



A grife mais premiada da gastronomia italiana de Curitiba agora está em São Paulo. E é um enorme prazer receber você na nossa casa paulistana.

Nos quase 20 anos da nossa história, o Barolo sempre apostou no melhor de duas mesas, servindo clássicos da cozinha da Itália com pitadas saborosas da 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, mas, também, acolhedor – como o das cantinas paulistanas.

Da 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



SÃO PAULO
CURITIBA
LONDRINA
MARINGÁ

BAROLOTRATTORIA.COM.BR

COUVERT

POR PESSOA (OPCIONAL)

13

Pão italiano, caponata e azeite.

ANTIPASTI E INSALATE

BRUSCHETTA CON CUORI DI CARCIOFI

24

Corações de alcachofra marinados em azeite com ervas. Duas unidades.

BRUSCHETTA ITALIANA

23 | 15

Queijo e patê de alho. Seis ou três unidades.

BRUSCHETTA TARANTELLA

22

*Mussarela de búfala, tomate-cereja, cebola caramelizada e manjericão.
Duas unidades*

BURRATA

57

FORMAGGIO AVVOLTO IN PASTA FILO

62

Camembert envolto em massa filo; acompanha geleia de pimenta.

FORMAGGI E SALUMI ITALIANI

70

Nossa seleção de queijos e frios.

CUORI DI CARCIOFI

32

Corações de alcachofra marinados em azeite com ervas.

MELANZANE CON PARMIGIANO AL FORNO

20

Berinjela gratinada com queijo parmesão.

CARPACCIO

36

CRUDO BAROLO

44

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

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).

INSALATA BAROLO 54 | 35
Alface, rúcula, erva-doce, chicória italiana, escarola, palmito, berinjela, pimentão e bruschetta italiana (queijo e patê de alho).

INSALATA BELLAGIO 54 | 35
Folhas verdes, presunto de parma, figo com gorgonzola gratinado e molho agridoce.

INSALATA CAPRESE 32 | 21
Tomate, mussarela de búfala e manjeriço.

ZUPPE

CAPPELETTI BAROLO 52 | 34
Sopa de capelete de frango com brócolis e champignon.

CREMA DI ZUCCA 47 | 30
Crema de abóbora.

POLENTA

**POLENTA CREMOSA CON RAGÙ DI SALSICCIA
BLUMENAU E OLIO AL TARTUFO** 44
Polenta cremosa com ragu de linguiça blumenau e azeite trufado.

RISOTTI

RISOTTO DI BACCALÀ* 127 | 82
Risoto de bacalhau com tomate, palmito e azeitonas.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE* 128 | 83
Risoto com camarão, lula, mexilhão e vôngole.

RISOTTO AI FUNGHI* 122 | 79
Risoto com cogumelos porcini e champignon.

* TEMPO DE PREPARO: 30 MINUTOS

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).

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 58 | 37

PENNE 57 | 37

LUNGHE (LONGAS)

FETTUCCINE 57 | 37

PAPPARDELLE 57 | 37

SPAGHETTI 57 | 37

RIPIENE (RECHEADAS)

CONCHIGLIE DI GAMBERI E FORMAGGI 72 | 47

Conchiglie de camarões e queijos.

CONCHIGLIE DI QUATTRO FORMAGGI 66 | 43

Conchiglie de quatro queijos.

RAVIOLI DI CARNE 59 | 38

Ravióli de carne.

RAVIOLI VERDI DI RICOTTA E SPINACI 59 | 38

Ravióli verde de ricota e espinafre.

RAVIOLONI DI FORMAGGIO, POMODORI SECCHI
E ASPARAGI 62 | 40

Ravioloni de queijo, tomates secos e aspargos.

RONDELE DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO 61 | 39

Rondele de presunto e queijo.

TORTEI DI ZUCCA 58 | 37

Tortei de abóbora.

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).

