



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

BAROLOTRATTORIA.COM.BR

COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL)

11

Pão italiano, caponata e azeite.

ANTIPASTI E INSALATE

02 - INSALATA CAPRESE

49

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

49

06 - CUORI DI CARCIOFFI

48

Coração de alcachofra.

07 - POLENTA CREMOSA

49

Ragú com linguiça blumenal e azeite trufado.

08 - PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

58

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 - STEAK TARTARE

67

11.2 - BRESAOLA CON RUCULA E PARMESÃO

57

11.4 - LA BELLA ITALIA

57

Alface americana, rúcula, tomate, manjeriço e mozzarella de búfala.

BRUSCHETTA

- 12 - **BRUSCHETTA TARANTELLA (2un.)** 29
Tomate, mussarela de Búfala e pesto.
-
- 13 - **BRUSCHETTA ITALIANA (2un.)** 22
-
- 13.1 - **BRUSCHETTA CUORI DI CARCIOFFI (2un.)** 35
Torradas com alho, com coração de alcachofras e molho de mostarda dijon.
-
- 13.2 - **BRUSCHETTA DIAVOLO (2un.)** 27
Torradinhas com tomate, salame pepperoni e queijo provolone.
-

ZUPPE

- 14 - **CAPPELETTI** 75
-
- 15 - **CREMA DI ASPARGI** 64
Creme de aspargo.
-

RISOTTI

- 16 - **RISOTTO AL FUNGHI*** 149
Risoto com cogumelos porcini e champignon.
-
- 16.1 - **RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*** 202
-
- 17 - **RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*** 186
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.
-
- 17.1 - **RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO DE VITELA** 188
-
- 17.2 - **RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*** 197
-
- 17.3 - **RISOTTO DI BACCALÀ*** 186
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.
-

CARNES

18 - FILETTO BAROLO CON PENNE	196
Mignon com a massa penne e molho barolo a base de creme, tomate, tiras de pimentão vermelho e brócolis.	
18.2 - FILETTO QUATTRO FORMAGGI CON PENNE	196
18.3 - FILETTO GORGONZOLA CON RAVIOLI DI MELE	198
Mignon com a massa ravióli recheado com maça champignons e ricota com molho a base de creme e queijo gorgonzola.	
19 - FILETTO CREMONA CON RAVIOLI	198
Mignon com a massa ravióli de carne e molho Cremona a base de creme, champignon funghi e brócolis.	
20 - FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI	198
Mignon com a massa ravioloni recheado com tomate seco queijo e aspargos e molho mostarda a base de creme e mostarda dijon francesa.	
20.1 - FILETTO GIARDINO CON RAVIOLONI	198
Mignon com a massa ravioloni, recheado com queijo, aspargos e tomate seco com molho a base de creme, aspargos, pignoles e rúcula.	
20.2 - FILETTO DE LEGUMES	198
20.3 - FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI	198
Mignon com a massa gnocchi com a molho a base de creme, mostarda dijon e funghi porcchini italiano.	
20.4 - FILETTO GENOVESE CON PENNE	198
Mignon com a massa penne com molho a base de manteiga, pignoles e salvia.	
20.5 - FILETTO CON RISOTO AL FUNGHI	198
21 - FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	198
Mignon com a massa spaguetti e molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignon.	
21.1 - FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	198
Mignon com a massa fetuccine e molho peppe a base de creme, demi glacê e pimenta verde.	
21.2 - POLPETONE CON SPAGHETTI	179
Quatro polpetones recheados com queijo acompanha massa spaghetti e molho a base de tomate, gengibre e pimentão vermelho triturados.	
21.5 - FILETTO ALLA PARMEGIANA CON PAPPARDELLE	187
21.8 - FILETTO ALLA MARGHERITA CON SPAGHETTI	197
Mignon com a massa spaghetti com molho a base de tomate, mussarela de búfala e manjericão.	
21.7 - POLPETAS QUATTRO FORMAGGI CON SPAGUETTI	179
21.3 - PALETA DE CORDEIRO	235
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** 184
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)** 198
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.
-
- 25.5 - **BACALHAU DO CHEF ZANON** 239
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.
-
- 25.5 - **CONCHIGLIA DI GAMBERI AO MOLHO SAN MARINO** 187
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** 163
Sassami com molho brunello a base de creme, mostarda dijon e funghi porcini.
-
- 24 - **POLLO ROMANA CON SPAGHETTI** 163
Sassami com molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignons.
-
- 25.1 - **POLLO CON LEGUMES** 163
Sassami acompanhados de ervilhas, palmito, aspargos e brócolis.
-

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 - Rooftop do PZ Ecomall
Avenida Brasil, 3393 - Balneário Camboriú - SC
Fones +55 (47) 3311-0170 - 3311-0135



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

PASTA

26 - AGNOLOTTI CON SALMONE 79
Salmão.

