



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 alcoólica 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](http://BAROLOTRATTORIA.COM.BR)

# COUVERT

---

## POR PESSOA (OPCIONAL)

12

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

# ANTIPASTI E INSALATE

---

## 02 - INSALATA CAPRESE

55

Tomate caqui e muzzarella de búfala.

---

## 03 - INSALATA AL MARE

89

Frutos do mar.

---

## 04 - INSALATA BAROLO

69

Alface, rúcula, erva doce, chicória italiana, escarola, palmito, beringela, pimentão e bruschetta italiana.

---

## 05 - CARPACCIO

56

## 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 agri-doce.

---

## 10 - INSALATA BURRATA

84

Burrata, rúcula, tomate e presunto de parma, coberto por redução de aceto balsâmico.

---

## 11 - CRUDO BAROLO

69

## 11.2 - BRESAOLA CON RUCULA E PARMESÃO

57

## 11.4 - LA BELLA ITALIA

59

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.	
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	79
------------------	----

## RISOTTI

16 - RISOTTO AL FUNGHI*	169
Risoto com cogumelos porcini e champignon.	
16.1 - RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*	229
17 - RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*	205
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.	
17.1 - RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO DE VITELA	207
17.2 - RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*	221
17.3 - RISOTTO DI BACCALÀ*	209
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	219
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	219
Cubos de filé mignon al pomodoro	
<hr/>	
18.2 - FILETTO QUATTRO FORMAGGI CON PENNE	219
<hr/>	
18.3 - FILETTO GORGONZOLA CON RAVIOLI DI MELE	219
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	219
Mignon com a massa ravióli de carne e molho Cremona a base de creme, champignon funghi e brócolis.	
<hr/>	
20 - FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI	219
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	219
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	219
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	219
<hr/>	
21 - FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	219
Mignon com a massa spaguetti e molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignon.	
<hr/>	
21.1 - FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	219
Mignon com a massa fetuccine e molho peppe a base de creme, demi glacê e pimenta verde.	
<hr/>	
21.2 - POLPETONE CON SPAGHETTI	189
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	197
<hr/>	
21.8 - FILETTO ALLA MARGHERITA CON SPAGHETTI	219
Mignon com a massa spaghetti com molho a base de tomate, mussarela de búfala e manjeriço.	
<hr/>	
21.7 - POLPETAS QUATTRO FORMAGGI CON SPAGUETTI	189
<hr/>	
21.3 - PALETA DE CORDEIRO	239
Paleta de cordeiro assada com a massa spaghetti e molho na manteiga e salvia.	
<hr/>	

\* NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

## PESCI E FRUTTI DI MARE

- 25.3 - **SALMONE POSITANO CON PENNE** 193  
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)** 209  
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.
- 
- 25.5 - **BACALHAU DO CHEF ZANON** 259  
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.
- 
- 25.6 - **CONCHIGLIA DI GAMBERI AO MOLHO SAN MARINO** 198  
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** 179  
Sassami com molho brunello a base de creme, mostarda dijon e funghi porcini.
- 
- 24 - **POLLO ROMANA CON SPAGHETTI** 179  
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	93	42 - RAVIOLONI	97
Salmão.		Tomate seco, queijo e aspargos.	
29 - CAPPELETTI	89	42.1 - RAVIOLI TRICOLORI	88
		4 queijos.	
30 - CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ	197	44 - RONDELLE	98
Concha negra recheada com bacalhau.		Presunto e queijo.	
31 - CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI	95	46 - SOFFIOTTI DI POLLO	98
Concha 4 queijos.		Frango.	
32 - CONCHIGLIA DI GAMBERI	99	47 - SPAGHETTI	88
Concha de camarão.		48 - TORTEI DI ZUCCA	89
		Abóbora - drambuie.	
33 - FETTUCCINE	87		
		<b>INTEGRALE (INTEGRAL)</b>	
35 - GNOCCHI	87	49 - PENNE	88
36 - * LASAGNA DI CARNI	179	50 - SPAGHETTI	88
Carne			
38 - PAPPARDELLE	87		
		<b>SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)</b>	
39 - PENNE	87	50.1 - PENNE	88
40 - RAVIOLI DI CARNI	89	50.1 - PRATO KIDS	
		(PASTA) SPAGHETTI OU PENNE	33
40.2 - * RAVIOLI DI MELE	177	(SALSE) BOLOGNESE, ALFREDO OU AL SUGO	
Con sughi gorgonzola Raviole de maçã com molho gorgonzola.			
25.3 - RAVIOLI DI VERDE	89	503 - PRATO KIDS COM MIGNON OU POLLO	
Ricota e espinafre.		*ESCOLHA PASTA E SALSE ACIMA	49