RIPIENE E CON SALSA (RECHEADAS E COM MOLHO)

CONCHIGLIE NERE DI BACCALÀ

127 | 82

Conchiglia negra de bacalhau com molho de tomate, azeitonas, alcaparras e lascas de bacalhau.

LASAGNE DI CARNE

112 | 72

Lasanha ao molho bolonhesa.

RAVIOLI DI MELE

114 | 74

Ravióli de maçã ao molho de gorgonzola.

RAVIOLI DI VITELLO

109 | 70

Ravióli 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 57 | 37

SPAGHETTI 57 | 37

SENZA GLUTINE (SEM GLÚTEN)

PENNE 57 | 37

SALSE (MOLHOS)

AL SUGO

46 | 30

Molho de tomate e manjeriço.

ALL'AMATRICIANA

53 | 34

Molho de tomate, bacon e cebola.

ALL'ARRABBIATA

51 | 33

Molho de tomate e pimenta.

BAROLO

54 | 35

Molho de tomate, pimentão, brócolis e creme de leite.

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).

BOLOGNESE 49 | 32

Molho de tomate e carne.

BRUNELLO 58 | 37

Mostarda dijon, funghi porcini e creme de leite.

CARBONARA 54 | 35

Bacon, ovo, queijo parmesão e um toque de creme de leite.

CREMONA 54 | 35

Cogumelos secos, champignon, brócolis e creme de leite.

FUNGHI 52 | 34

Cogumelos secos, champignon, alho, vinho branco e azeite.

FRUTTI DI MARE 66 | 43

Camarão, lula, mexilhão, vôngole, molho de tomate, vinho branco e creme de leite.

GIARDINO 59 | 38

Aspargos, rúcula, pinoli, creme de leite e queijo.

MANTOVANA 57 | 37

Manteiga, sálvia e pinoli.

MARINARA 63 | 41

Camarão, lula, vinho branco, alho e azeite.

PESTO BAROLO 54 | 35

Manjericão, azeite, queijo parmesão, pinoli e um toque de creme de leite.

PROSCIUTTO DI PARMA 59 | 38

Presunto de parma, creme de leite e parmesão.

QUATTRO FORMAGGI 55 | 35

Mussarela, parmesão, provolone e gorgonzola.

RAGÙ DI SALSICCIA 51 | 33

Molho de tomate e linguiça defumada.

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).

ROMANA 52 | 34
Molho de tomate, azeitonas e champignon (levemente picante).

ROSSO E BIANCO 54 | 35
Molho de tomate, creme de leite, gorgonzola e orégano.

SALMONE 61 | 39
Salmão, molho de tomate, creme de leite e gorgonzola.

SAN MARINO 69 | 45
Camarão, creme de leite e gorgonzola.

CARNI

FILETTO CON GNOCCHI BRUNELLO 139 | 90
Medalhões de filé-mignon com nhoque ao molho de mostarda dijon, funghi porcini e creme de leite.

FILETTO ALLA MOSTARDA CON RAVIOLONI 139 | 90
Medalhões de filé-mignon ao molho de mostarda dijon com ravioloni de tomates secos, queijo e aspargos.

FILETTO CON PENNE BAROLO 139 | 90
Medalhões de filé-mignon com penne ao molho de tomate, pimentão, brócolis e creme de leite.

FILETTO CON PENNE AI QUATTRO FORMAGGI 139 | 90
Medalhões de filé-mignon com penne aos quatro queijos (mussarela, parmesão, provolone e gorgonzola)

FILETTO AL PEPE VERDE CON PENNE 139 | 90
Medalhões de filé-mignon ao molho de pimenta-verde, creme de leite e vinho tinto com penne.

FILETTO CON RAVIOLI CREMONA 139 | 90
Medalhões de filé-mignon com ravióli de carne ao molho de cogumelos secos, champignon, brócolis e creme de leite.

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).