29 - CAPPELETTI 79

30 - CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ 187
Concha negra recheada com bacalhau.

31 - CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI 86
Concha 4 queijos.

32 - CONCHIGLIA DI GAMBERI 93
Concha de camarão.

33 - FETTUCCINE 78

35 - GNOCCHI 78

36 - * LASAGNA DI CARNI 159
Carne

38 - PAPPARDELLE 78

39 - PENNE 78

40 - RAVIOLI DI CARNI 78

40.1 - * RAVIOLI DI VITELA 147

40.2 - * RAVIOLI DI MELE 147
Con sughi gorgonzola
Raviole de maça com molho gorgonzola.

40.3 - RAVIOLI DI CORDEIRO 147

25.3 - RAVIOLI DI VERDE 79
Ricota e espinafre.

42 - RAVIOLONI 85
Tomate seco, queijo e aspargos.

42.1 - RAVIOLI TRICOLORI 79
4 queijos.

44 - RONDELLE 89
Presunto e queijo.

46 - SOFFIOTTI DI POLLO 89
Frango.

47 - SPAGHETTI 78

48 - TORTEI DI ZUCCA 82
Abóbora - drambuie.

INTEGRALE (INTEGRAL)

49 - PENNE 78

50 - SPAGHETTI 78

SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)

50.1 - PENNE 78

50.1 - PRATO KIDS

(PASTA) SPAGHETTI OU PENNE 26

(SALSE) BOLOGNESE, ALFREDO OU AL SUGO

503 - PRATO KIDS COM MIGNON OU POLLO

*ESCOLHA PASTA E SALSE ACIMA 36

SALSE (MOLHOS)

- | | | | | | |
|--------|--|----|--------|---|----|
| 51 - | AGLIO & OLIO | 65 | 64 - | GIULIA | 79 |
| | Alho e óleo. | | | Queijos, creme e nozes. | |
| 51.1 - | ALFREDO | 78 | 66 - | MARINARA | 89 |
| | Creme de leite, manteiga e parmesão. | | | Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio. | |
| 52 - | RAGÚ | 79 | 67 - | NAPOLETANA | 79 |
| | Linguiça defumada e tomate. | | | Carne, muçarela e tomate. | |
| 52.1 - | AL PROSCIUTTO DI PARMA | 87 | 68 - | PANNA & FUNGHI | 78 |
| | Creme e presunto de parma. | | | Champignon, creme e funghi. | |
| 53 - | AL SUGO | 62 | 69 - | PESTO | 79 |
| | Tomate e aromas. | | | Manjeriçao, creme e pignoli. | |
| 54 - | BAROLO | 76 | 70 - | PUTTANESCA | 79 |
| | Pimentão, creme, brócolis e tomate. | | | Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate. | |
| 55 - | BOLOGNESE | 83 | 70.1 - | ALL' ARRABBIATA | 77 |
| | Carne e tomate. | | | Pimenta e tomate. | |
| 56 - | BRUNELLO | 79 | 71 - | QUATTRO FORMAGGI | 77 |
| | Mostarda, creme e funghi porcini. | | | 4 queijos. | |
| 57 - | CARBONARA | 79 | 72 - | ROMANA | 75 |
| | Pancetta, ovos, queijo e creme. | | | Azeitona, champignon e tomate. | |
| 59.1 - | ALL' AMATRICIANA | 76 | 73 - | SALMONE | 85 |
| | Pancetta, tomate, cebola e pimentão. | | | Queijo, creme, salmão e tomate. | |
| 60 - | CREMONA | 79 | 74 - | SAN MARINO | 94 |
| | Brócolis, champignon, creme e funghi. | | | Camarão, creme e queijos. | |
| 60.1 - | CURRY | 89 | 75 - | SICILIANA | 76 |
| | Creme, curry, camarão e tomate. | | | Tomate, orégano, creme e gorgonzola. | |
| 61 - | FUNGHI | 65 | 75.1 - | ROSATO DELLA CASA | 79 |
| | Aglio & olio, funghi e champignon. | | | Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme. | |
| 62 - | FRUTTI DI MARE | 94 | 75.2 - | GENOVESE | 78 |
| | Camarão, lula, marisco, Vôngole, creme e tomate. | | | Manteiga, pignoli e sálvia. | |
| 63 - | GIARDINO | 82 | 75.3 - | ROSSO | 78 |
| | Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme. | | | Tomate seco e manjeriçao. | |

