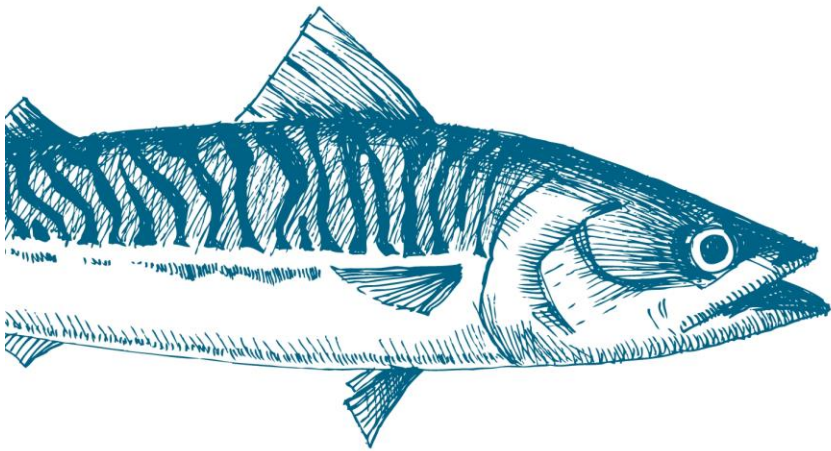


— trattoria —
MARTINELLI
Barbaro



Antipasti

Die Klassiker

Antipasto Martinelli
Gemischter Vorspeisenteller
Mixed Starters
€ 14,80

Vitello tonnato moderno
Der Klassiker neu
interpretiert
Classic Italian in new style
€ 14,80

**Carpaccio di manzo con
rucola e pecorino di pienza**
Rindscarpaccio m. Schafkäse
*Beefcarpaccio
with sheep cheese*
€ 15,90

Vom Feld.....

**Crema di patate
con porro caramellato** Vegan
Kartoffelcreme mit karamel-
lisiertem Stangensellerie
*Cream of potatoes with caramelized
celery*
€ 7,50

**Formaggio di soia arrosto
con zenzero** Vegetarisch
Gerösteter Tofu
mit Ingwer
Roasted tofu with ginger
€ 13,50

**Trippa di vitello
con crema di fagioli**
Kalbskutteln auf Bohnencreme
*Chitterlings of veal with
cream of beans*
€ 15,90

Aus dem Meer.....

Die Garnele
Calamari croccanti
su crema di fave
Krossgebratene Calamari
auf Saubohnencreme
*Crusty calamari with
cream of tick beans*
€ 18,50

Der Tintenfisch
Hamburger di seppie,
rape rosse e maionese di
wasabi
Hamburger vom Tintenfisch
mit roten Rüben und
Wasabimaionese
*Cuttlefish with beetroot and
mayonnaise of wasabi*
€ 16,90

Der Octopus
Polipo arrosto su crema di
patate allo zafferano
Octopus gebraten auf
Safran-Erdäpfelschaum
*Octopus braised
with cream of saffron potatoes*
€ 18,50

Zuppe

Das Gemüse Vegan
Minestrone con orzo perlato
Suppe mit Gemüse
und Rollgerstl
*Classic Italian vegetable soup with
pearl barley*
€ 7,00

Die Tomate
Zuppa di pomodoro con
gnocchi di ricotta
Tomatensuppe mit
Topfengnocchi
*Soup from tomatoes with
gnocchi from curd cheese*
€ 8,00

Rind & Suppe
Tortellini in brodo
all'Emiliana
Klare Rindsuppe &
hausgemachte Tortellini mit
Fleischfülle
*Soup from beef and homemade
ravioli with meat*
€ 8,00

Contorni

Insalata Bufala
Mozzarella di bufala, rucola, pomodori pachino
e carpaccio di Manzo
Büffelmozzarella, Rucola, Tomaten und
Rindscarpaccio
*Buffalo mozzarella, rocket salad,
tomatoes and beef carpaccio*
€ 12,50

Rocket salad with tomatoes and fresh grana cheese
€ 8,50

Insalata Barbaro
Zucchini crude, pomodorini, feta,
menta e pinoli tostati
Zucchini, Tomaten, Feta, Minze
& geröstete Pinienkernen
Courgettes, tomatoes, feta cheese, mint & pine nuts
€ 12,50

Insalata Martinelli
Valeriana, polipo, finocchi, olive e aranci,
Blattsalat, Oktopus, Fenchel,
Oliven und Orangen,
Leaf salad, octopus, fennel, olives and orange
€ 12,50

Insalata di Rucola, Grana Padano e pomodoro
Rucola-Tomatensalat
mit frischem Grana Padano

Insalata mista
Gemischter Salat *Small mixed salad* € 5,50

Modern & Scharf

Spaghetti aglio olio e peperoncino, bottarga e polvere di olive
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino, Fischrogen und Olivenpulver
Spaghetti with olive oil, garlic, chilly, bottarga and olive powder
€ 12,90

Hummer & Sellerie

Ravioli di astice in salsa di sedano di rapa
Hausgemachte Ravioli mit Hummerfülle
auf Selleriecreme
*Homemade pasta filled with lobster
in sauce of celery*
€ 22,00

Gnocchi & Erbse Vegetarisch

Gnocchi di ricotta e crema di piselli
Hausgemachte Topfen-Erdäpfelgnocchi
in Erbsencreme
*Homemade curd cheese potato gnocchi
in creamy sauce of peas*
€ 15,90

