

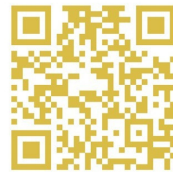
VINI &  
ALIMENTARI  
*Barbaro*

Im Eingangsbereich der Trattoria Martinelli finden Sie einen delikaten Feinkostladen mit zahlreichen selbst importierten italienischen Spezialitäten der Familie Barbaro. Von exklusiven Wein über Pasta bis zu Olivenöl ist alles zu finden. Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise von Wien bis nach Neapel mit Hilfe unserer Servicekräfte und nehmen Sie sich Ihr Stück Italien mit nach Hause.

Entdecken Sie unseren Onlineshop

Das Bio-Olivenöl aus Sizilien, das Sie am Tisch haben, können Sie auch bei uns erwerben!

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



Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!

- 29,9 -



- trattoria -  
MARTINELLI  
*Barbaro*

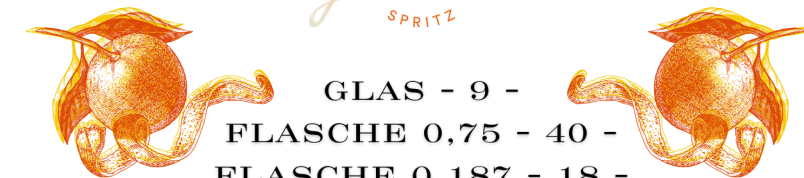


CHANDON GARDEN SPRITZ

EINE ASSEMBLAGE AUS AUSSERGEWÖHNLICHEM  
SCHAUMWEIN UND ORANGENLIKÖR

DER AUSSERGEWÖHNLICHE SCHAUMWEIN WIRD NACH DER LANGSAMEN GÄRUNGMETHODE CHARMANT HERGESTELLT. FÜR DIE HERSTELLUNG DES ORANGENLIKÖR «GARDEN LIQUEUR» WIRD EINE EINZIGARTIGE KOMBINATION AUS GEWÜRZEN UND ORANGENSCHALEN VERWENDET. DER LIKÖR WIRD KURZ VOR DER ABFÜLLUNG ZUM SCHAUMWEIN GEGEBEN- SO ENTSTEHT:

CHANDON  
*Garden*  
SPRITZ



GLAS - 9 -  
FLASCHE 0,75 - 40 -  
FLASCHE 0,187 - 18 -

Follow us on Instagram

- trattoria -  
MARTINELLI  
*Barbaro*



*Barbaro*

IL GUSTO PER LA VITA



REGINA  
MARGHERITA

*Barbaro*



• ANTIPASTI •

- Tartar di Manzo** (A, C, F, G) 28  
Senfeis | Wildkräuter | Basilikum  
*Mustard Ice Cream | Wild Herbs | Basil*
- Insalata "Pomodori Misti"** (G) 21  
Tomaten Variation | Scamorza | Basilico | Menta  
*Variation of Tomatoes | Scamorza | Basil | Mint*
- Antipasto Martinelli** (A,C,F,G) 22  
Das Beste unserer Vorspeisenküche  
*Variations from our Starters*
- Vitello Tonnato Moderno** (G,D,M,L,O) 19  
Rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme | Paradeisermarmelade | Kapern  
*Pink Veal | Tuna Cream | Tomato Jam | Capers*
- Uovo al Parmigiano** (G, H) 19  
Spinat | Wilder Brokkoli | Nuss-Pesto  
*Spinach | Wild Broccoli | Nut Pesto*
- Burrata** (O,P,G) 17  
Taggiasca Olive | Tomaten | Basilikum  
*Taggiasca Olives | Tomatoes | Basil*

• INSALATA •

- Insalata Martinelli** (G) 21  
Romanasalatherzen | Ziegenkäse | Eingelegte Rüben | Ribisel  
*Romaine lettuce | Goat Cheese | Beets | Red Currants*

- 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 fredda bianca** (G) 12  
Stracciatella | Basilikum | Tropea Zwiebel  
*Stracciatella | Basil | Tropea Onion*
- Minestrone dell'orto** (L) 9  
Gemüse | San Marzano | Basilikum  
*Vegetables | San Marzano | Basil*

Allergene:

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

• MENU •

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

**Vitello Tonnato Moderno**  
Rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme |  
Paradeisermarmelade | Kapern *Pink Veal |  
Tuna Cream | Tomato Jam | Capers*

oder / or

**Zuppa fredda bianca**  
Stracciatella | Basilikum | Tropea Zwiebel  
*Stracciatella | Basil | Tropea Onion*

.....  
**Salmone**

Lachs | Mangold | Karottenvariation | Franciacorta-Sauce  
*Swiss Chard | Carrot Variations | Franciacorta Sauce*

oder / or

**Filetto di Manzo**  
Rinderfilet | Kräuterseitlinge | Erdäpfel  
*Beef Filet | Mushrooms | Potatoes*

.....  
**Tiramisu Martinelli**

Mascarpone Mousse | Kaffeecreme | Bisquit  
*Mascarpone Mousse | Coffee Cream | Biscuit*

