



A grife mais premiada da gastronomia italiana de Curitiba agora em São Paulo. É um enorme prazer receber você em nosso restaurante.

Nesses 25 anos de história, o Barolo sempre apostou no melhor de duas mesas, servindo clássicos da cozinha da Itália com pitadas saborosas de culinária que floresceu na nossa rica e grande comunidade de imigrantes da Bota. Dessa última, a marca traz a tradição dos pratos para compartilhar, a flexibilidade para combinar massas e molhos e um atendimento que preza por ser eficiente e acolhedor.

De bandeira verde, branca e vermelha, que tremula na nossa cozinha, vem um extremo cuidado com a qualidade dos ingredientes, a crença na importância da produção artesanal e diária das massas que servimos e o respeito ao cozimento al dente das pastas e dos risotos da casa.

Apaixonados pelos vinhos do Bel Paese, homenageamos um dos símbolos líquidos da Itália ao criar o restaurante em 1999: o Barolo. Tinto da região do Piemonte, ele ganhou o mundo e ficou conhecido como "o rei dos vinhos e o vinho dos reis". Que você também possa, independente da bebida escolhida, se sentir um rei em nosso salão.

Buon appetito!
Famiglia Barolo



CURITIBA - PR # BATEL / PARK SHOPPING BARIGUI

LONDRINA - PR

MARINGÁ -PR

SÃO PAULO - SP

PORTO ALEGRE - RS

BRASÍLIA - DF

BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC

BAROLOTRATTORIA.COM.BR

COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL) 20
Pão italiano, caponata e azeite.

ANTIPASTI E INSALATE

BRUSCHETTA CON CUORI DI CARCIOFI 58
Corações de alcachofra marinados em azeite com ervas. Duas unidades...

BRUSCHETTA ITALIANA 53 | 41
Queijo e patê de alho. Seis ou três unidades.

BURRATA 98

CARPACCIO 72

CRUDO BAROLO 98
Filé-mignon cortado na ponta da faca com cebola, pepino em conserva e mostarda em grãos.

CUORI DI CARCIOFI 68
Corações de alcachofra marinados em azeite com ervas.

FORMAGGIO AVVOLTO IN PASTA FILO 95
Camembert envolto em massa filo; acompanha geléia de pimenta.

FORMAGGI E SALUMI ITALIANI 112
Nossa seleção de queijos e frios.

INSALATA BAROLO 106 | 84
Alface, rúcula, erva-doce, chicória italiana, escarola, palmito, berinjela, pimentão bruschetta italiana (queijo e patê de alho).

INSALATA BELLAGIO 106 | 84
Folhas verdes, presunto de parma, figo com gorgonzola gratinado e molho agridoce.

INSALATA PORTOFINO 91
Folhas verdes, maçã, pera, rabanete, nozes caramelizadas e gorgonzola.

MELANZANE CON PARMIGIANO AL FORNO 41
Berinjela gratinada com queijo parmesão.

TRIO DE BRUSCHETTA 78
Funghi e champignon, pepperoni e tomate com mussarela de búfala.

TODOS OS PRATOS ATENDEM DE DUAS A TRÊS PESSOAS. OS ITENS COM DOIS PREÇOS SÃO SERVIDOS EM PORÇÃO INTEIRA (DUAS OU TRÊS PESSOAS) OU MEIA PORÇÃO (UMA PESSOA OU DUAS PESSOAS).

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

ZUPPE

CAPPELETTI BAROLO

88 | 68

Sopa de capelete de frango com brócolis e champignon.

POLENTA

POLENTA CREMOSA CON RAGÜ DI SALSICCIA BLUMENAU E OLIO AL TARTUFO

89

Polenta cremosa com ragu de linguiça blumenau e azeite trufado.

RISOTTI

RISOTTO AL FRUTTI DI MARE*

269 | 169

Risoto com camarão, lula, mexilhão e vôngole.

RISOTTO AL FUNGHI*

269 | 169

Risoto com cogumelos porcini e champignon.

RISOTTO AL ZAFFERANO COM OSSOBUCCO*

269 | 169

Risoto de açafraão com ossobuco

RISOTTO DI BACCALA*

269 | 169

Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.

