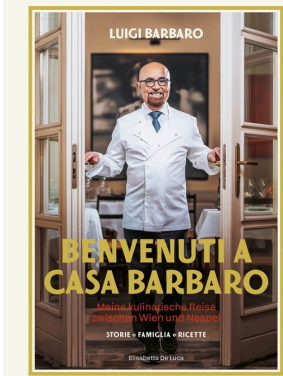


VINI & ALIMENTARI

Barbaro

Im Eingangsbereich erwartet Sie ein Feinkostladen der Familie Barbaro mit exklusiven italienischen Spezialitäten – von Wein über Pasta bis Olivenöl. Genießen Sie ein Stück Italien und nehmen Sie es mit nach Hause!



STORIE - FAMIGLIA - RICETTE
Meine kulinarische Reise zwischen Wien und Neapel

- 35 -

FRATELLI BARBARO

il gusto per la vita



SUGO ARRABBIATA, BOLOGNESE, PARMIGIANA
Traditionelle italienische Saucen nach Familienrezept

- 4,9 -



MEDITERRANEO
Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!

- 30 -



BIO-OLIVENÖL
Das Bio-Olivenöl aus Sizilien auf Ihrem Tisch, können Sie auch bei uns erwerben!

0,5 litri - 19 -
0,25 litri - 12 -



OLIVENÖL TRIO
Geschenkbox Bio-Olivenöl Trio aus Sizilien – von intensiv bis mild. Der perfekte Genuss für Liebhaber hochwertiger Olivenöle.

- 55 -



BARBARO All natural
Handgefertigte Tiefkühlpizza Margherita oder Piccola Marinara

- 4,99 -

Entdecken Sie unseren Onlineshop



Follow us on Instagram

- trattoria -
MARTINELLI



Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA



REGINA MARGHERITA

Barbaro



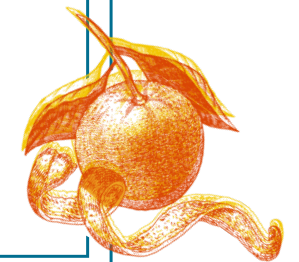
- trattoria -
MARTINELLI

Barbaro



CHANDON
Garden
SPRITZ

Glas	9
Flasche 0,187l	18
Flasche 0,75l	40



APERITIVI

Prosecco	Valdobbiadene	9
Bellini	4cl Prosecco/Pfirsichmark	11
Aperol Spritz	4cl Prosecco/Aperol/Soda	9,9
Hugo	Prosecco/Holundersirup/Minze/Soda	11
Campari Soda	4cl Campari/Soda	9
Campari Orange	4cl Campari/Orangensaft	10
Martini	Dry/Bianco/Rosso, 4cl	9
Negroni	Campari/Martini Rosso/Gin	14
Crodino Spritz	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8
San Bitter	alkoholfrei/senza alcol, 0,2cl	8



• ANTIPASTI •

- Tartar di Vitello (C,M)** 29
Kalbstatar | Senfkaviar | grüner Spargel
Veal Tartare | Mustard Caviar | Green Asparagus
- Tataki di Pesce Spada (D)** 29
Schwertfisch | Mandelcreme | Citrus
Swordfish | Almond Cream | Citrus
- Antipasto Martinelli (A,B,C,D,F,H,K,L)** 28
Das Beste unserer Vorspeisenküche
Variation of our starters
- Uovo al Parmigiano (C,G)** 25
Karottencreme | Passionsfrucht-Dressing
Carrot Cream | Passion fruit-Vinaigrette
- Vitello Tonnato Sbagliato (C,D,G,M,O)** 25
Kalbfleischcreme | Geflammter Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade
- Caprese "Moderno" (G)** 22
Burrata | Basilikumousse | Tomaten-Gelée
Creamy Burrata | Basil-Mousse | Tomato-Gel

• INSALATA •

- Insalata Martinelli (M)** 20
Weißer Spargel | Erdbeeren | Grüner Pfeffer
White Asparagus | Strawberries | Green Pepper
- Insalata di Bufala (P,M,L)** 20
Büffelmozzarella | Rucola | Paradeiser
Buffalo Mozzarella | Rocket Salad | Tomatoes
- Insalata di Rucola (P,M,L)** 15
Rucola | Paradeiser | Grana Padano
Rocket Salad | Tomatoes | Grana Padano
- Insalata Mista (P,M,L)** 12
Gemischter Salat
Mixed Salad

• ZUPPE •

- Zuppa di Aglio Orsino (G, L)** 12
Cremige Bärlauchsuppe
Creamy Wild Garlic Soup
- Minestrone dell'orto (L)** 10
Gemüse | San Marzano | Basilikum
Vegetables | San Marzano | Basil

Coperto / Gedeck / Cover: 4,50

Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck, Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.
Homemade Products: Seasonal Pastries, Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.

• MENU •

Erlesenes Degustationsmenü von unserem Michelinkoch Daniel Kellner und seinem Team!
Exquisite tasting menu from our Chef de Cuisine Daniel Kellner and his Team!

