



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 do 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

BAROLOTRATTORIA.COM.BR



COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL)

15

Pão italiano, caponata e azeite.

ANTIPASTI E INSALATE

02- LA BELLA ITÁLIA

57

Alface americana, rúcula, tomate caqui, manjericão e mozzarella de búfala

03- INSALATA AL MARE

79

Frutos do mar

04- INSALATA BAROLO

72

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

05- INSALATA PORTOFINO

69

Folhas verdes, maçã, pera, rabanete, nozes caramelizadas e gorgonzola.

13.2- INSALATA BURRATA

85

Burrata, folhas verdes, tomate e presunto de parma.

06- CARPACCIO

48

07- CUORI DI CARCIOFFI

44

Coração de alcachofra.

08- POLENTA CREMOSA

58

Ragú com linguiça blumenal e azeite trufado.

09- PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE

51

Presunto de parma com melão

10- INSALATA BELLAGIO

74

Presunto de parma, folhas verdes, figo com gorgonzola gratinado e molho agridoce.

11- PUPUNHA BELLA ITÁLIA

58

Creme parmesão e nóz-moscada.

11.2- BURRATA

73

11-3- STEAKTARTARE

63

BRUSCHETTA

- 12 - BRUSCHETTA AI FUNGHI (3un.) 41
-
- 13 - BRUSCHETTA ITALIANA (6un.) 35
-
- 13.1 - BRUSCHETTA CUORI DI CARCIOFFI (2un.) 35
-
- 13.3 - TRIO DE BRUSCHETTA 39
Funghi e champignon, pepperoni e tomate com mussarela de búfala
-

ZUPPE

- 14 - CAPPELLETTI 74
-
- 15 - CREMA DI ASPARGI 65
Creme de aspargo.

RISOTTI

- 16 - RISOTTO AI FUNGHI* 170
Risoto com cogumelos porcini e champignon.
-
- 17 - RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* 176
Risoto com camarão, lula, marisco e vôngole.
-
- 17.1 - RISOTTO DE AÇAFRÃO COM OSSOBUCO* 174
-
- 17.2 - RISOTTO DI BACCALÀ* 177
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.
-

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

CARNI

| | |
|--|--------|
| 1183 - FILETTO GIULIA CON RAVIOLLI TRICOLORI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 18 - FILETTO BAROLO CON PENNE | 197,90 |
| <hr/> | |
| 18.1 - FILETTO BRUNELLO CON GNOCCHI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 18.2 - FILETTO QUATRO FORMAGGI CON PENNE | 197,90 |
| <hr/> | |
| 19 - FILETTO CREMONA CON RAVIOLI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 20 - FILETTO MOSTARDA CON RAVIOLONI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 20.1 - FILETTO GIARDINO CON RAVIOLONI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 21 - FILETTO ROMANA CON SPAGHETTI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 21.1 - FILETTO PEPPE CON FETTUCCINE | 197,90 |
| <hr/> | |
| 21.2 - POLPETONE CON SPAGHETTI | 187,90 |
| <hr/> | |
| 21.6 - PALETA DE CORDEIRO CON PIGNOLI | 227,90 |
| <hr/> | |
| 21.7 - FILETTO PARMEGIANA CON PAPERDELLE | 197,90 |
| <hr/> | |
| 21.8 - FILETTO ZANON CON SPAGHETTI | 197,90 |
| <hr/> | |
| 21.10 - POLENTA CREMOSA CON OSSOBUCCO | 187,90 |
| <hr/> | |

PESCI E FRUTTI DI MARE

- 25.3 - **SALMONE POSITANO CON SPAGHETTI PUPUNHA** 164
Cubos de salmão grelhado no azeite de oliva com champignon in natura e alcaparras
-
- 25.4 - **ROBALO CON PAPPARDELLE** 181
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.
-
- 25.5 - **BACALHAU DO CHEF ZANON** 237
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.
-
- 1250 - **FRUTTI DI MARE ALLA LIVORNESE** 227
Peixe, camarão, lula e mexilhão ao molho de tomate e vinho branco.
-

