

# VINI & ALIMENTARI

Barbaro



Im Eingangsbereich der Trattoria Martinelli 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!

## Entdecken Sie unseren Onlineshop

**BIO-OLIVENÖL**  
Das Bio-Olivenöl aus Sizilien, das Sie am Tisch haben, können Sie auch bei uns erwerben!  
**0,5 litri - 19 -**  
**0,25 litri - 12 -**



**OLIVENÖL TRIO**  
Bio-Olivenöl Trio Geschenkbox aus Sizilien – von intensiv bis mild. Der perfekte Genuss für Liebhaber hochwertiger Olivenöle.  
**- 55 -**



**STORIE - FAMIGLIA - RICETTE**  
Meine kulinarische Reise zwischen Wien und Neapel  
**- 35 -**



**ORF**  
**LICHT INS DUNKEL**

**Von jedem konsumierten Glas Moët & Chandon geht € 1,- an Licht ins Dunkel.**  
Von jeder 0,75l Flasche spenden wir € 6,- und von jeder 1,5l Magnum Flasche € 12,- an Licht ins Dunkel.



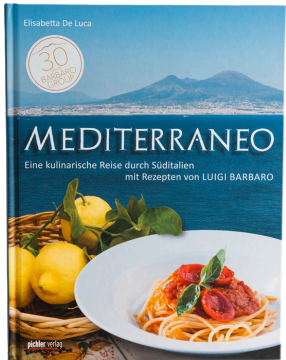
**MEDITERRANEO**  
Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!  
**- 30 -**



**BARBARO**  
All natural Margherita Handgefertigte Tiefkühlpizza  
**- 4,99 -**



Durch Ihre tatkräftige Unterstützung und das unermüdliche Engagement der **Familie Barbaro** samt ihrem Team konnten wir in den letzten Jahren auf beeindruckende Weise über **100.000 €** für **LICHT INS DUNKEL** aufbringen, dank verschiedener Spendenaktionen. Auch in diesem Jahr hoffen wir auf Ihre großzügige Unterstützung, um Menschen in akuten Notsituationen wirkungsvoll zu unterstützen.



## CHAMPAGNER

<b>Moët &amp; Chandon</b>	
Brut Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	14 / 100 / 200
Rosé Impérial (0,1l / 0,75l / 1,5l)	16 / 120 / 230
Grand Vintage Brut (0,75l)	180
Grand Vintage Rosé (0,75l)	195

<b>Dom Pérignon</b>	
Vintage Brut (0,75l)	399

Follow us on Instagram

- trattoria -  
**MARTINELLI**  
Barbaro

*Barbaro*  
IL GUSTO PER LA VITA

**REGINA MARGHERITA**  
Barbaro



• ANTIPASTI •

- Tartar di Manzo** (A,L,O) 29  
Artischocke | Petersilie | Pane Carasau  
Beef Tartare | Artichoke | Parsley | Pane Carasau
- Uovo al Parmigiano** (C,G,L) 23  
Parmesane | Ricotta | Spinat | Mandel  
Parmesan Egg | Ricotta | Spinach | Almond
- Antipasto Martinelli** (A,B,C,D,F,H,K,L) 23  
Das Beste unserer Vorspeisenküche  
Variations from our Starters
- Parmigiana** (A,G,K) 22  
Auberginen Millefeuille - Scamorza -  
Basilikum - Tomatensauce  
Eggplant Mille-feuille - Scamorza -Basil - Tomato  
Sauce
- Vitello Tonnato Sbagliato** (C,F,L,O) 20  
Kalbfleischcreme | Geflämmt Thunfisch |  
Tomatenmarmelade  
Veal cream | Flamed tuna | Tomato Marmalade
- Burrata** (G) 18  
Taggiasca Olive | Tomaten | Basilikum  
Taggiasca Olives | Tomatoes | Basil

• INSALATA •

- Insalata Martinelli** (G, L) 21  
Chicorée | Ziegenkäse | Apfel | Haselnuss  
Chicory | Goat cheese | Apple | Hazelnut
- 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 Pomodoro all'Arancia** (L) 12  
Tomate | Orange | Basilikumschaum  
Tomato | Orange | Basil Foam
- Minestrone dell'orto** (L) 10  
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  
Hauhenkoch Daniel Kellner und seinem Team!**  
Exquisite tasting menu from our Chef de Cuisine  
Daniel Kellner and his Team!

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

oder | or

**Zuppa di Pomodoro all'Arancia**  
Tomate | Orange | Basilikumschaum  
Tomato | Orange | Basil Foam

oder | or

**Salmone**  
Lachsfilet | Karotte | Erbse | Zitrone  
Salmon Fillet | Carrot | Pea | Lemon

oder | or

**Filetto di Manzo**  
Rinderfilet | Winterliches Schmorgemüse | Zwiebel  
Beef fillet | Winter vegetables | Onion

**Tiramisu Martinelli**

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

3 Gänge p.P. | 3 courses p.p. 54

5 Gänge p.P. | 5 courses p.p. 74

• PRIMI •

- Risotto "Zafferano"** (D,B,L) 34  
Jakobsmuscheln | Miesmuscheln | Venusmuscheln  
Saffron | Scallops | Mussels | Clams
- Tagliatelle "Nere"** (A,B,G,L) 32  
Garnelen | Zucchini | Pistazienpesto  
Prawns | Zucchini | Pistachio pesto
- Ravioli "Vitello"** (A,C,G,L) 29  
Kalb | Geräucherte Selleriecreme | Kerbel | Karotte  
Veal | Smoked celery cream | Chervil | Carrot
- Maltagliati "Anatra"** (A,C,L) 26  
Barbarie-Ente | Orange | Lauch  
Barbary Duck | Orange | Leek
- Spaghetti "Carbonara Daniel"** (A,B,G,L) 24  
Pecorino | Eigelb | Guanciale  
Pecorino Egg Yolk | Guanciale
- Spaghetti "Aglio Olio"** (D,A) 18  
Sardellenbrot – Chili – Knoblauch  
Anchovy Bread – Chili – Garlic
- Pappardelle ai "4 Pomodoro"** (A,O,L) 18  
Vierlei Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne  
Four 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

• SALSA •

**Pesto | Peperoncino | Agrumi | Aglio**  
Pesto | Chili | Zitrus | Knoblauch  
Pesto | Chilli | 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: 4,50

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

MICHELIN  
2025



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) 35  
Rinderfilet | Winterliches Schmorgemüse | Zwiebel  
Beef fillet | Winter vegetables | Onion
- Pollo "Nero"** (A,L) 33  
Schwarz-Federhuhn | Sellerie | Cranberry-Polenta  
Black feathered chicken | Celery | Cranberry Polenta
- Filetto di "Salmone"** (D,G) 33  
Lachsfilet | Karotte | Erbse | Zitrone  
Salmon Fillet | Carrot | Pea | Lemon
- Pesce "Merluzzo"** (D,O) 34  
Kabeljau | Lardo | Pomodoro-Capperi | Patate-Zafferano  
Cod | Lardo | Tomato-Caper | Saffron-Potatoes

• CONTORNI •

- Polenta al Parmigiano** (G) 10  
Parmesan Polenta
- 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