



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

BAROLOTRATTORIA.COM.BR



BRUSCHETTA

12 - BRUSCHETTA TARANTELLA (2un.)	23
13 - BRUSCHETTA ITALIANA (2un.)	17
13.1 - BRUSCHETTA CUORI DI CARCIOFFI (2un.)	28
13.2 - BRUSCHETTA DIAVOLO (2un.)	25

ZUPPE

14 - CAPPELLETTI	64
15 - CREMA DI ASPARGI	57
Crema de aspargo.	

RISOTTI

16 - RISOTTO AL FUNGHI*	140
Risoto com cogumelos porcini e champignon.	
16.1 - RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*	182
17 - RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*	162
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.	
17.1 - RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO*	168
17.2 - RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*	182
17.3 - RISOTTO DI BACCALÀ*	162
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.	

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



COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL)

9

Pão italiano, caponata e azeite.

ANTIPASTI E INSALATE

02 -	INSALATA CAPRESE	45
	Tomate caqui e muzzarella de búfala.	
03 -	INSALATA AL MARE	79
	Frutos do mar	
04 -	INSALATA BAROLO	69
	Alface, rúcula, erva doce, chicória italiana, escarola, palmito, beringela, pimentão e bruschetta italiana.	
05 -	CARPACCIO	47
06 -	CUORI DI CARCIOFFI	45
	Coração de alcachofra.	
07 -	POLENTA CREMOSA	49
	Ragú com linguiça blumenal e azeite trufado.	
08 -	PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE	48
	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	79
	Burrata, rúcula, tomate e presunto de parma.	
11 -	STEAK TARTARE	59
1.2 -	BRESAOLA CON RUCULA E PARMESÃO	49
1.4 -	LA BELLA ITALIA	50
	Alface americana, rúcula, tomate, manjeriçõ e mozzarella de búfala.	

* NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



CARNES

18 - FILETTO BAROLO CON PENNE	174
18.2 - FILETTO QUATTRO FORMAGGI CON PENNE	174
18.3 - FILETTO GORGONZOLA CON RAVIOLI DI MELE	177
19 - FILETTO CREMONA CON RAVIOLI	177
20 - FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI	177
20.1 - FILETTO GIARDINO CON RAVIOLONI	177
20.2 - FILETTO DE LEGUMES	177
20.3 - FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI	177
20.4 - FILETTO GENOVESE CON PENNE	177
20.5 - FILETTO CON RISOTO AL FUNGHI	179
21 - FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	177
21.1 - FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	177
21.8 - FILETTO ALLA MARGHERITA CON SPAGHETTI	177
21.5 - FILETTO ALLA PARMEGIANA CON PAPPARDELLE	162
21.2 - POLPETONE CON SPAGHETTI	156
21.6 - POLPETAS ALLA ROMANA CON SPAGUETTI	156
21.7 - POLPETAS QUATTRO FORMAGGI CON SPAGUETTI	156
21.3 - PALETA DE CORDEIRO	218



PESCI E FRUTTI DI MARE

25.3 - SALMONE POSITANO CON PENNE 143

25.4 - ROBALO CON PAPPARDELLE (Helô Becker) 157

Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.

25.5 - BACALHAU DO CHEF ZANON 219

Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.

FRANGO

22 - POLLO BRUNELLO CON GNOCCHI 135

24 - POLLO ROMANA CON SPAGHETTI 135


25.1 - POLLO CON LEGUMES 135

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 (11) 3064-4695 - 3064-3406



PASTA

Todas as pastas são produzidas no restaurante (exceto as integrais e a sem glúten). Escolha uma de nossas massas e combine-a com um dos molhos. O valor cobrado será o da soma dos dois itens.

26 -	AGNOLOTTI CON SALMONE	74	41 -	RAVIOLI DI VERDE	74
	Salmão			Ricota e espinafre.	
29 -	CAPPELETTI	71	42 -	RAVIOLONI	75
30 -	CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ	152		Tomate seco, queijo e aspargos.	
	Concha negra recheada com bacalhau.		42.1 -	RAVIOLI TRICOLORI	69
31 -	CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI	79		4 queijos.	
	Concha 4 queijos.		44 -	RONDELLE	78
32 -	CONCHIGLIA DI GAMBERI	82		Presunto e queijo.	
	Concha de camarão.		46 -	SOFFIOTTI DI POLLO	75
33 -	FETTUCCINE	69		Frango	
35 -	GNOCCHI	69	47 -	SPAGHETTI	69
36 -	* LASAGNA DI CARNI	133	48 -	TORTEI DI ZUCCA	73
	Carne			Abóbora - drambuie.	
38 -	PAPPARDELLE	69			
39 -	PENNE	68			
40 -	RAVIOLI DI CARNI	73			
	Carne				
40.1 -	* RAVIOLI DI VITELA	135			
40.2 -	* RAVIOLI DI MELE	135			
	Con sughi gorgonzola Raviole de maçã com molho gorgonzola.				
40.3 -	RAVIOLI DI CORDEIRO	132			

