



Chamado “Vinho do Rei e o Rei dos Vinhos”, foi criado no início do ano oitocentos, na província de Cuneo, pelos marqueses Falleti di Barolo. Um grande político da época chamado Cavour teve um papel importante na divulgação e na conservação de prestígio deste vinho.

Este vinho tinto é obtido de uvas do vinhedo Nebbiolo (um dos mais antigos e apreciados na Itália e no mundo), nas subvariedades chamadas lampia, Michete e Rosé, sem mistura de outros vinhos.

O rendimento máximo por hectare, não deve superar oito toneladas. O vinho Barolo tem cor vermelha com reflexos laranjados. O cheiro característico é etéreo, agradável e intenso. O sabor é seco, cheio, austero, robusto porém aveludado e harmônico. A graduação alcóolica mínima é de 13 graus. O Barolo tem que ser envelhecido obrigatoriamente durante três anos, dos quais dois em barris de carvalho ou de castanho.

Na opinião de alguns é considerado até “vinho de meditação”, ou seja, para ser bebido somente em momentos de concentração espiritual. Deve ser servido à temperatura de 18 a 20 graus.



CURITIBA
LONDRINA
MARINGÁ
SÃO PAULO
BALNEÁRIO CAMBORIÚ
PORTO ALEGRE
BRASÍLIA

BAROLOTRATTORIA.COM.BR

COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL)

13

Fatias de pão gratinado com mussarela e orégano, acompanha patê de calabresa e caponata.

ANTIPASTI E INSALATE

03 -	INSALATA AL MARE	89
	Frutos do mar.	
04 -	INSALATA BAROLO	75
	Alface, rúcula, erva doce, chicória italiana, escarola, palmito, beringela, pimentão e bruschetta italiana.	
05 -	CARPACCIO	64
06 -	CUORI DI CARCIOFFI	54
	Coração de alcachofra.	
07 -	POLENTA CREMOSA	54
	Ragú com linguiça blumenal e azeite trufado.	
08 -	PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE	59
	Presunto de parma com melão.	
09 -	INSALATA BELLAGIO	69
	Presunto de parma, folhas verdes, figo com gorgonzola gratinado e molho agridoce.	
10 -	INSALATA BURRATA	84
	Burrata, rúcula, tomate e presunto de parma, coberto por redução de aceto balsâmico.	
11 -	CRUDO BAROLO	69
	Steak Tartare	
11.2 -	BRESAOLA CON RUCULA E PARMESÃO	57
11.4 -	LA BELLA ITALIA	69
	Alface americana, rúcula, tomate, manjerição e mozzarella de búfala.	

* NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

BRUSCHETTA

12 - BRUSCHETTA TARANTELLA (2un.)	36
Tomate, mussarela de Búfala e pesto.	
12.1 - BRUSCHETTA SALMONE (2un.)	42
Creme de burrata, cura de salmão, tomate confit.	
12.2 - TRIO DE BRUSCHETTA (3un.)	54
Tarantella, Funghi, Diavolo.	
12.3 - BRUSCHETTA AL FUNGHI (2un.)	36
13 - BRUSCHETTA ITALIANA (2un.)	27
Alho, parmesão, orégano.	
13.1 - BRUSCHETTA CUORI DI CARCIOFFI (2un.)	39
Coração de alcachofras e molho de mostarda dijon.	
13.2 - BRUSCHETTA DIAVOLO (2un.)	37
Tomate, salame, pepperoni e queijo.	

ZUPPE

14 - CAPPELLETTI	82
------------------	----

RISOTTI

16 - RISOTTO AL FUNGHI*	199
Risoto com cogumelos porcini e champignon.	
16.1 - RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*	239
17 - RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*	229
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.	
17.1 - RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO DE VITELA	229
17.2 - RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*	249
17.3 - RISOTTO DI BACCALÀ*	229
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.	

*TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS
TODOS OS PRATO ATENDEM DUAS PESSOAS.

