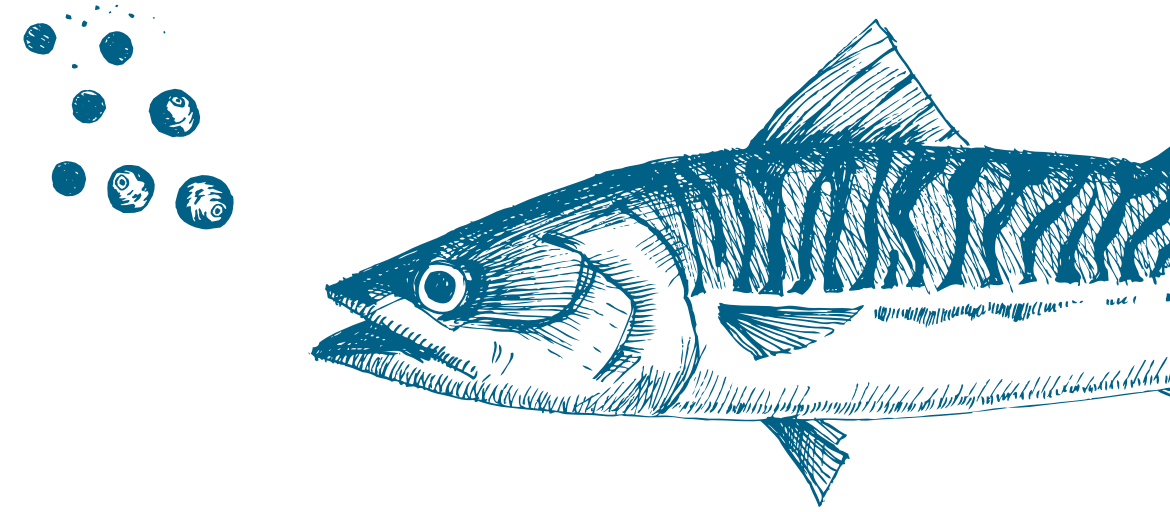
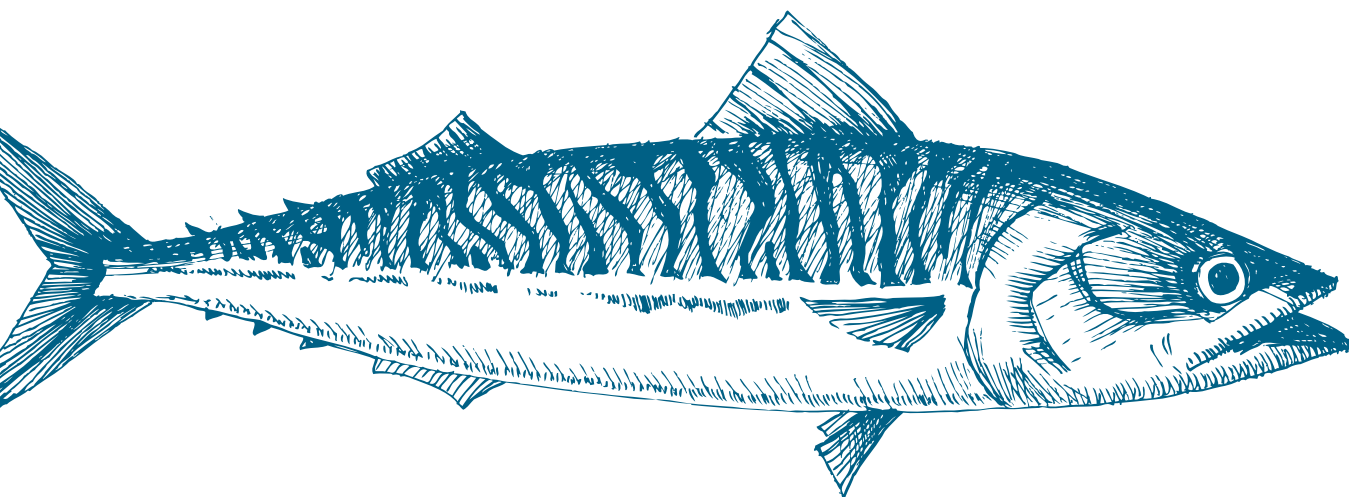




— trattoria —
MARTINELLI
Barbaro



• APERITIVI •

Prosecco Valdobbiadene / 0,1l	5,50
Bellini Prosecco / Pfirsich	7,00
Aperol Spritz Prosecco / Aperol / Soda	7,50
Campari Soda / Campari	7,00
Campari Orange Campari / Orangensaft	7,00
Crodino Spritz ohne Alkohol / senza alcol	7,00



• ANTIPASTI •			• ZUPPE •			• PESCE •			• CARNE •		
Antipasto Misto “Martinelli” 16 Variationen unserer Vorspeisenküche <i>Variations from our Starters</i>			Crema di Sedano 7 Olio alle Erbe – Cerfoglio Fritto Sellerieschaumsuppe – Kräuteröl – Kerbelfritt <i>Celery foam soup – Herbal oil – Fried Chervil</i>			<i>Fisch ist die Spezialität des Hauses. Wir bieten Ihnen täglich ein umfangreiches Angebot an frischem Fisch und herrlichen Meeresfrüchten, welches Sie nach Belieben von uns individuell zubereitet bekommen.</i>			Tagliata di Manzo 28 Rucola – Pomodoro – Patate alle Erbe – Parmigiano Rinderrücken – Rucola – Paradeiser – Kräutererdäpfel – Parmesan <i>Seared Sliced Steak – Rocket Salad – Tomato – Herb Potatoes – Parmesan</i>		
Vitello Tonnato “Moderno“ 15 Capperi – Tonno – Marmellata di Pomodoro Kalb – Kapern – Thunfisch – Paradeisermarmelade <i>Calf – Capers – Tuna – Tomato Jam</i>			Minestrone dell’orto 7 Orzo – San Marzano – Basilico Rollgerste – San Marzano – Basilikum <i>Roll barley – San Marzano – Basil</i>						Vitello 28 Funghi – Polenta Kalb – Pilze – Polenta <i>Calf – Mushrooms – Polenta</i>		
Carpaccio di Manzo “Classico” 15 Parmigiano – Rucola Rindscarpaccio – Parmesan – Rucola <i>Beef Carpaccio – Parmesan – Rocket Salad</i>			• MENU • <i>Lassen Sie sich von unserem Küchenchef ein individuelles Menü zusammenstellen!</i> Menu de chef 3 ausgewählte Gänge 3 courses 42 4 ausgewählte Gänge 4 courses 46			7€ per 100g			• CONTORNI •		
