



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) 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 agridoce.

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.

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*	179
Risoto com cogumelos porcini e champignon.	
16.1 - RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*	229
17 - RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*	215
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.	
17.1 - RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCCO DE VITELA	219
17.2 - RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*	229
17.3 - RISOTTO DI BACCALÀ*	219
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.	

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.	
8.1 -	FILETTO CHEF ZANON	219
	Cubos de filé mignon al pomodoro	
8.2 -	FILETTO QUATTRO FORMAGGI CON PENNE	219
8.3 -	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.	
19 -	FILETTO CREMONA COM RAVIOLI	219
	Mignon com a massa ravióli de carne e molho Cremona a base de creme, champignon funghi e brócolis.	
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.	
0.1 -	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.	
0.3 -	FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI	219
	Mignon com a massa gnocchi com a molho a base de creme, mostarda dijon e funghi porcchini italiano.	
0.5 -	FILETTO CON RISOTO AL FUNGHI	219
21 -	FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	219
	Mignon com a massa spaguetti e molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignon.	
1.1 -	FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	219
	Mignon com a massa fetuccine e molho peppe a base de creme, demi glacê e pimenta verde.	
1.2 -	POLPETONE CON SPAGHETTI	189
	Quatro polpetones recheados com queijo acompanha massa spaghetti e molho a base de tomate, gengibre e pimentão vermelho triturados.	
1.5 -	FILETTO ALLA PARMEGIANA CON PAPPARDELLE	197
1.8 -	FILETTO ALLA MARGHERITA CON SPAGHETTI	219
	Mignon com a massa spaghetti com molho a base de tomate, mussarela de búfala e manjeriçã.	
1.7 -	POLPETAS QUATTRO FORMAGGI CON SPAGUETTI	189
1.3 -	PALETA DE CORDEIRO	239
	Paleta de cordeiro assada com a massa spaghetti e molho na manteiga e salvia.	

* NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

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	269
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.	
25.6 - CONCHIGLIA DI GAMBERI AO MOLHO SAN MARINO	218
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	189
Sassami com molho brunello a base de creme, mostarda dijon e funghi porcini.	
24 - POLLO ROMANA CON SPAGHETTI	189
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	96	42 - RAVIOLONI	100
Salmão.		Tomate seco, queijo e aspargos.	
29 - CAPPELETTI	92	42.1 - RAVIOLI TRICOLORI	91
		4 queijos.	
30 - CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ	209	44 - RONDELLE	101
Concha negra recheada com bacalhau.		Presunto e queijo.	
31 - CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI	98	46 - SOFFIOTTI DI POLLO	101
Concha 4 queijos.		Frango.	
32 - CONCHIGLIA DI GAMBERI	109	47 - SPAGHETTI	91
Concha de camarão.		48 - TORTEI DI ZUCCA	92
		Abóbora - drambuie.	
33 - FETTUCCINE	90		
		INTEGRALE	
		(INTEGRAL)	
35 - GNOCCHI	90	49 - PENNE	91
36 - * LASAGNA DI CARNI	182	50 - SPAGHETTI	91
Carne			
		SENZA GLUTINE	
		(SEM GLÚTEN)	
38 - PAPPARDELLE	90	50.1 - PENNE	91
39 - PENNE	90		
		50.1 - PRATO KIDS	
		(PASTA)	33
40 - RAVIOLI DI CARNI	92	SPAGHETTI OU PENNE	
		(SALSE)	
40.2 - * RAVIOLI DI MELE	186	BOLOGNESE, ALFREDO OU AL SUGO	
Con sughi gorgonzola			
Raviole de maça com molho gorgonzola.			
		PRATO KIDS COM	
25.3 - RAVIOLI DI VERDE	92	MIGNON OU POLLO	
Ricota e espinafre.		*ESCOLHA PASTA E	49
		SALSE ACIMA	

SALSE (MOLHOS)

51 - AGLIO & OLIO	72	64 - GIULIA	89
Alho e óleo.		Queijos, creme e nozes.	
<hr/>			
51.1 - ALFREDO	91	66 - MARINARA	108
Creme de leite, manteiga e parmesão.		Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio.	
<hr/>			
52 - RAGÚ	92	67 - NAPOLETANA	91
Linguiça defumada e tomate.		Carne, muçarela e tomate.	
<hr/>			
52.1 - AL PROSCIUTTO DI PARMA	100	68 - PANNA & FUNGHI	89
Creme e presunto de parma.		Champignon, creme e funghi.	
<hr/>			
53 - AL SUGO	70	69 - PESTO	87
Tomate e aromas.		Manjericão, creme e pignoli.	
<hr/>			
54 - BAROLO	91	70 - PUTTANESCA	91
Pimentão, creme, brócolis e tomate.		Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate.	
<hr/>			
55 - BOLOGNESE	91	70.1 - ALL' ARRABBIATA	84
Carne e tomate.		Pimenta e tomate.	
<hr/>			
56 - BRUNELLO	91	71 - QUATTRO FORMAGGI	89
Mostarda, creme e funghi porcini.		4 queijos.	
<hr/>			
57 - CARBONARA	92	72 - ROMANA	91
Pancetta, ovos, queijo e creme.		Azeitona, champignon e tomate.	
<hr/>			
59.1 - ALL' AMATRICIANA	92	73 - SALMONE	100
Pancetta, tomate, cebola e pimentão.		Queijo, creme, salmão e tomate.	
<hr/>			
60 - CREMONA	92	74 - SAN MARINO	109
Brócolis, champignon, creme e funghi.		Camarão, creme e queijos.	
<hr/>			
60.1 - CURRY	109	75 - SICILIANA	90
Creme, curry, camarão e tomate.		Tomate, orégano, creme e gorgonzola.	
<hr/>			
61 - FUNGHI	81	75.1 - ROSATO DELLA CASA	92
Aglio & olio, funghi e champignon.		Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme.	
<hr/>			
62 - FRUTTI DI MARE	106	75.2 - GENOVESE	92
Camarão, lula, marisco, Vôngole, creme e tomate.		Manteiga, pignoli e sálvia.	
<hr/>			
63 - GIARDINO	92	75.3 - ROSSO	90
Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme.		Tomate seco e manjericão.	
<hr/>			

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	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	29
83 - CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	37
83.1 - CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	47
832 - MOJITO	35
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	36
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	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	39
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 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 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	9
<hr/>	
88.3 - ÁGUA SAN PELLEGRINO 750 ml	48
<hr/>	
91 - REFRIGERANTES	10
<hr/>	
92 - SUCO DE LARANJA	21
<hr/>	
92.1 - SUCO DE LIMÃO	19
<hr/>	
92.3 - SUCO DE UVA	21
<hr/>	
88.9 - H2O	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 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