



Chamado “Vinho do Rei e o Rei dos Vinhos”, foi criado no início do ano oitocentos, na província de Cuneo, pelos marqueses Falletti 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

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

51

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

52

06 - CUORI DI CARCIOFFI

49

Coração de alcachofra.

07 - POLENTA CREMOSA

49

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 - STEAK TARTARE

69

11.2 - BRESAOLA CON RUCULA E PARMESÃO

57

11.4 - LA BELLA ITALIA

59

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

BRUSCHETTA

- 12 - **BRUSCHETTA TARANTELLA (2un.)** 32
Tomate, mussarela de Búfala e pesto.
-
- 13 - **BRUSCHETTA ITALIANA (2un.)** 22
Alho, parmesão, orégano.
-
- 13.1 - **BRUSCHETTA CUORI DI CARCIOFFI (2un.)** 37
Torradas com alho, com coração de alcachofras e molho de mostarda dijon.
-
- 13.2 - **BRUSCHETTA DIAVOLO (2un.)** 29
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*** 169
Risoto com cogumelos porcini e champignon.
-
- 16.1 - **RISOTTO NERO CON GAMBERI (Camarão)*** 209
-
- 17 - **RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*** 196
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.
-
- 17.1 - **RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO DE VITELA** 198
-
- 17.2 - **RISOTTO PARMESÃO COM CARRÉ DE CORDEIRO*** 212
-
- 17.3 - **RISOTTO DI BACCALÀ*** 193
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.
-

CARNES

18 - FILETTO BAROLO CON PENNE	207
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	207
18.3 - FILETTO GORGONZOLA CON RAVIOLI DI MELE	207
Mignon com a massa ravióli recheado com maçã champignons e ricota com molho a base de creme e queijo gorgonzola.	
19 - FILETTO CREMONA CON RAVIOLI	207
Mignon com a massa ravióli de carne e molho Cremona a base de creme, champignon funghi e brócolis.	
20 - FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI	207
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	207
Mignon com a massa ravioloni, recheado com queijo, aspargos e tomate seco com molho a base de creme, aspargos, pignoles e rúcula.	
20.3 - FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI	207
Mignon com a massa gnocchi com a molho a base de creme, mostarda dijon e funghi porcchini italiano.	
20.5 - FILETTO CON RISOTO AL FUNGHI	207
21 - FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI	207
Mignon com a massa spaguetti e molho romana a base de tomate, azeitonas pretas e champignon.	
21.1 - FILETTO PEPPE CON FETUCCINE	207
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 manjeriço.	
21.7 - POLPETAS QUATTRO FORMAGGI CON SPAGUETTI	179
21.3 - PALETA DE CORDEIRO	239
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** 186
Cubos de salmão grelhados com a massa penne e molho a base de azeite de oliva, champignon e alcaparras.
-
- 25.4 - **ROBALO CON PAPPARDELLE (Heiô Becker)** 201
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.
-
- 25.5 - **BACALHAU DO CHEF ZANON** 249
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.
-
- 25.5 - **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** 169
Sassami com molho brunello a base de creme, mostarda dijon e funghi porcini.
-
- 24 - **POLLO ROMANA CON SPAGHETTI** 169
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 Luiz 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
-  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	89	42 -	RAVIOLONI	92
	Salmão.			Tomate seco, queijo e aspargos.	
29 -	CAPPELETTI	85	42.1 -	RAVIOLI TRICOLORI	85
				4 queijos.	
30 -	CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ	187	44 -	RONDELLE	94
	Concha negra recheada com bacalhau.			Presunto e queijo.	
31 -	CONCHIGLIA QUATTRO FORMAGGI	92	46 -	SOFFIOTTI DI POLLO	96
	Concha 4 queijos.			Frango.	
32 -	CONCHIGLIA DI GAMBERI	99	47 -	SPAGHETTI	85
	Concha de camarão.		48 -	TORTEI DI ZUCCA	89
33 -	FETTUCCINE	84		Abóbora - drambue.	
35 -	GNOCCHI	84	INTEGRALE (INTEGRAL)		
36 -	* LASAGNA DI CARNI	169	49 -	PENNE	85
	Carne		50 -	SPAGHETTI	85
38 -	PAPPARDELLE	84	SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)		
39 -	PENNE	84	50.1 -	PENNE	85
40 -	RAVIOLI DI CARNI	86	50.1 -	PRATO KIDS	
40.2 -	* RAVIOLI DI MELE	167		(PASTA) SPAGHETTI OU PENNE	30
	Con sughi gorgonzola Raviole de maçã com molho gorgonzola.			(SALSE) BOLOGNESE, ALFREDO OU AL SUGO	
25.3 -	RAVIOLI DI VERDE	86	503 -	PRATO KIDS COM MIGNON OU POLLO	
	Ricota e espinafre.			*ESCOLHA PASTA E SALSE ACIMA	46

SALSE (MOLHOS)