CARNES

18 -	FILETTO BAROLO CON PENNE	239
	Mignon com a massa penne e molho barolo a base de creme, tomate, tiras de pimentão vermelho e brócolis.	
<hr/>		
18.1 -	FILETTO CHEF ZANON	239
	Cubos de filé mignon al pomodoro	
<hr/>		
18.2 -	FILETTO QUATTRO FORMAGGI CON PENNE	239
<hr/>		
18.3 -	FILETTO GORGONZOLA CON RAVIOLI DI MELE	239
	Mignon com a massa ravióli recheado com maçã champignons e ricota com molho a base de creme e queijo gorgonzola.	
<hr/>		
19 -	FILETTO CREMONA COM RAVIOLI	239
	Mignon com a massa ravióli de carne e molho Cremona a base de creme, champignon funghi e brócolis.	
<hr/>		
20 -	FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI	239
	Mignon com a massa ravioloni recheado com tomate seco queijo e aspargos e molho mostarda a base de creme e mostarda dijon francesa.	
<hr/>		
20.1 -	FILETTO GIARDINO CON RAVIOLONI	239
	Mignon com a massa ravioloni, recheado com queijo, aspargos e tomate seco com molho a base de creme, aspargos, pignoles e rúcula.	
<hr/>		
20.3 -	FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI	239
	Mignon com a massa gnocchi com a molho a base de creme, mostarda dijon e funghi porcchini italiano.	
<hr/>		
20.5 -	FILETTO CON RISOTO AL FUNGHI	239
<hr/>		
21 -	FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	239
	Mignon com a massa spaguetti e molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignon.	
<hr/>		
21.1 -	FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	239
	Mignon com a massa fetuccine e molho peppe a base de creme, demi glacê e pimenta verde.	
<hr/>		
21.2 -	POLPETONE CON SPAGHETTI	199
	Quatro polpetones recheados com queijo acompanha massa spaghetti e molho a base de tomate, gengibre e pimentão vermelho triturados.	
<hr/>		
21.5 -	FILETTO ALLA PARMEGIANA CON PAPPARDELLE	217
<hr/>		
21.8 -	FILETTO ALLA MARGHERITA CON SPAGHETTI	239
	Mignon com a massa spaghetti com molho a base de tomate, mussarela de búfala e manjeriço.	
<hr/>		
21.3 -	PALETA DE CORDEIRO	269
17.3 -	Paleta de cordeiro assada com a massa spaghetti e molho na manteiga e salvia.	

PESCI E FRUTTI DI MARE

- 25.3 - **SALMONE POSITANO CON PENNE** 199
Cubos de salmão grelhados com a massa penne e molho a base de azeite de oliva, champignon e alcaparras.
-
- 25.4 - **ROBALO CON PAPPARDELLE (Helô Becker)** 219
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.
-
- 25.5 - **BACALHAU DO CHEF ZANON** 279
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.
-
- 25.6 - **CONCHIGLIA DI GAMBERI AO MOLHO SAN MARINO** 229
Uma massa em forma de concha recheada com camarão e queijo e molho à base de creme, queijo e camarões.
-

FRANGO

- 22 - **POLLO BRUNELLO CON GNOCCHI** 199
Sassami com molho brunello a base de creme, mostarda dijon e funghi porcini.
-
- 24 - **POLLO ROMANA CON SPAGHETTI** 199
Sassami com molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignons.
-

INFORMAÇÕES E RESERVAS



Barolo Trattoria Curitiba - Unidade Batel
Avenida Silva Jardim, 2487 - Batel - Curitiba - PR
Fones +55 (41) 3243-3430 - 3015-4500



Barolo Trattoria Curitiba - Unidade Park Shopping Barigui
Pedro V. Parigot de Souza, 600 - Mossungue - Curitiba - PR
Fones +55 (41) 3402-1017 - 3402-1019



Barolo Trattoria Londrina
Rua Belo Horizonte, 1335 - Centro - Londrina - PR
Fones + 55 (43) 3345-3131



Barolo Trattoria Maringá
Rua Luíz de Camões, 106 - Zona 01, Maringá - PR
Fones +55 (44) 3354-6115



Barolo Trattoria São Paulo - Unidade Jardins
Rua Padre João Manuel, 1249 - Jardins - São Paulo - SP
Fones +55 (11) 3064-4695 - 3064-3406



Barolo Trattoria Balneário Camboriú
Avenida Atlântica, 4430 - sala 1- Centro
Balneário Camboriú - SC
Fones +55 (47) 3224-2883



Barolo Trattoria Porto Alegre - Barra Shopping Sul
Avenida Diário de Notícias, 300 - Porto Alegre - RS
Fones + 55 (51) 3369-5802 - 3369-5815



Barolo Trattoria Brasília
ParkShopping Brasília, Brasília, Brazil
Fones +55 (61) 2099-1181 - 2099-1182