Calamari Fritti 15 Aioli – Pimientos de Padron Fritierter Tintenfisch – Sauce Aioli – Pimientos <i>Fried Squid – Aioli Dip – Peppers</i>			• PRIMI PIATTI •			Branzino Selezionato / Selektionierter Wolfsbarsch / Selected Sea Bass			Verdure Grigliate Mediterranee 5 Mediterranes Grillgemüse <i>Mediterranean Grilled Vegetables</i>		
Tartar di Salmone 16 Avocado – Crema di Limone Lachstatar – Avocado – Citrus Creme <i>Salmon Tartare – Avocado – Citrus Crème</i>			<i>Alle unsere Teigwaren werden bei uns frisch von Hand zubereitet</i>			Branzino fresco dalla nostra vetrina preparato secondo la vostra scelta Frischer Wolfsbarsch aus unserer Vitrine, nach Zubereitung Ihrer Wahl <i>Fresh Sea Bass with your choice of preparation</i>			Insalata Mista 5 Blattsalat <i>Mixed Salad</i>		
• INSALATE •			Spaghetti “Aglia Olio” Broccoli Selvatici – 12 Colatura di Alici – Pane Croccante – Peperoncino Wilder Brokkoli – Sardellen – Croutons – Chili <i>Wild Broccoli – Anchovies – Crispy Bread – Chilli</i>			Preparazione / Zubereitung / Preparations Crosta di Sale In der Salzkruste <i>Salt Crust</i> Grigliato agli Agrumi Gegrillt mit Zitrusfrüchten <i>Grilled with Citrus Fruits</i>			Patate alle Erbe 5 Kräutererdäpfel <i>Herb Potatoes</i>		
Bufala 12 Rucola – Mozzarella di Bufala – Pomodori Rucola – Büffelmozzarella – Paradeiser <i>Rocket Salad – Buffalo Mozzarella – Tomatoes</i>			Spaghetti “Carbonara Daniel” 18 Pecorino – Tuorlo d’uovo – Guanciale Pecorino – Eidotter – Speck <i>Pecorino – Egg Yolk – Bacon</i>			Contorno/ Beilage / Side Dish Patate alle Erbe Broccoli Selvatici Kräutererdäpfel Wilder Brokkoli <i>Herb potatoes Wild Broccoli</i>			Funghi Misti 7 Gemischte Pilze <i>Mixed Mushrooms</i>		