Burrata & Me(e)hr

Ravioli neri ripieni di burrata e gamberi con salsa di crostacei
Hausgemachte schwarze Ravioli gefüllt mit Burrata & Garnelen in Krustentiersoße
Homemade pasta filled with burrata cheese and and prawns in sauce of crustacean
€ 22,00

Der Geschmack Süditaliens

Linguine gamberi e zucchini
Linguine mit Garnelen und Zucchini
Linguine with gambas and courgettes
€ 22,00

Roma capitale d'Italia

Spaghetti cacio e pepe
Spaghetti mit Caciokäse und Pfeffer
Spaghetti with caciocheese and pepper
€ 18,00

Spaghetti & die 4 Paradeiser Vegan

Spaghetti ai 4 pomodori ; San Marzano, Datterino, Piennolo, Ciliegino
Spaghetti mit vier verschiedenen Tomatensorten
Spaghetti with four different types of tomatoes
€ 13,90

Pasta & Lamm

Pappardelle al ragu d'agnello
Hausgemachte Tagliatelle mit Lamm
Homemade pasta with lamb
€ 18,00

Parmesan & Trüffel

Risotto al tartufo nero in cialda
di parmigiano Reggiano
Risotto mit schwarzen Trüffeln
im Parmesannest
*Risotto with black truffles served in
basket of parmesan cheese*
€ 26,00

Pasta all'Amatriciana essen und helfen

Spaghetti alla AMATRICIANA mit Tomaten, Speck, Peperoncino und Pecorino Romano
Das schwere Erdbeben in dem kleinen Ort Amatrice sowie in den umliegenden Dörfern in Mittelitalien brachte unermessliches Leid. 293 Tote wurden bisher registriert, 400 Menschen verletzt, 3000 verloren ihre Wohnungen. Mit der Initiative „Eine Zukunft für Amatrice“ will Slow Food nun gemeinsam mit Ihnen den Betroffenen helfen und ein Zeichen der Solidarität setzen.

Bei Bestellung einer „Pasta all'Amatriciana“ werden € 1,- vom Gast und € 1,- vom Restaurantbetreiber zu einer Spende für die Katastrophenhilfe in Amatrice.
€ 16,50

Unsere Fischvitrine pro 100gramm € 6,80

Cotture consigliate: 1) al sale, in guazzetto 2) agli agrumi 3) alla griglia o al vapore

Empfohlene Zubereitung: 1) In der Salzkruste 2) Im eigenen Sud mit Mediterranen Zutaten
3) Mit Zitrusfrüchten - Gegrillt oder Dampfgegart

*Recommended Fish preparation: 1) In a salt crust 2) With Mediterranean vegetables and seasoning
3) With citrus fruits - grilled or steamed*

Contorno a piacere /dazu servieren wir Ihnen je nach Wunsch / choose your side dish

Verdure a vapore
Saisongemüse
gedünstet oder glasiert
Vegetables steamed or glazed

Patate al rosmarino
Rosmarinkartoffeln
Potatoes with rosemary

Spinaci al burro con pinoli
Frischer Spinat
mit Butter und Pinienkernen
*Spinach with butter
and pine nut*

Der Angler

Coda di rospo, manto di lardo, burrata
e verdure selvatiche
Angler im Speckmantel,
Burrata und Wildgemüse
*Monkfish covered with bacon with
burrata cheese and wild vegetables*
€ 34,00

Der Kabeljau

Baccala alla pizzaiola
al modo di Nicola
Kabeljau in Tomaten-Oreganosofse
Cod fish in sauce of tomatoes and oregano
€ 29,00

Carne

Das Rind

Tagliata di manzo con rucola
pomodoro e patate al rosmarino
Rindsbeiriedscheibe mit Rucola,
Tomaten und Rosmarinkartoffeln
*Piece of beef on rocket salad,
tomatoes and rosemary potatoes*
€ 34,00

Das Rind

T Bone steak 500 gr
alla griglia con patate e spinaci
gegrillt mit Bratkartoffeln & Spinat
grilled with potatoes and spinach
€ 46,00

Das Lamm

Carrè d'agnello marinato al
ginepro e chianti in salsa di
porto e lamponi
Lammkronen mariniert mit
Wacholderbeeren und Chianti in
Portwein-Himbeersofse
*Rack of lamb marinated with juniper
berries and Chianti in sauce of Porto and
raspberries*
€ 34,00

Die Ente

Petto d'anatra al melarancio
Gebratene Entenbrust
in Orangensofse
*Braised duck in
sauce of oranges*
€ 32,00

Degustationsmenü für Sie von unserem Küchenchef zusammengestellt

3 Gänge 43 Euro; 4 Gänge 47 Euro; 7 Gänge 67 Euro
3 Courses 43 Euro; 4 Courses 47 Euro; 7 Courses 67 Euro

Sehr geehrter Gast!

Wir weisen höflich daraufhin, dass unsere Gerichte Bestandteile enthalten, auf die Sie allergisch reagieren könnten. Bitte erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern!

Coperto / Gedeck / Cover: € 2,50

Enthält: Hausgemachte Produkte (Brot Arten, Focaccia, Grissini), Ital. Oliven, Amuse-bouche, Stoffservietten usw.
Contains: Homemade Products (Bread Types, Focaccia, Grissini), Ital. Olives, Amuse-bouche, Cloth Napkins etc.

Prezzi in euro incluso tasse senza tip * Alle Preise in Euro, inkl. Mwst. und Abgaben * All prices in Euro and include value added tax