51 -	AGLIO & OLIO	69	64 -	GIULIA	84
	Alho e óleo.			Queijos, creme e nozes.	
<hr/>					
51.1 -	ALFREDO	85	66 -	MARINARA	99
	Creme de leite, manteiga e parmesão.			Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio.	
<hr/>					
52 -	RAGÚ	89	67 -	NAPOLETANA	79
	Linguiça defumada e tomate.			Carne, muçarela e tomate.	
<hr/>					
52.1 -	AL PROSCIUTTO DI PARMA	94	68 -	PANNA & FUNGHI	83
	Creme e presunto de parma.			Champignon, creme e funghi.	
<hr/>					
53 -	AL SUGO	67	69 -	PESTO	79
	Tomate e aromas.			Manjeriçao, creme e pignoli.	
<hr/>					
54 -	BAROLO	85	70 -	PUTTANESCA	84
	Pimentão, creme, brócolis e tomate.			Alcaparras, allicci, azeitonas e tomate.	
<hr/>					
55 -	BOLOGNESE	83	70.1 -	ALL' ARRABBIATA	77
	Carne e tomate.			Pimenta e tomate.	
<hr/>					
56 -	BRUNELLO	73	71 -	QUATTRO FORMAGGI	82
	Mostarda, creme e funghi porcini.			4 queijos.	
<hr/>					
57 -	CARBONARA	83	72 -	ROMANA	86
	Pancetta, ovos, queijo e creme.			Azeitona, champignon e tomate.	
<hr/>					
59.1 -	ALL' AMATRICIANA	80	73 -	SALMONE	92
	Pancetta, tomate, cebola e pimentão.			Queijo, creme, salmão e tomate.	
<hr/>					
60 -	CREMONA	82	74 -	SAN MARINO	99
	Brócolis, champignon, creme e funghi.			Camarão, creme e queijos.	
<hr/>					
60.1 -	CURRY	95	75 -	SICILIANA	84
	Creme, curry, camarão e tomate.			Tomate, orégano, creme e gorgonzola.	
<hr/>					
61 -	FUNGHI	78	75.1 -	ROSATO DELLA CASA	86
	Aglio & olio, funghi e champignon.			Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme.	
<hr/>					
62 -	FRUTTI DI MARE	99	75.2 -	GENOVESE	78
	Camarão, lula, marisco, Vöngole, creme e tomate.			Manteiga, pignoli e sálvia.	
<hr/>					
63 -	GIARDINO	86	75.3 -	ROSSO	78
	Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme.			Tomate seco e manjeriçao.	
<hr/>					

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	9
<hr/>	
82.5 - CHÁ	8
<hr/>	

COCKTAIL

82	ALEXANDER	32
82.2	MARGARITA	38
663	CAIPIRINHA DE CACHAÇA	29
83	CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL	34
83.1	CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA	47
832	MOJITO	32
	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 e leite condensado.	
834	APEROL SPRITZ	39
	Espumante, aperol, água com gás e laranja.	
1002	BELLINI	34
	Espumante purê de pêssego.	
1004	COSMOPOLITAN	39
	Vodca, cointreau, suco de limão e suco de cranberry.	
523	DRY MARTINI	37
	Gin, Nolly Prat e azeitona.	
893	GYN TÔNICA	37
	Gin, tônica, bitter de laranja e zimbro.	
1001	NEGRONI	39
	Gin, Campari e Vermouth.	
821	MOSCOW MULE	37
	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)	25
7891 -	GIN BOMBAY	34
656 -	GIN NACIONAL	25
84.5 -	VODCA IMPORTADA (DOSE)	34
85 -	MARTINI (DOSE)	23
85.1 -	STEINHAEGER (DOSE)	23
86.1 -	RUM HAVANA CLUB (DOSE)	27
87 -	COGNAC DOMEQ (DOSE)	18
87.1 -	COGNAC REMY MARTIN (DOSE)	58
87.2 -	COGNAC NAPOLEON (DOSE)	42
87.3 -	SAQUÊ (DOSE)	18

NÃO ALCÓOLICO

88.3 -	FRESH GINGER LEMONADE	22	Monin maçã verde, minin gengibre, limão siciliano e refrigerante de limão.
88.5 -	COCKTAIL DE FRUTAS	28	Suco de frutas amarelas e vermelhas com leite condensado.
88.7 -	MOJITO SODA	28	Fatias de limão, soda e hortelã.
88.8 -	SEXY ON THE BEACH TEEN	28	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 pêssigo, água com gás e gelo.

DIGESTIVOS

93 - GRAPPA	35
94 - LICORES	39
Bailey's, 43, fernet branca, limoncello, frangelico, amari'ula, sam buca, cointreau, drambuie.	
95 - VINHO DO PORTO	29
Cálice.	
95.3 - VINHO DO PORTO 10 ANOS	39
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 _h	10
88.6 - ENERGÉTICO RED BULL	28
88.4 - SODA ITALIANA	16
Chamberry, gengibre, kiwi, limão siciliano, maçã verde, morango, pêssego e tangerina.	

CERVEJAS

27 -	STELLA ARTOIS (LONG NECK)	275 ml	16
Nascida na Bélgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.			
877 -	BUDWEISER (LONG NECK)	330 ml	16
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.			
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	34
O clássico lúpulo theco Saa2 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	34
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	34
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	21
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	15
Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsner, de cor clara e baixa fermentação. Teor Alc. 5%			
904 -	BECK'S		17
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		15
876 -	BUDWEISER ZERO		15

WHISKY

18 ANOS

95.1 - **CHIVAS** 64

15 ANOS

95.2 - **JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE** 53

12 ANOS

96 - **BALLANTINE'S** 45

97 - **CHIVAS REGAL** 45

98 - **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** 45

104 - **OLD PAR** 45

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



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