Rucola 8 Grana Padano – Pomodoro Rucola – Paradeiser – Grana Padano <i>Rocket Salad – Tomatoes – Grana Cheese</i>			Ravioli “Ricotta” Pomodoro fresco – Basilico 18 Frische Paradeiser – Basilikum <i>Fresh tomatoes – Basil</i>			Merluzzo 27 Spinaci – Patate al Limone – Burro Chiarificato Kabeljau – Spinat – Citruserdäpfel – Beurre Blanc <i>Cod – Spinach – Citrus Potatoes – White Buttersauce</i>			<i>Coperto / Gedeck / Cover: € 3</i> <i>Hausgemachte Produkte (Sauerteigbrot, Focaccia, Grissini), Ital. Oliven, Amuse-bouche, Stoffservietten usw.</i> <i>Homemade Products (Sour Dough Bread, Focaccia, Grissini), Ital. Olives, Amuse-bouche, Cloth Napkins etc.</i>		
Martinelli 12 Insalata di Giardino – Formaggio di Capra – Guanciale – Fragola – Pepe Verde Gartensalat – Ziegenkäse – Speck – Erdbeere – Grüner Pfeffer <i>Garden Salad – Goat Cheese – Bacon – Strawberry – Green Pepper</i>			Gnocchi “alla Sorrentina” 15 Sugo di Pomodoro – Mozzarella di Bufala Paradeisersauce – Büffelmozzarella <i>Tomato Sugo – Buffalo Mozzarella</i>			• SALSA •			<i>*Prezzi in euro incluso tasse</i> <i>*Alle Preise in Euro, inkl. Must. und Abgaben</i> <i>*All prices in Euro, including value added tax</i>		
Polpo 15 Insalata di Polpo – Olive – San Marzano Oktopus Salat – Oliven – San Marzano <i>Octopus Salad – Olives – San Marzano</i>			Tagliatelle “Funghi Misti” 20 Gemischte Pilze <i>Mixed Mushrooms</i>			Aglia / Pesto / Peperoncino / Agrumi Knoblauch / Pesto / Chilli / Zitrus <i>Garlic / Pesto / Chilli / Citrus</i>					
Seit über 35 Jahren widmen wir uns der Eigenproduktion von Pasta, Brot und Dessert Spezialitäten! <i>For over 35 years we have been dedicated to the production of homemade Pasta, Bread and Dessert specialties!</i>			Trofie “Pesto e Gamberi” 21 Garnelen – Pesto <i>Prawns – Pesto</i>								
			Spaghetтини “4 Pomodori” 13 Spaghetтини su 4 diverse varietà di pomodori Spaghetтини mit 4 verschiedenen Paradeisersorten <i>Spaghetтини with 4 different types of tomatoes</i>								