

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 -



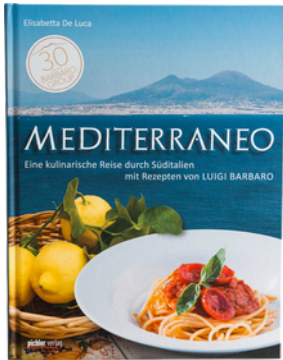
STORIE - FAMIGLIA - RICETTE
Meine kulinarische Reise zwischen Wien und Neapel
- 35 -



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



BARBARO
All natural Margherita Handgefertigte Tiefkühlpizza
- 4,99 -



- 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,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 | Geflammter 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 Aglio Orsino** (A,G,L,M) 12
Bärlauch | Ricotta | Orange
Wild garlic | Ricotta cheese | Orange
- 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
Haubenchef 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 Aglio Orsino
Bärlauch | Ricotta | Orange
Wild garlic | Ricotta cheese | Orange

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
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 | 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: 4,50*

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

MICHELIN
2025



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) 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*