Vitello Tonnato Sbagliato
Kalbfleischcreme | Geflammter Thunfisch | Tomatenmarmelade
Veal cream | Flamed Tuna | Tomato Marmalade

oder / or

Zuppa di Aglio Orsino
Cremige Bärlauchsuppe
Creamy Wild Garlic Soup

Salmone
Lachsfilet | Rote Rüben | Beurre blanc Estragon
Salmon Fillet | Red Beets | Beurre blanc Estragon sauce

oder / or

Tagliata di "Manzo"
Ribeye | Rucola Salat | Kräuterdäpfel | Parmesan
Ribeye | Rocket Salad | Herb Potatoes | Parmesan

Tiramisu Martinelli
Mascarpone Mousse | Kaffeecreme | Bisquit
Mascarpone Mousse | Coffee Cream | Biscuit

3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 65
5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 85

• PRIMI •

Hausgemachte Pasta – Täglich Frisch
Homemade Pasta – Freshly Prepared

- Risotto al "Prosecco e Gambero Rosso" (B,G,L)** 32
Rotes Garnelen-Carpaccio | Kaffir-Limette
Red Prawn Carpaccio | Kaffir-Lime
- Fagottelli "Cacio e Pepe" (A,G) BARBAROS TIPP** 29
Gefüllte Pasta | Pecorino Romano | Saubohnen
Filled Pasta | Pecorino Romano | Fava beans
- Tagliatelle Nere "Pesce Spada" (A,C,D)** 29
Schwarze Tagliatelle | Schwertfisch | Melanzani
Black Tagliatelle | Swordfish | Eggplant
- Tagliatelle al "Ragù di Vitello" (A,C,G,L)** 28
Kalbsragout | weiße Spargelcreme
Veal ragout | white Asparagus-Cream
- Spaghetti "Carbonara Daniel" (A,B,G,L)** 25
Pecorino | Eigelb | Guanciale
Pecorino | Egg Yolk | Pork Cheek
- Spaghetti "Aglio Olio" (A,D)** 18
Sardellenbrot | Chili | Knoblauch
Anchovy Bread | Chili | Garlic
- Pappardelle ai "4 Pomodoro" (A,O,L)** 18
Viererlei Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne
Four types of Tomatoes | Basil | Pine Nuts

• BRANZINO •

Branzino in Salzkruste – Luigi Barbaros Signature Dish seit 40 Jahren!
Salt-crusted branzino – Luigi Barbaro's signature dish for 40 years!



BARBAROS TIPP

1 Person | 1 person 44
2 Personen | 2 persons 88

Branzino | Wolfsbarsch | Sea Bass
(D,P,M,L,G,A)

Branzino fresco preparato secondo la vostra scelta
Frischer Wolfsbarsch nach Zubereitung Ihrer Wahl
Fresh Sea Bass with your choice of preparation

Zubereitung | Preparations | Preparazione
In der Salzkruste | Salt Crust | Crosta di Sale

ODER | OR
Gegrillt | Grilled | Grigliato

Beilage | Side Dish | Contorno
Erdäpfel | Herb potatoes | Patate alle Erbe
Wilder Brokkoli | Wild Broccoli | Broccoli Selvatici
Spinat | Spinach | Spinaci

• SALSA •

Pesto | Peperoncino | Agrumi | Aglio
Pesto | Chili | Zitrus | Knoblauch
Pesto | Chili | Citrus Fruits | Garlic



Zur Verbreitung der italienischen Lebenskultur importiert die Familie Barbaro seit 40 Jahren die Basis-Zutaten der mediterranen Küche selbst aus Italien und garantiert somit für die Herkunft der Produkte mit ihrem Namen.

The Barbaro family has been importing the basic ingredients of their Mediterranean cuisine from Italy for 40 years, thus guaranteeing the origin of the products with their name and offering the customers a 100% authentic Italian experience.

Allergene:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

MICHELIN 2026

In einem der bedeutendsten Barockpalais der Wiener Innenstadt, dem Palais Harrach, liegt die Trattoria Martinelli. Gegründet von Stargastronom Luigi Barbaro im Jahr 1994, vereint sie traditionellen Glanz mit modernen Einflüssen und spiegelt die historische Bedeutung des Palastes wider, in dem einst sogar Mozart konzertierte.

In one of the most significant Baroque palaces in Vienna's city center, Palais Harrach, lies Trattoria Martinelli. Founded in 1994 by star gastronomer Luigi Barbaro, it combines traditional splendor with modern influences, echoing the historical importance of the palace where even Mozart once performed.

• SECONDI •

Ausgewählte Produkte aus Österreich und Italien – Qualität, Nachhaltigkeit und Transparenz
Selected products from Austria and Italy – quality, sustainability and transparency

- Tagliata di "Manzo" (O) BARBAROS TIPP** 38
Ribeye | Rucola Salat | Kräuterdäpfel | Parmesan
Ribeye | Rocket Salad | Herb Potatoes | Parmesan
- Costole di "Manzo" (G,L)** 36
Rinderrippe | Taleggio-Polenta | Babykarotten
Short Rib | Taleggio-Polenta | Babycarrots
- Filetto di "Salmone" (D,G,L)** 34
Lachsfilet | Rote Rüben | Beurre blanc Estragon
Salmon Fillet | Red Beets | Beurre blanc Estragon sauce
- Filetto di "Rana Pescatrice" (D,L)** 36
Seeteufel | wilder Brokkoli | Safranmousselin
Monkfish | Cime di Rapa | Saffron-Mousse

• CONTORNI •

- Verdure di Asparagi** 14
Spargelgemüse | Asparagus
- Patatine al Tartufo (G) BARBAROS TIPP** 10
Pecorino | Trüffelöl | Schwarzer Pfeffer
Pecorino | Truffle Oil | Black Pepper
- Broccoli Selvatici (G)** 10
Wilder Brokkoli | Wild Broccoli
- Patate alle Erbe (G)** 10
Kräuterkratoffeln | Herb Potatoes