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

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



Barolo Trattoria Balneário Camboriú
Avenida Brasil esq. com rua 3.500

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 85 Salmão | 42 - RAVIOLONI 86 Tomate seco, queijo e aspargos |
| 29 - CAPPELETTI 82 | 42.1 - RAVIOLI TRICOLORI 82 4 queijos |
| 30 - CONCHIGLIA NERA DI BACCALÁ 167 Concha negra recheada com bacalhau | 44 - RONDELLE 85 Presunto e queijo |
| 31 - CONCHIGLIA 4 FORMAGGI 93 Concha 4 queijos | 46 - * TORTELLONE DI COSTOLETTE DI MANZO 151 |
| 32 - CONCHIGLIA DI GAMBERI 100 Concha de camarão | 40.1 - * TORTELLONE DI VITELA 151 |
| 33 - FETTUCCINE 81 | 47 - SPAGHETTI 81 |
| 35 - GNOCCHI 82 | 45 - * SPAGHETTI CACIO PEPPE 161 Queijo pecorino e pimenta do reino |
| 36 - * LASAGNA DI CARNI 157 Carne | 48 - TORTEI DI ZUCCA 82 Abóbora - drambuie |
| 38 - PAPARDELLE 81 | |
| 39 - PENNE 81 | |
| 40 - RAVIOLI DI CARNI 83 Carne | |
| 40.2 - * RAVIOLI DI MELE 156 Con sughi gorgonzola Raviole de maçã com molho gorgonzola | |
| 41 - RAVIOLI VERDE 83 Ricota e espinafre | |

INTEGRALE (INTEGRAL)

| |
|--------------------------|
| 49 - PENNE 81 |
| 50 - SPAGHETTI 81 |

SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)

| |
|------------------------|
| 50.1 - PENNE 81 |
|------------------------|

*PRATOS COM MOLHO PRÓPRIO

SALSA (MOLHOS)

| | | | |
|---|----|---|----|
| 51 - AGLIO & OLIO Alho e óleo | 63 | 64 - GIULIA Queijos, creme e nozes | 72 |
| 52 - RAGÚ Linguiça defumada e tomate | 71 | 66 - MARINARA Camarão, lula, vinho branco, aglio & olio | 91 |
| 52.1 - AL PROSCIUTTO DI PARMA Creme e presunto de parma | 79 | 67 - NAPOLETANA Carne, muçarela e tomate | 72 |
| 53 - AL SUGO Tomate e aromas | 66 | 68 - PANNA & FUNGHI Champignon, creme e funghi | 74 |
| 54 - BAROLO Pimentão, creme, brócolis e tomate | 74 | 69 - PESTO Manjericão, creme e pignoli | 74 |
| 55 - BOLOGNESE Carne e tomate | 69 | 70 - PUTTANESCA Alcaparras, alicci, azeitonas e tomate | 72 |
| 56 - BRUNELLO Mostarda, creme e funghi porcini | 78 | 70.1 - ALL` ARRABBIATA Pimenta e tomate | 71 |
| 57 - CARBONARA Pancetta, ovos, queijo e creme | 74 | 71 - QUATRO FORMAGGI 4 queijos | 75 |
| 59.1 - ALL` AMATRICIANA Pancetta, tomate, cebola e pimentão | 73 | 72 - ROMANA Azeitona, champignon e tomate | 71 |
| 60 - CREMONA Brócolis, champignon, creme e funghi | 74 | 73 - SALMONE Queijo, creme, salmão e tomate | 81 |
| 60.1 - CURRY Creme, curry, camarão e tomate | 85 | 74 - SAN MARINO Camarão, creme e queijos | 93 |
| 61 - FUNGHI Aglio & olio, funghi e champigon | 72 | 75 - SICILIANA Tomate, orégano, creme e gorgonzola | 74 |
| 62 - FRUTTI DI MARE Camarão, lula, marisco, vôngole, creme e tomate | 94 | 75.1 - ROSATO DELLA CASA Tomate seco, muçarela de búfala, pignoli e creme | 80 |
| 63 - GIARDINO Aspargo, queijo, pignoli, rúcula e creme | 79 | 75.2 - GENOVESE Manteiga, pignoli e sálvia | 77 |

DOLCI

| | |
|---|------|
| 76 - TIRAMISÙ | 29 |
| <hr/> | |
| 76.1 - ABACAXÍ | 16 |
| <hr/> | |
| 77 - BANANA CARAMELADA COM SORVETE DE CREME | 27 |
| <hr/> | |
| 77.1 - CROSTATA DI MELE Torta de maçã com caramelo | 29 |
| <hr/> | |
| 77.3 - TORTA MERENGUE Massa podre , chocolate e merengue. | 29 |
| <hr/> | |
| ----- TORTA MERINGATA Suspiro, creme e frutas vermelhas | 28 |
| <hr/> | |
| 78 - CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS | 27 |
| <hr/> | |
| 79.2 - PETIT GATEAU DE CHOCOLATE | 29 |
| <hr/> | |
| 79.5 - PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE Com calda de frutas vermelhas | 32 |
| <hr/> | |
| 79.6 - CREPE DE DOCE DE LEITE | 29 |
| <hr/> | |
| 80 - SORVETE Creme, chocolate e flocos | 20 |
| <hr/> | |
| 81 - SORVETE Com calda de chocolate | 26 |
| <hr/> | |
| 82.0 - PANNACOTA COM FRUTAS VERMELHAS (Helô Becker) | 27 |
| <hr/> | |
| 82.3 - CAFÉ | 8,90 |