TODOS OS PRATOS ATENDEM DE DUAS A TRÊS PESSOAS. OS ITENS COM DOIS PREÇOS SÃO SERVIDOS EM PORÇÃO INTEIRA (DUAS OU TRÊS PESSOAS) OU MEIA PORÇÃO (UMA PESSOA OU DUAS PESSOAS).

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

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.

CORTE (CURTAS)

GNOCCHI 108 | 76

PENNE 108 | 76

LUNGHE (LONGAS)

FETTUCCHINE 107 | 73

PAPPARDELLE 107 | 73

SPAGHETTI 107 | 73

RIPIENE (RECHEADAS)

CONCHIGLIE DI GAMBERI E FORMAGGI 141 | 102
Conchiglie de camarões e queijos.

CONCHIGLIE DI QUATTRO FORMAGGI 125 | 85
Conchiglie de quatro queijos.

RAVIOLI DI CARNE 109 | 76
Ravióli de carne.

RAVIOLI VERDI DI RICOTTA E SPINACI 109 | 76
Ravióli verde de ricota e espinafre.

RAVIOLONI DI FORMAGGIO, POMODORI SECCHI E ASPARAGI 114 | 81
Ravioloni de queijo, tomates secos e aspargos.

RONDELE DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 115 | 81
Rondele de presunto e queijo.

TORTEI DI ZUCCA 108 | 75
Tortei de abóbora.

TODOS PRATOS ATENDEM DE DUAS A TRÊS PESSOAS. OS ITENS COM DOIS PREÇOS SÃO SERVIDOS EM PORÇÃO INTEIRA (DUAS OU TRÊS PESSOAS) OU MEIA PORÇÃO (UMA PESSOA OU DUAS PESSOAS).

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

RIPIENE CON SALSA

(RECHEADAS E COM MOLHO)

CONCHIGLIE DI GAMBERI E FORMAGGI 279 | 198
Conchiglie de camarões e queijos ao molho San Marino.

CONCHIGLIE NERE DI BACCALÀ 210 | 137
Conchiglia negra de bacalhau com molho de tomate, azeitonas, alcaparras e lascas de bacalhau.

LASAGNE DI CARNE 197 | 128
Lasanha ao molho bolonhesa.

RAVIOLI DI MELE 197 | 135
Ravióli de maçã ao molho de gorgonzola.

SPAGHETTI CACIO PEPPE 197 | 135
Queijo pecorino e pimenta do reino

TORTELLONE DI VITELLO 184 | 128
Tortellone de vitelo ao molho de tomate seco, rúcula, ervas e azeite (ou ao molho de funghi porcini, creme de leite e parmesão).

INTEGRALE

(INTEGRAL)

PENNE 108 | 76

SPAGHETTI 108 | 76

SENZA GLUTINE

(SEM GLÚTEN)

PENNE 108 | 76

SALSE (MOLHOS)

AL SUGO 89 | 64
Molho de tomate e manjeriço.

ALL'AMATRICIANA 98 | 69
Molho de tomate, bacon e cebola.

ALL'ARRABBIATA 98 | 68
Molho de tomate e pimenta.

BAROLO 100 | 89
Molho de tomate, pimentão, brócolis e creme de leite.

TODOS PRATOS ATENDEM DE DUAS A TRÊS PESSOAS. OS ITENS COM DOIS PREÇOS SÃO SERVIDOS EM PORÇÃO INTEIRA (DUAS OU TRÊS PESSOAS) OU MEIA PORÇÃO (UMA PESSOA OU DUAS PESSOAS).

BOLOGNESE <i>Molho de tomate e carne.</i>	95		67
BRUNELLO <i>Mostarda dijon, funghi porcini e creme de leite.</i>	111		75
CARBONARA <i>Panceta, ovo, queijo parmesão e um toque de creme de leite.</i>	105		75
CREMONA <i>Cogumelos secos, champignon, brocolis e creme e leite.</i>	105		75
FUNGHI <i>Cogumelos secos, champignon, alho, vinho branco e azeite.</i>	98		70
FRUTTI DI MARE <i>Camarão, lula, mexilhão, vôngole, molho de tomate, vinho branco e creme de leite.</i>	131		88
GIARDINO <i>Aspargos, rúcula, pignoli, creme de leite e queijo.</i>	109		75
MANTOVANA <i>Manteiga, sálvia e pignoli.</i>	109		75
MARINARA <i>Camarão, lula, vinho branco, alho e azeite.</i>	128		88
PESTO BAROLO <i>Manjericão, azeite, queijo parmesão e pignoli.</i>	105		75
PROSCIUTTO DI PARMA <i>Presunto de parma, creme de leite e parmesão.</i>	108		75
QUATTRO FORMAGGI <i>Mussarela, parmesão, provolone e gorgonzola.</i>	104		73
RAGÚ DI SALSICCIA <i>Molho de tomate e linguiça defumada.</i>	95		67