FILETTO CON RAVIOLONI GIARDINO 139 | 90

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 139 | 90

Medalhões de filé-mignon com espaguete ao molho de tomate, azeitonas e champignon.

**FILETTO ALLA PARMIGIANA
CON PAPPARDELLE O INSALATA** 139 | 90

A versão com salada (mix de folhas verdes, tomate e palmito) vem com molho sugo à parte.

OSSOBUCO CON POLENTA 126 | 81

POLPETTONE CON SPAGHETTI 139 | 90

Polpettone recheado de mussarela com espaguete ao molho de tomate, pimentão, gengibre e pimenta.

**SPALLA D'AGNELLO CON BROCCOLI
E SPAGHETTI MANTOVANA** 169

Paleta de cordeiro com brócolis e espaguete ao molho de manteiga, sálvia e pinoli.

PESCI E FRUTTI DI MARE

BACCALÀ CHEF ZANON 177 | 114

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

FRUTTI DI MARE ALLA LIVORNESE 177 | 114

Peixe, camarão, lula e mexilhão ao molho de tomate e vinho branco.

PESCE ALL'ORTOLANA 113 | 71

Filé de tilápia grelhado com legumes (abobrinha, tomate, cenoura e aspargos).

ROBALO CON PAPPARDELLE 133 | 81

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

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).

DOLCI

CROSTATA DI MELE VERDI

Torta de maçã verde com caramelo. 25

PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO

Panna cotta com frutas vermelhas. 24

PETIT GÂTEAU DI DOLCE DI LATTE AI FRUTTI DI BOSCO E GELATO

Petit gâteau de doce de leite com frutas vermelhas e sorvete. 26

TIRAMISÙ

25

TORTA MERINGATA AL CIOCCOLATO

Torta-merengue de chocolate. 25

FRUTTA DI STAGIONE

Fruta da estação. 17

CAFÉ ESPRESSO

6

CHÁ

7

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL NACIONAL 7,90

Sem gás e com gás.

ÁGUA MINERAL ITALIANA 17

Acqua Panna (sem gás, 500 ml) e S. Pellegrino (com gás, 500 ml)

SUCO DE LARANJA NATURAL 8 | 12

Jarra (375 ml ou 750 ml)

SUCO DE LIMÃO NATURAL 8 | 12

Jarra (375 ml ou 750 ml)

SUCO DE UVA INTEGRAL 18

500 ml

SUCO DE TOMATE 18

REFRIGERANTES 7,90

CERVEJAS LONG NECK 12

DRINQUES

APEROL SPRITZ 29

Espumante, aperol, água com gás e laranja.

BELLINI 27

Espumante e purê de pêssego.

BLOODY MARY 27

Vodca, suco de tomate, tabasco, molho inglês, limão e sal.

**CAIPIRINHA DE CACHAÇA
COM FRUTA** 25

**CAIPIROSCA DE VODCA
NACIONAL COM FRUTA** 27

**CAIPIROSCA DE VODCA
IMPORTADA COM FRUTA** 34

COSMOPOLITAN 36

Vodca, Cointreau, suco de limão e suco de cranberry.

DRY MARTINI 34

Gim, Noilly Prat e azeitona.

GIM TÔNICA 30

Gim, tônica, bitter de laranja e zimbro.

NEGRONI 29

Gim, Campari, Punt e Mes.

OUTROS DRINQUES CLÁSSICOS E COQUETÉIS AUTORAIS

Consulte o garçom.

GRAPPA ITALIANA

DOSE	34
------	----

WHISKY (DOSE)

CHIVAS REGAL 18 ANOS	52
JAMESON	31
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	89
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANOS	36
JOHNNIE WALKER RED LABEL	27
OLD PARR 12 ANOS	34

LICORES E AMAROS (DOSE)

AMARETTO	28
BAILEYS	28
CAMPARI	15
FERNET-BRANCA	28
LICOR 43	28
LIMONCELLO	25
MARTINI	15
SAMBUCA	28