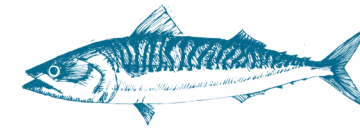
.....  
**3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 49**  
**5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 69**

• PRIMI •

- Risotto "Limone"** (B,G) 34  
Carnaroli | Zitrone | Cafe | Rotgarnele *Carnaroli |  
Lemon | Coffee | Red Prawn*
- Strozzapreti "Salsiccia e Funghi"** (A, C, G) 26  
Südtaliesische Salsiccia | Waldpilze  
*Southern Italian Salsiccia | Wild Mushrooms*
- Maltagliati "Amatriciana Moderno"** (A, C, G) 24  
Pomodorini giallo confit e crema | Lardo  
*Yellow Cherry Tomato Confit and Cream*
- Rigatoni "Cacio e Pepe"** (A, G, H) 22  
Nocciola | Pecorino Romano  
*Hazelnut | Pecorino Romano Cheese*
- Spaghetti "Carbonara Daniel"** (A,G,C) 22  
Pecorino | Eigelb | Guanciale  
*Pecorino | Egg Yolk | Guanciale*
- Spaghetti "Aglio Olio"** (D,A) 18  
Knoblauch | Chili | Sardellenbrot  
*Garlic | Chili | Anchovy Bread*
- Pappardelle "Pomodoro"** (A,O,L) 17  
Dreierlei Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne  
*Three types of Tomatoes | Basil | Pine Nuts*

• BRANZINO •

Fisch ist die Spezialität des Hauses.  
Wir bieten Ihnen täglich ein umfangreiches  
Angebot an frischem Fisch und herrlichen  
Meeresfrüchten, welche wir nach Belieben für Sie  
zubereiten.



1 Person | 1 person 42  
2 Personen | 2 people 84

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

**Branzino fresco dalla nostra Vitrina preparato  
secondo la vostra scelta**  
Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine, 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*

• SALSAS •

**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.*

**Coperto** | Gedeck | *Cover: 4*  
Hausgemachte Produkte: Saisonales Gebäck,  
Saisonales Amuse-Bouche & Aufstriche, Stoffservietten usw.  
*Homemade Products: Seasonal Pastries,  
Seasonal Amuse-Bouche & Spreads, Cloth Napkins etc.*

MICHELIN  
2023



Gault+Millau

**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 a notable Baroque  
palace in Vienna's city center, the Palais Harrach,  
lies Trattoria Martinelli. Founded by star  
gastronomer Luigi Barbaro in 1994, it combines  
traditional splendor with modern influences,  
echoing the historical importance of the palace  
where even Mozart used to performed.**

• SECONDI •

Unsere Produkte beziehen wir ausschließlich bei  
handverlesenen Erzeugern und Lieferanten aus Österreich  
und Italien, stetig mit Fokus auf Qualität, Regionalität,  
Nachhaltigkeit und einer hundertprozentigen Transparenz  
in der Lieferkette.

- Filetto di Manzo** (G, H) 34  
Rinderfilet | Kräuterseitlinge | Erdäpfel  
*Beef Filet | Mushrooms | Potatoes*
- Saltimbocca di Vitello** (C, G) 32  
Prosciutto | Salvia | Limone | Crema di Patate  
*Prosciutto | Sage | Lemon | Potato Cream*
- Salmone** (D,G,L) 34  
Lachs | Mangold | Karottenvariation |  
Franciacorta-Sauce |  
*Salmon | Swiss Chard | Carrot Variations |  
Franciacorta Sauce*
- Pesce Spada "al forno"** (D, G) 32  
Verdure estive | Salsa verde | Timo  
*Summer Vegetables | Green Sauce | Thyme*

• CONTORNI •

- Funghi** (A,C) 16  
Pilze | Mushrooms
- Patatine al Tartufo** (G) 9  
Pecorino | Trüffelöl | Schwarzer Pfeffer  
*Pecorino | Truffle Oil | Black Pepper*
- Broccoli Selvatici** (G) 8  
Wilder Brokkoli | *Wild Broccoli*
- Patate alle Erbe** (G) 8  
Kräutererdäpfel | *Herb Potatoes*