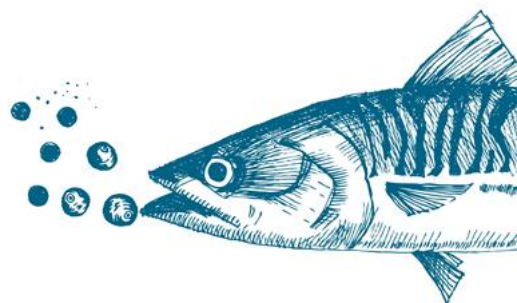


– trattoria –
MARTINELLI
Barbaro

IL GUSTO PER LA VITA



MENÜVORSCHLÄGE



Menü 1

Antipasto Martinelli

*Kleiner gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Mixed variation of Martinelli Starters*

oder

Gnocchi di patate con vongole e carciofi

*Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Venusmuscheln und Artischocken
Homemade potato gnocchi with clams and artichokes*

Agnello in crosta di erbe aromatiche

*Lamm in der Kräuterkruste
Herb-Crusted rack of Lamb*

oder

Salmone al cartoccio con spinaci all'aglio e patate

*Gebatener Lachs in der Folie mit Knoblauchspinat und Kartoffeln
Fried salmon in foil with garlic spinach and potatoes*

Impressione del pasticciere

*Dessert-Variation
A variation of Desserts*

Menü 2

Antipasto Martinelli

*Kleiner gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Mixed variation of Martinelli Starters*

Cavatelli con radicchio rosso guanciaie e crema di gorgonzola

*Pasta mit rotem Radicchio, Bäckchen und Gorgonzolasoße
Pasta with red radicchio, bakery and gorgonzola sauce*

Filetto di branzino alla grappa con verdure e patate

*Wolfsbarschfilet in Grappasauce mit Kartoffeln und Gemüse
Sea Bass filet in a Grappa sauce with potatoes and vegetables*

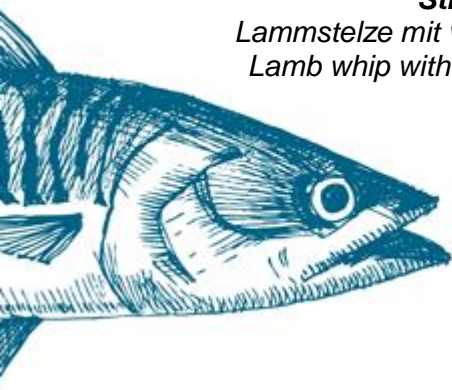
Oder

Stinco d'agnello con fagioli bianchi, aglio e rosmarino

*Lammstelze mit weißen Bohnen, Knoblauch und Rosmarin mit Kartoffeln und Gemüse
Lamb whip with white beans, garlic and rosemary including potatoes and vegetables*

Impressione del pasticciere

*Dessert-Variation
A variation of Desserts*



Menü 3

Antipasto Martinelli

*Kleiner gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Mixed variation of Martinelli Starters*

Strozzapreti fatti in casa con frutti di mare e agrumi

*Hausgemachte Pasta mit Meeresfrüchten und Zitronen
Homemade pasta with seafood and lemons*

Branzino con fagioli cannellini all'olio d'oliva e rosmarino

*Wolfsbarsch mit weißen kleinen Bohnen
Sea Bass with white beans*

oder

Filetto di manzo in crosta di formaggio in salsa gorgonzola e patate rosti

*Rindsfilet in Käsekruste mit Gorgonzolasauce und Röstkartoffeln
Cheese-crusted Beef Tenderloin with gorgonzola sauce and roasted potatoes*

Impressione del pasticciere

*Dessert-Variation
A variation of Desserts*

Menü 4

Antipasto Martinelli

*Kleiner gemischter Vorspeisenteller nach Art des Hauses
Mixed variation of Martinelli Starters*

Tagliatelle con ragu d'agnello

*Hausgemachte Tagliatelle mit Lamm
Slow-cooked lamb ragu with home-made Tagliatelle pasta*

Calamari alla griglia su letto di spinaci e patate al rosmarino

*Tintenfisch gegrillt auf Spinat und Rosmarinkartoffeln
Grilled squid with spinach and rosemary potatoes*

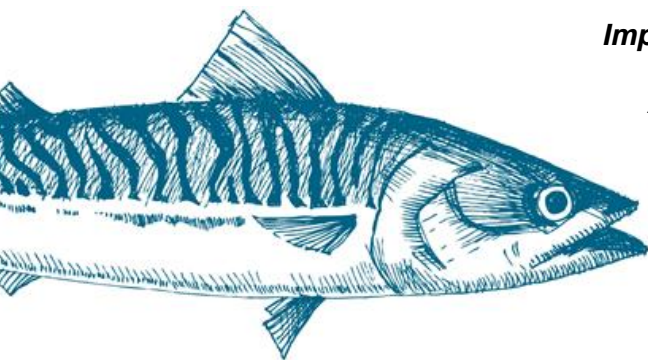
oder

Filetto di manzo al barolo con verdure e patate al rosmarino

*Rindsfilet in baroloweinsauce mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Beef Tenderloin in a Barolo white wine sauce with vegetables and rosemary potatoes*

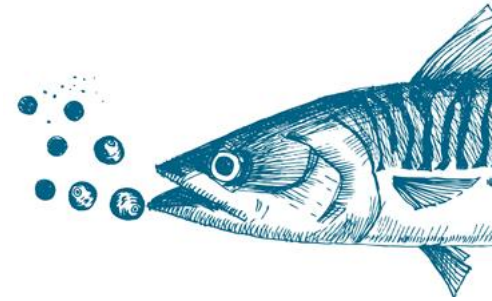
Impressione del pasticciere

*Dessert-Variation
A variation of Desserts*



Il Vegeteriano

Zuppa di lenticchie e farro
Suppe mit Linsen & Dinkel
Lentil soup & spelt



Ravioli caciotta con pomodoro fresco e basilico
Hausgemachte Ravioli mit Käsefülle in frischen Tomaten und Basilikum
Cheese stuffed home-made Ravioli with tomatoes and basilikum

oder

Spaghetti integrale alla chitarra ai 4 pomodori ; San Marzano, Datterino, Piennolo, Ciliegino
Vollkornspaghetti mit vier verschiedenen Tomatensorten
Wholemeal Spaghetti with four different tomato varieties

Impressione del pasticciere
Dessert-Variation
A variation of Desserts

Bitte beachten Sie, dass es sich hier lediglich um Vorschläge handelt, welche in jeder gewünschten Art & Weise auf Ihre persönlichen Bedürfnisse angepasst und verändert werden können. Im harmonischen Zusammenspiel von Qualität und Originalität kreieren wir ein auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmte, maßgeschneiderte Veranstaltung & Menükarte. Die individuelle Auswahl der Speisen und Getränke, deren Präsentation und das außergewöhnliche Ambiente lassen Ihre Veranstaltung zu einem einzigartigen Erlebnis werden.

3 Gang-Menü € 42 P.p. zuzüglich Coperto € 2,50

4 Gang-Menü € 46 P.p. zuzüglich Coperto € 2,50