PASTA

26 - AGNOLOTTI CON SALMONE	99	42 - RAVIOLONI	103
Salmão.		Tomate seco, queijo e aspargos.	
29 - CAPPELLETTI	95	42.1 - RAVIOLI TRICOLORI	96
		4 queijos.	
30 - CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ	209	44 - RONDELLE	107
Concha negra recheada com bacalhau.		Presunto e queijo.	
31 - CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI	99	46 - SOFFIOTTI DI POLLO	107
Concha 4 queijos.		Frango.	
32 - CONCHIGLIA DI GAMBERI	114	47 - SPAGHETTI	94
Concha de camarão.		48 - TORTEI DI ZUCCA	97
		Abóbora - drambuie.	
33 - FETTUCCINE	93		
		INTEGRALE (INTEGRAL)	
35 - GNOCCHI	94	49 - PENNE	94
36 - * LASAGNA DI CARNI	192	50 - SPAGHETTI	94
Carne			
38 - PAPPARDELLE	93		
		SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)	
		50.1 - PENNE	94
39 - PENNE	93		
40 - RAVIOLI DI CARNI	96	50.1 - PRATO KIDS	
		(PASTA) SPAGHETTI OU PENNE	33
40.2 - * RAVIOLI DI MELE	198	(SALSE) BOLOGNESE, ALFREDO OU AL SUGO	
Con sughi gorgonzola Raviole de maça com molho gorgonzola.			
		50.3 - PRATO KIDS COM MIGNON OU POLLO	
25.3 - RAVIOLI DI VERDE	97	*ESCOLHA PASTA E SALSE ACIMA	49
Ricota e espinafre.			

SALSE (MOLHOS)

51 - AGLIO & OLIO	75	64 - GIULIA	92
Alho e óleo.		Queijos, creme e nozes.	
<hr/>			
51.1 - ALFREDO	95	66 - MARINARA	112
Creme de leite, manteiga e parmesão.		Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio.	
<hr/>			
52 - RAGÚ	98	67 - NAPOLETANA	99
Linguiça defumada e tomate.		Carne, muçarela e tomate.	
<hr/>			
52.1 - AL PROSCIUTTO DI PARMA	105	68 - PANNA & FUNGHI	94
Creme e presunto de parma.		Champignon, creme e funghi.	
<hr/>			
53 - AL SUGO	79	69 - PESTO	92
Tomate e aromas.		Manjeriço, creme e pignoli.	
<hr/>			
54 - BAROLO	96	70 - PUTTANESCA	97
Pimentão, creme, brócolis e tomate.		Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate.	
<hr/>			
55 - BOLOGNESE	99	70.1 - ALL' ARRABBIATA	92
Carne e tomate.		Pimenta e tomate.	
<hr/>			
56 - BRUNELLO	97	71 - QUATTRO FORMAGGI	95
Mostarda, creme e funghi porcini.		4 queijos.	
<hr/>			
57 - CARBONARA	99	72 - ROMANA	98
Pancetta, ovos, queijo e creme.		Azeitona, champignon e tomate.	
<hr/>			
59.1 - ALL' AMATRICIANA	99	73 - SALMONE	103
Pancetta, tomate, cebola e pimentão.		Queijo, creme, salmão e tomate.	
<hr/>			
60 - CREMONA	97	74 - SAN MARINO	115
Brócolis, champignon, creme e funghi.		Camarão, creme e queijos.	
<hr/>			
60.1 - CURRY	115	75 - SICILIANA	94
Creme, curry, camarão e tomate.		Tomate, orégano, creme e gorgonzola.	
<hr/>			
61 - FUNGHI	93	75.1 - ROSATO DELLA CASA	98
Aglio & olio, funghi e champignon.		Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme.	
<hr/>			
62 - FRUTTI DI MARE	112	75.2 - GENOVESE	95
Camarão, lula, marisco, Vôngole, creme e tomate.		Manteiga, pignoli e sálvia.	
<hr/>			
63 - GIARDINO	98	75.3 - ROSSO	96
Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme.		Tomate seco e manjeriço.	
<hr/>			