INTEGRALE (INTEGRAL)

49 -	PENNE	69
50 -	SPAGHETTI	69

SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)

50.1 -	PENNE	69
--------	--------------	-----------

* PRATOS COM MOLHO PRÓPRIO



SALSE (MOLHOS)

51 - AGLIO & OLIO	51	64 - GIULIA	69
Alho e óleo.		Queijos, creme e nozes.	
51.1 - ALFREDO	69	66 - MARINARA	82
Creme de leite, manteiga e parmesão.		Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio.	
52 - RAGÚ	69	67 - NAPOLETANA	69
Linguiça defumada e tomate.		Carne, muçarela e tomate.	
52.1 - AL PROSCIUTTO DI PARMA	72	68 - PANNA & FUNGHI	68
Creme e presunto de parma.		Champignon, creme e funghi.	
53 - AL SUGO	54	69 - PESTO	65
Tomate e aromas.		Manjericão, creme e pignoli.	
54 - BAROLO	68	70 - PUTTANESCA	66
Pimentão, creme, brócolis e tomate.		Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate.	
55 - BOLOGNESE	72	70.1 - ALL' ARRABBIATA	59
Carne e tomate.		Pimenta e tomate.	
56 - BRUNELLO	72	71 - QUATTRO FORMAGGI	68
Mostarda, creme e funghi porcini.		4 queijos.	
57 - CARBONARA	69	72 - ROMANA	62
Pancetta, ovos, queijo e creme.		Azeitona, champignon e tomate.	
59.1 - ALL' AMATRICIANA	69	73 - SALMONE	72
Pancetta, tomate, cebola e pimentão.		Queijo, creme, salmão e tomate.	
60 - CREMONA	68	74 - SAN MARINO	79
Brócolis, champignon, creme e funghi.		Camarão, creme e queijos.	
60.1 - CURRY	79	75 - SICILIANA	69
Creme, curry, camarão e tomate.		Tomate, orégano, creme e gorgonzola.	
61 - FUNGHI	60	75.1 - ROSATO DELLA CASA	69
Aglio & olio, funghi e champignon.		Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme.	
62 - FRUTTI DI MARE	85	75.2 - GENOVESE	67
Camarão, lula, marisco, vôngole, creme e tomate.		Manteiga, pignoli e sálvia.	
63 - GIARDINO	75	75.3 - ROSSO	71
Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme.		Tomate seco e manjericão.	



DOLCI

76 - TIRAMISÙ	27
77 - BANANA CARAMELADA COM SORVETE DE CREME	27
77.1 - CROSTATATA DI MELE Torta de maçã com caramelo	27
77.3 - TORTA MERENGUE Massa podre, chocolate e merengue.	28
78 - CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS	25
79.2 - PETIT GATEAU DE CHOCOLATE	31
79.5 - PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE Com calda de frutas vermelhas.	31
79.6 - CREPE DE DOCE DE LEITE	28
80 - SORVETE Creme, chocolate e flocos.	19
81 - SORVETE Com calda de chocolate.	25
82.3 - PROFITEROLIS	26
82.4 - BROWNIE Com sorvete e calda de chocolate quente.	28
82.3 - CAFÉ	8
82.5 - CHÁ	7