TODOS PRATOS ATENDEM DE DUAS A TRÊS PESSOAS. OS ITENS COM DOIS PREÇOS SÃO SERVIDOS EM PORÇÃO INTEIRA (DUAS OU TRÊS PESSOAS) OU MEIA PORÇÃO (UMA PESSOA OU DUAS PESSOAS).

ROMANA 99 | 70
Molho de tomate, azeitonas e champignon (levemente picante).

SICILIANO 98 | 70
Molho de tomate, creme de leite, gorgonzola e orégano.

SALMONE 110 | 76
Salmão, molho de tomate, creme de leite e gorgonzola.

SAN MARINO 140 | 97
Camarão, creme de leite e gorgonzola.

CARNI

FILETTO ALLA MOSTARDA CON RAVIOLONI 298 | 198
Medalhões de filé-mignon ao molho de mostarda dijon com ravioloni de tomates secos, queijo e aspargos.

FILETTO ALLA PARMIGIANA
CON PAPPARDELLE O INSALATA 298 | 198
A versão com salada (mix de folhas verdes, tomate e palmito) vem com molho sugo à parte.

FILETTO AL PEPE VERDE CON SPAGHETTI 298 | 198
Medalhões de filé-mignon ao molho de pimenta-verde, creme de leite e vinho tinto com spaghetti.

FILETTO CON GNOCCHI BRUNELLO 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com nhoque ao molho de mostarda dijon, funghi porcini e creme de leite.

FILETTO CON PENNE AI QUATTRO FORMAGGI 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com penne aos quatro queijos (mussarela, parmesão, provolone e gorgonzola)

FILETTO CON PENNE BAROLO 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com penne ao molho de tomate, pimentão, brócolis e creme de leite.

FILETTO CON RAVIOLI CREMONA 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com ravióli de carne ao molho de cogumelos secos, champignon, brócolis e creme de leite.

FILETTO CON RAVIOLI DI MELE 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com ravióli de maçã ao molho de gorgonzola.

FILETTO CON RAVIOLONI GIARDINO 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com ravioloni de queijo, tomates secos e aspargos ao molho de aspargos, rúcula, pinoli, creme de leite e queijo.

FILETTO CON SPAGHETTI ALLA ROMANA 298 | 198
Medalhões de filé-mignon com espaguete ao molho de tomate, azeitonas e champignon.

POLPETTONE CON SPAGHETTI 298 | 198
Polpetone recheado de mussarela com espaguete ao molho de tomate, pimentão, gengibre e pimenta.

SPALLA D'AGNELLO CON BROCCOLI E SPAGHETTI MANTOVANA 329
Paleta de cordeiro com brócolis e espaguete ao molho de manteiga, sálvia e pignoli.

PESCI E FRUTTI DI MARE

BACCALÀ CHEF ZANON 319 | 219
Posta de Gadus morhua assada no azeite com pimentões, batata e cebola.

FRUTTI DI MARE 298 | 207
Peixe, camarão, lula e mexilhão ao molho de tomate e vinho branco.

PESCE ALL'ORTOLANA 228 | 159
Filé de tilápia grelhado com legumes (abobrinha, tomate, cenoura e aspargos).

ROBALO CON PAPPARDELLE 259 | 179
Filé de peixe assado em crosta de castanha-de-caju com pappardelle no azeite, limão-siciliano e ervas.

SALMONE POSITANO CON SPAGHETTI 248 | 168
Cubos de salmão grelhado no azeite de oliva com champignon in natura e alcaparras

SALMONE CON RISOTO 000 | 000
Cubos de salmão grelhado com risoto

MENU KIDS

MASSAS 79,⁹⁰
Espaguete, penne ou fettuccine

MOLHOS
Bolonhesa, branco, sugo, na manteiga

PROTEÍNA
Medalhão de mignon

Menu Kids serve uma pessoa até 12 anos