76 - TIRAMISÙ	32
<hr/>	
77 - BANANA CARAMELADA COM SORVETE DE CREME	32
<hr/>	
77.1 - CROSTATA DI MELE	32
Torta de maçã com caramelo.	
<hr/>	
77.3 - TORTA MERENGUE	32
Massa podre, chocolate e merengue.	
<hr/>	
78 - CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS	31
<hr/>	
79.2 - PETIT GATEAU DE CHOCOLATE	37
<hr/>	
79.5 - PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE	39
Com calda de frutas vermelhas.	
<hr/>	
79.6 - CREPE DE DOCE DE LEITE	32
<hr/>	
80 - SORVETE	23
Creme, chocolate e flocos.	
<hr/>	
81 - SORVETE	27
Com calda de chocolate.	
<hr/>	
82.3 - PROFITEROLIS	32
<hr/>	
82.4 - BROWNIE	33
Com sorvete e calda de chocolate quente.	
<hr/>	
79.4 - PANNACOTTA COM FRUTAS VERMELHAS	29
<hr/>	
82.3 - CAFÉ	9
<hr/>	
82.5 - CHÁ	8
<hr/>	

COCKTAIL

82 - ALEXANDER	35
82.2 - MARGARITA	39
663 - CAIPIRINHA DE CACHAÇA	33
83 - CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	39
83.1 - CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	49
832 - MOJITO	37
Fatias de limão, soda, hortelã e rum Bacardi Prata.	
833 - SEXY ON THE BEACH	36
Suco de laranja, xarope de cranberry, licor fino e vodca.	
835 - COCKTAIL DE FRUTAS	35
Suco de frutas amarelas e vermelhas com cachaça, saquê ou vodca e leite condensado.	
834 - APEROL SPRITZ	43
Espumante, aperol, água com gás e laranja.	
1002 - BELLINI	38
Espumante purê de pêssego.	
1004 - COSMOPOLITAN	39
Vodca, cointreau, suco de limão e suco de cranberry.	
523 - DRY MARTINI	38
Gin, Noilly Prat e azeitona.	
893 - GYN TÔNICA	43
Gin, tônica, bitter de laranja e zimbro.	
1001 - NEGRONI	49
Gin, Campari e Vermouth.	
821 - MOSCOW MULE	43
Vodka, suco limão, xarope gengibre e espuma gengibre.	
824 - KYR ROYALE	39
Licos de Cassis, espumante e cereja.	
826 - MANHATTAN	45
Whisky Jim Beam, vermute extra dry, vermute rosso, angustura e cereja.	

DRINQUES & APERITIVOS

84 - CAMPARI (DOSE)	25
7891 - GIN BOMBAY	36
656 - GIN NACIONAL	27
84.5 - VODCA IMPORTADA (DOSE)	35
85 - MARTINI (DOSE)	25
85.1 - STEINHAEGER (DOSE)	25
86.1 - RUM HAVANA CLUB (DOSE)	35
87 - COGNAC DOMEQ (DOSE)	21
87.1 - COGNAC REMY MARTIM (DOSE)	78
87.2 - COGNAC NAPOLEON (DOSE)	52
87.3 - SAQUÊ (DOSE)	22

NÃO ALCÓOLICO

88.3 - FRESH GINGER LEMONADE	25	Monin maçã verde, minin gengibre, limão siciliano e refrigerante de limão.
88.5 - COCKTAIL DE FRUTAS	29	Suco de frutas amarelas e vermelhas com leite condensado.
88.7 - MOJITO SODA	29	Fatias de limão, soda e hortelã.
88.8 - SEXY ON THE BEACH TEEN	29	Suco de laranja e xarope de cranberry.
436 - SODA BLOOD BERRY	19	Monin de toranja, Monin de morango, água com gás e gelo.
437 - SODA KIWI TROPICAL	19	Monin kiwi, Monin maçã verde, água com gás e gelo.
438 - SODA ON THE PEACH	19	Monin tangerina, Monin pêsego, água com gás e gelo.

DIGESTIVOS

93 - GRAPPA	35
<hr/>	
94 - LICORES	43
Bailey's, 43, fernet branca, limoncello, frangelico, amarula, sam buca, cointreau, drambuie.	
<hr/>	
95 - VINHO DO PORTO	32
Cálice.	
<hr/>	
95.3 - VINHO DO PORTO 10 ANOS	42
Cálice.	
<hr/>	