DRINQUES & APERITIVOS

| | |
|--|----|
| 82 - ALEXANDER | 26 |
| 82.2 - MARGARITA | 41 |
| 663 - CAIPIRINHA DE CACHAÇA | 27 |
| 83 - CAIPIROSCA DE VODCA NACIONAL | 33 |
| 83.1 - CAIPIROSCA VODCA IMPORTADA | 44 |
| 84 - CAMPARI (DOSE) | 23 |
| 84.5 - VODCA IMPORTADA (DOSE) | 34 |
| 85 - MARTINI (DOSE) | 34 |
| 85.1 - STEINHAEGER (DOSE) | 21 |
| 86 - SUCO DE TOMATE | 25 |
| 86.1 - RUM HAVANA CLUB (DOSE) | 31 |
| 87 - COGNAC (DOSE) | 27 |
| 87.1 - COGNAC REMY MARTIM (DOSE) | 57 |
| 87.3 - SAQUÊ (DOSE) | 24 |
| 834 - APEROL SPRITZ Espumante, aperol, água com gás e laranja | 36 |
| 1002 - BELLINI Espumante purê de pêssego | 33 |
| 874 - BLOODY MARY Vodca, suco de tomate, tabasco, molho inglês, limão e sal | 33 |
| 1004 - COSMOPOLITAN Vodca, cointreau, suco de limão e suco de cranberry | 42 |
| 523 - DRY MARTINI Gin, Noilly Prat e azeitona | 40 |
| 893 - GIN TÔNICA Gin, tônica, bitter de laranja e zimbro | 36 |
| 1001 - NEGRONI Gin, Campari e Vermouth | 38 |
| 1006 - MOSCOW MULE Vodka, suco limão, xarope gengibre e espuma gengibre. | 36 |

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

| | | |
|------|--|----|
| 1008 | MAMAMIA | 26 |
| | MONIN morango, suco de maçã, suco de uva verde e água tônica. | |
| 1009 | FRESH GINGER LEMONADE | 26 |
| | MONIN maçã verde, MONIN gengibre, limão siciliano e refrigerante de limão. | |
| 1010 | KIWI TROPICAL | 21 |
| | MONIN kiwi, MONIN maçã verde, água com gás e gelo. | |
| 1011 | BLOODY BERRY | 21 |
| | MONIN laranja sanguinea, MONIN morango, água com gás e gelo. | |
| 1012 | ON THE PEACH | 21 |
| | MONIN tangerina, MONIN pêssigo, água com gás e gelo. | |

DIGESTIVOS

| | | |
|--------|---|----|
| 93 - | GRAPPA | 38 |
| 94 - | LICORES | 41 |
| | Bailey´s, soho pernod, frangelico, amarula, sam buca, cointreau, drambuie | |
| 95 - | VINHO DO PORTO | 36 |
| | Cálice | |
| 95.3 - | VINHO DO PORTO 10 ANOS | 41 |
| | Cálice | |
| 95.4 - | VINHO DO PORTO 20 ANOS | 56 |
| | Cálice | |

BEBIDAS

| | | |
|--------|--------------------------|------|
| 88.1 - | ÁGUA MINERAL | 8,90 |
| 88.3 - | ÁGUA SÃO PELIGRINO 500ml | 32 |
| 88.4 - | ÁGUA PANNA 500ml | 32 |
| 91 - | REFRIGERANTES | 8,90 |
| 92 - | SUCO DE LARANJA | 12 |
| 92.3 - | SUCO DE UVA | 24 |
| 92.6 - | ChÁ LATA | 9,90 |
| 88.9 - | H2O _h | 10 |
| 88.6 - | ENERGÉTICO RED BULL | 19 |

CERVEJAS IMPORTADAS

| | | |
|---|-----------------------------------|-------|
|  | 929 - SPATEN (LONG NECK) | 16,90 |
|  | 92.7 - STELLA ARTOIS (LONG NECK) | 16,90 |
|  | 90.5 - BUDWEISER (LONG NECK) | 16,90 |
|  | 90 - BOHEMIA (LONG NECK) | 16,90 |
|  | 928 - BECK'S (LONG NECK) | 20,90 |
|  | 95.6 - LEFFE BLOND | 38 |
|  | 963 - PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER | 34 |
|  | 89 - PATAGONIA WEISSE | 34 |

WHISKY

21 ANOS

95.5 - JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 127

18 ANOS

95.1 - CHIVAS 77

15 ANOS

95.2 - J.B 58

12 ANOS

96 - BALLANTINE 'S 53

97 - CHIVAS REGAL 53

98 - JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 57

8 ANOS

99 - BALLANTINE 'S 45

100 - CUTTY SARK 45

101 - GRANT 'S 45

102 - JOHNNIE WALKER RED LABEL 49

102.1 - JAMESON 48
