

# 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 -**



**PANETTONE BARBARO**  
Handgefertigter traditioneller Weihnachtskuchen aus Italien!  
**- 35 -**

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



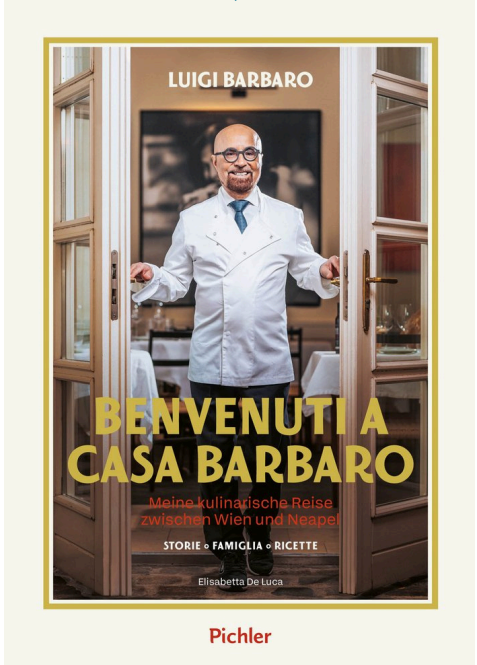
**ORF**  
**LICHT INS DUNKEL**

## - trattoria - MARTINELLI Barbaro

**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.



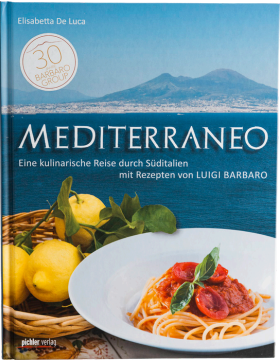
**MEDITERRANEO**  
Eine kulinarische Reise durch Süditalien mit Rezepten von Luigi Barbaro!  
**- 30 -**



**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

Moët & Chandon	
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

Dom Pérignon	
Vintage Brut (0,75l)	399

Follow us on Instagram





• ANTIPASTI •

- 28 **Tartar di Manzo** (A, C, F)  
Paprika | Rosmarin | Pane Curasao  
*Paprika | Rosemary | Curasao Bread*
- 23 **Uovo al Parmigiano** (C,F,H,L)  
Spinat | Herbsttrüffel | Nuss-Pesto  
*Spinach | Autumn Truffle | Nut Pesto*
- 22 **Antipasto Martinelli** (A,B,C,D,F,H,K,L)  
Das Beste unserer Vorspeisenküche  
*Variations from our Starters*
- 21 **Parmigiana** (A,G,K)  
Auberginen Millefeuille - Scamorza -  
Basilikum - Tomatensauce  
*Eggplant Mille-feuille - Scamorza -Basil -  
Tomato Sauce*
- 19 **Vitello Tonnato Moderno** (K,D,G)  
Rosa Kalbfleisch | Thunfischcreme |  
Paradeisermarmelade | Kapern  
*Pink Veal | Tuna Cream | Tomato Jam |  
Capers*
- 17 **Burrata** (G)  
Taggiasca Olive | Tomaten | Basilikum  
*Taggiasca Olives | Tomatoes | Basil*

• INSALATA •

- 21 **Insalata Martinelli** (H,G)  
Romanasalatherzen | Ziegenkäsecreme |  
Orange | Walnüsse  
*Romaine lettuce| Goat Cheese Cream |  
Orange | Walnut*
- 20 **Insalata di Bufala** (P,M,L)  
Büffelmozzarella | Rucola | Paradeiser  
*Buffalo Mozzarella | Rocket Salad | Tomatoes*
- 15 **Insalata di Rucola** (P,M,L)  
Rucola | Paradeiser | Grana Padano  
*Rocket Salad | Tomatoes | Grana Padano*
- 12 **Insalata Mista** (P,M,L)  
Gemischter Salat  
*Mixed Salad*

• ZUPPE •

- 13 **Vellutata di zucca** (H,G)  
Schwarze Nuss | Kürbiskernöl | Kürbisconfit  
*Black Nut | Pumpkin Seed Oil | Pumpkin Confit*
- 10 **Minestrone dell'orto** (L)  
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

**Vellutata di Zucca**  
Schwarze Nuss | Kürbiskernöl | Kürbisconfit  
*Black Nut | Pumpkin Seed Oil | Pumpkin Confit*

.....

**Salmone**

Lachs | Kürbis | Quitte | Rote Rübe  
*Salmon | Pumpkin | Quince | Beetroot*

oder | or

**Filetto di Manzo**  
Rinderfilet | Schwarze Nuss | Zucchini | Erdäpfelpüree  
*Beef Filet | Black Nut | Zucchini | Smoked Potato Purée*

.....

**Tiramisu Martinelli**

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

.....

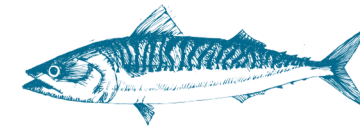
**3 Gänge p.P. / 3 courses p.p. 54**  
**5 Gänge p.P. / 5 courses p.p. 73**

• PRIMI •

- 32 **Risotto "Carnaroli"** (B,G) 32  
Taleggio | Brombeere | Maroni  
*Taleggio | Blackberry | Chestnut*
- 29 **Raviolo aperto "Nero"** (A, C, G) 29  
Jakobsmuscheln | Safranschaum | Spinat  
*Scallops | Saffron Foam | Spinach*
- 26 **Tonnarelli "Cacio e Pepe"**(A, G, H) 26  
Rote Garnele | Pecorino Romano | Bergpfeffer  
*Red Prawn | Pecorino Romano | Mountain Pepper*
- 25 **Tagliatelle al "Cinghiale"** (A, C, G) 25  
Wildschweinragout | Haselnuss | Dattelparadeiser  
*Wild Boar Ragout | Hazelnut | Date Tomato*
- 22 **Spaghetti "Carbonara Daniel"**(A,G,C) 22  
Pecorino | Eigelb | Guanciale  
*Pecorino | Egg Yolk | Guanciale*
- 18 **Spaghetti "Aglio Olio"** (D,A) 18  
Sardellenbrot – Chili – Knoblauch  
*Anchovy Bread – Chili – Garlic*
- 17 **Pappardelle ai "4 Pomodoro"** (A,O,L) 17  
Viererlei 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  
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 | Schwarze Nuss | Zucchini | Erdäpfelpüree  
*Beef Filet | Black Nut | Zucchini | Smoked Potato Purée*
- Duetto di "Agnello"** (H,G) 32  
Pistazie | Polenta | Paradeiserconfit  
*Pistachio | Polenta | Tomato Confit*
- Filetto di "Salmone"** (D,G) 32  
Lachs | Kürbis | Quitte | Rote Rübe  
*Salmon | Pumpkin | Quince | Beetroot*
- Filetto di "Rombo"** (B,C,G) 34  
Steinbutt | Aqua Pazza | Erbsen-Safran  
Beurre Blanc | Aubergine  
*Turbot | Aqua Pazza | Pea-Saffron Beurre Blanc | Eggplant*

• CONTORNI •

- Zucca** (G) 11  
Kürbis| Pumpkin
- 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*