BEBIDAS

88.1 - ÁGUA MINERAL	9
<hr/>	
88.3 - ÁGUA SAN PELLEGRINO 750 ml	48
<hr/>	
91 - REFRIGERANTES	10
<hr/>	
92 - SUCO DE LARANJA	23
<hr/>	
92.1 - SUCO DE LIMÃO	19
<hr/>	
92.3 - SUCO DE UVA	21
<hr/>	
88.9 - H2Oh	10
<hr/>	
88.6 - ENERGÉTICO RED BULL	35
<hr/>	
88.4 - SODA ITALIANA	19
Cranberry, gengibre, kiwi, limão siciliano, maçã verde, morango, pêssego e tangerina.	
<hr/>	

CERVEJAS

27 -	STELLA ARTOIS (LONG NECK)	275 ml	17
Nascida na Bélgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.			
877 -	BUDWEISER (LONG NECK)	330 ml	17
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.			
9717 -	ERDINGER WEISSBIER	500 ml	49
Seguindo a lei da pureza alemã, à Erdinger Weissbier é uma cerveja clara de trigo delicada e bem aromática, remetendo a banana e cravo. Harmoniza com carnes brancas e frutos do mar.			
9714 -	PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER	740 ml	38
O clássico lúpulo theco Saaz combina com o aroma fresco e frutado que salta do corpo dessa cerveja muito leve e refrescante. Harmoniza com: frutos do mar, saladas de folhas verdes e petiscos. Teor Alc. 5,3%			
9715 -	PATAGONIA WEISSE	740ml	38
O aroma cítrico é principal característica. As notas de laranja, limão e abacaxi tornam essa cerveja muito refrescante. Harmoniza com: saladas, peixes e frutos do mar. Teor Alc. 4,2%			
9716 -	PATAGONIA AMBER LAGER	740ml	38
De cor acobreada, a Patagonia Amber Lager tem um sabor perfeitamente equilibrado do malte e lúpulo, sem perder a refrescância. Harmoniza com: frango assado, nachos e massa bolonhesa. Teor Alc. 4,7%			
9712 -	PATAGONIA IPA	335ml	24
Aroma frutado e cítrico, traz ao paladar notas resinosas e herbais. Sabor lupulado com amargor marcante. Combina com queijo forte, comida picante e carnes fortes e com gordura.			
903 -	ORIGINAL	300 ml	17
904 -	Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsner, de cor clara e baixa fermentação. Teor Alc. 5%		
	BECK'S		19
Beck's é uma legítima German Lager Puro Malte, que segue à risca a lei da pureza da cerveja alemã desde 1873.			
874 -	BRAHMA MALZBIER		17
876 -	BUDWEISER ZERO		17

WHISKY

18 ANOS

95.1 - **CHIVAS** 74

15 ANOS

95.2 - **JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE** 65

12 ANOS

96 - **BALLANTINE'S** 54

97 - **CHIVAS REGAL** 54

98 - **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** 54

104 - **OLD PAR** 54

8 ANOS

99 - **BALLANTINE'S** 43

101 - **GRANT'S** 43

102 - **JOHNNIE WALKER RED LABEL** 43

102.1 - **JAMESON** 39

INFORMAÇÕES E RESERVAS



Barolo Trattoria Curitiba - Unidade Batel
Avenida Silva Jardim, 2487 - Batel - Curitiba - PR
Fones +55 (41) 3243-3430 - 3015-4500



Barolo Trattoria Curitiba - Unidade Park Shopping Barigui
Pedro V. Parigot de Souza, 600 - Mossungue - Curitiba - PR
Fones +55 (41) 3402-1017 - 3402-1019



Barolo Trattoria Londrina
Rua Belo Horizonte, 1335 - Centro - Londrina - PR
Fones + 55 (43) 3345-3131



Barolo Trattoria Maringá
Rua Luíz de Camões, 106 - Zona 01, Maringá - PR
Fones +55 (44) 3354-6115



Barolo Trattoria São Paulo - Unidade Jardins
Rua Padre João Manuel, 1249 - Jardins - São Paulo - SP
Fones +55 (11) 3064-4695 - 3064-3406



Barolo Trattoria Balneário Camboriú
Avenida Atlântica, 4430 - sala 1- Centro
Balneário Camboriú - SC
Fones +55 (47) 3224-2883



Barolo Trattoria Porto Alegre - Barra Shopping Sul
Avenida Diário de Notícias, 300 - Porto Alegre - RS
Fones + 55 (51) 3369-5802 - 3369-5815



Barolo Trattoria Brasília
ParkShopping Brasília, Brasília , Brazil
Fones +55 (61) 2099-1181 - 2099-1182