COCKTAIL

82 -	ALEXANDER	26
82.2 -	MARGARITA	38
663 -	CAIPIRINHA DE CACHAÇA	27
83 -	CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	32
83.1 -	CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	43
832 -	MOJITO	28
	Fatias de limão, soda, hortelã e rum Bacardi Prata.	
833 -	SEXY ON THE BEACH	34
	Suco de laranja, xarope de cranberry, licor fino e vodca.	
835 -	COCKTAIL DE FRUTAS	29
	Suco de frutas amarelas e vermelhas com cachaça, saquê ou vodca.	
834 -	APEROL SPRITZ	38
	Espumante, aperol, água com gás e laranja.	
1002 -	BELLINI	34
	Espumante purê de pêssigo.	
874 -	BLOODY MARY	36
	Vodca, suco de tomate, tabasco, molho inglês, limão e sal.	
1004 -	COSMOPOLITAN	39
	Vodca, cointreau, suco de limão e suco de cranberry.	
523 -	DRY MARTINI	37
	Gin, Noilly Prat e azeitona.	
893 -	GYN TÔNICA	36
	Gin, tônica, bitter de laranja e zimbro.	
1001 -	NEGRONI	39
	Gin, Campari e Vermouth.	



DRINQUES & APERITIVOS

84 - CAMPARI (DOSE)	18
<hr/>	
7891 - GIN BOMBAY	31
<hr/>	
656 - GIN NACIONAL	21
<hr/>	
84.5 - VODCA IMPORTADA (DOSE)	26
<hr/>	
85 - MARTINI (DOSE)	18
<hr/>	
85.1 - STEINHAEGER (DOSE)	15
<hr/>	
86 - SUCO DE TOMATE	20
<hr/>	
86.1 - RUM HAVANA CLUB (DOSE)	22
<hr/>	
87 - COGNAC DOMEQ (DOSE)	18
<hr/>	
87.1 - COGNAC REMY MARTIN (DOSE)	48
<hr/>	
87.2 - COGNAC NAPOLEON (DOSE)	20
<hr/>	
87.3 - SAQUÉ (DOSE)	18
<hr/>	



DIGESTIVOS

93 - GRAPPA	27
94 - LICORES	30
Bailey's, 43, fernet branca, limoncello, frangelico, amarula, sam buca, cointreau, drambuie.	
95 - VINHO DO PORTO	22
Cálice	
95.3 - VINHO DO PORTO 10 ANOS	29
Cálice	

BEBIDAS

88.1 - ÁGUA MINERAL	7
88.3 - ÁGUA SAN PELLEGRINO 500 ml	19
88.4 - SODA ITALIANA SABORES	13
91 - REFRIGERANTES	7
92 - SUCO DE LARANJA	13
92.1 - SUCO DE LIMÃO	13
92.3 - SUCO DE UVA	19
88.9 - H2O _h	8
88.6 - ENERGÉTICO RED BULL	19

*NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



CERVEJAS

27-	STELLA ARTOIS (LONG NECK)	275 ml	12
Nascida na Bélgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.			
877-	BUDWEISER (LONG NECK)	330 ml	12
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.			
9713-	LEFFE BLONDE	330 ml	30
A Leffe Blonde é seca, frutada e levemente condimentada. Por ser encorpada e muito cremosa, apresenta um perfeito balanço de força e finesse. A cerveja possui um delicado aroma de malte e uma sutil doçura ao final.			
9717-	FRANZISKANER HEFE	500 ml	35
Seguindo a lei de pureza alemã, a Franziskaner Hefe-Weissbier Hell é uma representante clássica do estilo. Uma cerveja de trigo clara, turva, com formação abundante de espuma e aroma frutado, lembrando banana e cravo.			
9714-	PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER	740 ml	29
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. 5,2%			
9715-	PATAGONIA WEISSE	740 ml	29
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. 5,2%			
9716-	PATAGONIA AMBER LAGER	740 ml	29
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.			
9712-	HOEGAARDEN	330 ml	28
Eleita a melhor cerveja de trigo do mundo, contém traços de coentro e raspa de laranja, o que lhe oferece alta refrescância.			
903-	ORIGINAL	300 ml	12
Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsner, de cor clara e baixa fermentação. Teor Alc. 5%			
904-	BECK'S		12
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		12
876-	BRAHMA ZERO		12

WHISKY

18 ANOS

95.1 - **CHIVAS** 58

15 ANOS

95.2 - **JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE** 45

12 ANOS

96 - **BALLANTINE'S** 35

96 - **BALLANTINE'S GOLD SEAL** 35

97 - **CHIVAS REGAL** 39

98 - **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** 39

104 - **OLD PAR** 38

8 ANOS

99 - **BALLANTINE'S** 30

100 - **CUTTY SARK** 30

101 - **GRANT'S** 30

102 - **JOHNNIE WALKER RED LABEL** 34

102.1 - **JAMESON** 33

*NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