## SALSE (MOLHOS)

51 - <b>AGLIO &amp; OLIO</b>	69	64 - <b>GIULIA</b>	86
Alho e óleo.		Queijos, creme e nozes.	
51.1 - <b>ALFREDO</b>	88	66 - <b>MARINARA</b>	105
Creme de leite, manteiga e parmesão.		Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio.	
52 - <b>RAGÚ</b>	89	67 - <b>NAPOLETANA</b>	88
Linguiça defumada e tomate.		Carne, muçarela e tomate.	
52.1 - <b>AL PROSCIUTTO DI PARMA</b>	97	68 - <b>PANNA &amp; FUNGHI</b>	86
Creme e presunto de parma.		Champignon, creme e funghi.	
53 - <b>AL SUGO</b>	67	69 - <b>PESTO</b>	84
Tomate e aromas.		Manjericão, creme e pignoli.	
54 - <b>BAROLO</b>	88	70 - <b>PUTTANESCA</b>	87
Pimentão, creme, brócolis e tomate.		Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate.	
55 - <b>BOLOGNESE</b>	88	70.1 - <b>ALL' ARRABBIATA</b>	81
Carne e tomate.		Pimenta e tomate.	
56 - <b>BRUNELLO</b>	88	71 - <b>QUATTRO FORMAGGI</b>	86
Mostarda, creme e funghi porcini.		4 queijos.	
57 - <b>CARBONARA</b>	89	72 - <b>ROMANA</b>	88
Pancetta, ovos, queijo e creme.		Azeitona, champignon e tomate.	
59.1 - <b>ALL' AMATRICIANA</b>	89	73 - <b>SALMONE</b>	97
Pancetta, tomate, cebola e pimentão.		Queijo, creme, salmão e tomate.	
60 - <b>CREMONA</b>	89	74 - <b>SAN MARINO</b>	99
Brócolis, champignon, creme e funghi.		Camarão, creme e queijos.	
60.1 - <b>CURRY</b>	98	75 - <b>SICILIANA</b>	87
Creme, curry, camarão e tomate.		Tomate, orégano, creme e gorgonzola.	
61 - <b>FUNGHI</b>	78	75.1 - <b>ROSATO DELLA CASA</b>	89
Aglio & olio, funghi e champignon.		Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme.	
62 - <b>FRUTTI DI MARE</b>	103	75.2 - <b>GENOVESE</b>	89
Camarão, lula, marisco, Vôngole, creme e tomate.		Manteiga, pignoli e sálvia.	
63 - <b>GIARDINO</b>	89	75.3 - <b>ROSSO</b>	87
Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme.		Tomate seco e manjericão.	

# DOLCI

---

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	36
<hr/>	
79.5 - PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE	37
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	34
82.2 -	MARGARITA	39
663 -	CAIPIRINHA DE CACHAÇA	29
83 -	CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	36
83.1 -	CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	47
832 -	MOJITO	34
	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	39
	Espumante, aperol, água com gás e laranja.	
1002 -	BELLINI	35
	Espumante purê de pêssego.	
1004 -	COSMOPOLITAN	39
	Vodca, cointreau, suco de limão e suco de cranberry.	
523 -	DRY MARTINI	37
	Gin, Noilly Prat e azeitona.	
893 -	GYN TÔNICA	39
	Gin, tônica, bitter de laranja e zimbro.	
1001 -	NEGRONI	39
	Gin, Campari e Vermouth.	
821 -	MOSCOW MULE	39
	Vodka, suco limão, xarope gengibre e espuma gengibre.	
824 -	KYR ROYALE	38
	Licos de Cassis, espumante e cereja.	
826 -	MANHATTAN	39
	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 chamberry.	
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 pêssego, 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	8
<hr/>	
88.3 - ÁGUA SAN PELLEGRINO 750 ml	48
<hr/>	
91 - REFRIGERANTES	9
<hr/>	
92 - SUCO DE LARANJA	21
<hr/>	
92.1 - SUCO DE LIMÃO	19
<hr/>	
92.3 - SUCO DE UVA	21
<hr/>	
88.9 - H2O <sub>h</sub>	10
<hr/>	
88.6 - ENERGÉTICO RED BULL	35
<hr/>	
88.4 - SODA ITALIANA	19
Chamberry, gengibre, kiwi, limão siciliano, maçã verde, morango, pêssego e tangerina.	
<hr/>	

## CERVEJAS

27 -	<b>STELLA ARTOIS (LONG NECK)</b>	275 ml	16
Nascida na Bélgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.			
877 -	<b>BUDWEISER (LONG NECK)</b>	330 ml	16
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.			
9717 -	<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	500 ml	48
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 -	<b>PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER</b>	740 ml	37
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 -	<b>PATAGONIA WEISSE</b>	740ml	37
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 -	<b>PATAGONIA AMBER LAGER</b>	740ml	37
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 -	<b>PATAGONIA IPA</b>	335ml	23
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 -	<b>ORIGINAL</b>	300 ml	16
904 -	Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsner, de cor clara e baixa fermentação. Teor Alc. 5%		
	<b>BECK'S</b>		18
Beck's é uma legítima German Lager Puro Malte, que segue à risca a lei da pureza da cerveja alemã desde 1873.			
874 -	<b>BRAHMA MALZBIER</b>		16
876 -	<b>BUDWEISER ZERO</b>		16

## 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** 39

101 - **GRANT'S** 39

102 - **JOHNNIE WALKER RED LABEL** 39

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

---