DOLCI

76 - TIRAMISÙ	29
<hr/>	
77 - BANANA CARAMELADA COM SORVETE DE CREME	29
<hr/>	
77.1 - CROSTATA DI MELE	29
Torta de maçã com caramelo.	
<hr/>	
77.3 - TORTA MERENGUE	28
Massa podre, chocolate e merengue.	
<hr/>	
78 - CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS	27
<hr/>	
79.2 - PETIT GATEAU DE CHOCOLATE	34
<hr/>	
79.5 - PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE	34
Com calda de frutas vermelhas.	
<hr/>	
79.3 - PETIT GATEAU DE LIMÃO SICILIANO	34
Com chocolate branco e sorvete de pistache.	
<hr/>	
79.6 - CREPE DE DOCE DE LEITE	29
<hr/>	
80 - SORVETE	19
Creme, chocolate e flocos.	
<hr/>	
81 - SORVETE	25
Com calda de chocolate.	
<hr/>	
82.3 - PROFITEROLIS	26
<hr/>	
82.4 - BROWNIE	29
Com sorvete e calda de chocolate quente.	
<hr/>	
79.4 - PANNACOTTA COM FRUTAS VERMELHAS	27
<hr/>	
82.3 - CAFÉ	8
<hr/>	
82.5 - CHÁ	7
<hr/>	

COCKTAIL

82 -	ALEXANDER	32
82.2 -	MARGARITA	38
663 -	CAIPIRINHA DE CACHAÇA	28
83 -	CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	34
83.1 -	CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	43
832 -	MOJITO	31
	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	32
	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 pêssego.	
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.	
821 -	MOSCOW MULE	36
	Vodka, suco limão, xarope gengibre e espuma gengibre.	
824 -	KYR ROYALE	36
	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)	23
7891 - GIN BOMBAY	34
656 - GIN NACIONAL	25
84.5 - VODCA IMPORTADA (DOSE)	34
85 - MARTINI (DOSE)	23
85.1 - STEINHAEGER (DOSE)	23
86 - SUCO DE TOMATE	25
86.1 - RUM HAVANA CLUB (DOSE)	27
87 - COGNAC DOMECCO (DOSE)	18
87.1 - COGNAC REMY MARTIM (DOSE)	48
87.2 - COGNAC NAPOLEON (DOSE)	35
87.3 - SAQUÊ (DOSE)	18

DIGESTIVOS

93 - GRAPPA 27

94 - LICORES 32

Bailey's, 43, fernet branca, limoncello, frangelico, amarula, sam buca, cointreau, drambuie.

95 - VINHO DO PORTO 29

Cálice.

95.3 - VINHO DO PORTO 10 ANOS 37

Cálice.

BEBIDAS

88.1 - ÁGUA MINERAL 8

88.3 - ÁGUA SAN PELLEGRINO 750 ml 48

91 - REFRIGERANTES 8

92 - SUCO DE LARANJA 21

92.1 - SUCO DE LIMÃO 19

92.3 - SUCO DE UVA 19

88.9 - H2O 9

88.6 - ENERGÉTICO RED BULL 28

88.4 - SODA ITALIANA 15

Chamberry, gengibre, kiwi, limão siciliano, maçã verde, morango, pêssego e tangerina.

436 - SODA BLOOD BERRY 19

Morango e torange.

437 - SODA KIWI TROPICAL 19

Kiwi e maçã verde.

438 - SODA ON THE PEACH 19

Tangerina e pêssego.

CERVEJAS

27 -	STELLA ARTOIS (LONG NECK)	275 ml	13
Nascida na Bélgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.			
877 -	BUDWEISER (LONG NECK)	330 ml	13
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.			
9713 -	LEFFE BLONDE	330 ml	34
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 -	ERDINGER WEISSBIER	500 ml	42
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	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. 5,3%			
9715 -	PATAGONIA WEISSE	740ml	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. 4,2%			
9716 -	PATAGONIA AMBER LAGER	740ml	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. Teor Alc. 4,7%			
9712 -	PATAGONIA IPA	335ml	17
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	13
904 -	Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsner, de cor clara e baixa fermentação. Teor Alc. 5%		
	BECK'S		13
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** 49

12 ANOS

96 - **BALLANTINE'S** 38

97 - **CHIVAS REGAL** 39

98 - **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** 39

104 - **OLD PAR** 38

8 ANOS

99 - **BALLANTINE'S** 39

100 - **CUTTY SARK** 38

101 - **GRANT'S** 36

102 - **JOHNNIE WALKER RED LABEL** 37

102.1 - **JAMESON** 38

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 - Rooftop do PZ Ecomall
Avenida Brasil, 3393 - Balneário Camboriú - SC
Fones +55 (47) 3311-0170 - 3311-0135



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