

TOMATINO

Cantina Italiana



Massas artesanais.



TOMATINO

cantina italiana

DEIXA EU CONTAR UM POUQUINHO DA MINHA HISTÓRIA. ATÉ O ANO 2007, EU ERA APENAS UM SIMPLES TOMATE ANDANTE, VAGANDO POR AÍ, CARREGANDO DESDE A CULPA DA INFLAÇÃO, ATÉ A FAMA DE VICIADO EM AGROTÓXICOS.

JUSTAMENTE EU, QUE SEMPRE FUGI DESTES VENENOS. POIS ENTÃO, AS MINHAS PRECES FORAM ATENDIDAS. CONHECI O SYLVIO E A LEILA. UM CASAL MUITO BACANA. ELAS ESTAVAM PROJETANDO UMA CANTINA ITALIANA.

ADOREI A IDEIA. DEPOIS DE CONVERSARMOS BASTANTE, ELAS ME CONVIDARAM A FAZER PARTE DESTES SONHO. NOSSA! QUE ALEGRIA! ACEITEI NA HORA, É CLARO. MEUS DESEJOS, ENTÃO, FORAM ATENDIDOS.

VIAJEI PARA A ITÁLIA, COM ELAS. PARA CONHECER MAIS, APRENDENDO SEGREDOS DAS NONAS, ETERNAS COZINHEIRAS DA VELHA ITÁLIA. E TAMBÉM A "NUOVA COCINA ITALIANA". DEPOIS DESTA MARAVILHOSA VIAGEM, ELAS ME TROUXERAM PARA BOMBINHAS, ESTE PARAÍSO DE TANTAS BELEZAS. AQUI, ELAS ABRIRAM O TOMATINO.

IMAGINEM A MINHA FELICIDADE. ESCOLHERAM O MEU NOME PARA BATIZAR A CANTINA. A PARTIR DE ENTÃO, PASSAMOS A TRABALHAR, E ADOTAR ALGUMAS REGRAS SAGRADAS.

NOSSAS MASSAS SÃO ARTESANAIS, FEITAS AQUI EM CASA, USANDO SOMENTE FARINHAS ESPECIAIS. E TEM MAIS. TODOS OS NOSSOS INGREDIENTES SÃO SEMPRE FRESQUINHOS, SELECIONADOS ENTRE OS MELHORES FORNECEDORES. A MAIORIA DOS TEMPEROS E ERVAS DE NOSSOS PRATOS SÃO CULTIVADOS AQUI MESMO. E SOMOS MUITO RÍGIDOS COM ESTAS NORMAS.

HOJE, SOU UM TOMATE MUITO FELIZ. ME SINTO TOTALMENTE REALIZADO. ACHO QUE VOCÊS VÃO GOSTAR MUITO. E VOLTAR SEMPRE PARA ME VISITAR.

EU VOU ADORAR COZINHAR PARA VOCÊS.



Entradas



R\$20,00

Cilindro Crocante de Batata

Com desfiado de carne, cozido lentamente com redução de vinho tinto, crispy de couve e pickles de mini cebola. *Tambor de papas con carne deshebrada, cocida con reducción de vino, crispy de col y pickles de cebollitas.*



R\$45,00

Fontana di Trevi

Pão italiano, recheado com molho de queijo, coberto com queijo gouda. Acompanha molho rústico de tomate. *Pan relleno con salsa de queso, y cubierto con una tapa de queso gouda. Acompaña salsa rústica de tomate.*



R\$30,00

Brusqueta Tomatino (4 unidades)

Tomates temperados e parmesão sobre torrada especial. *Tostada especial con tomates temperados y parmesano.*



R\$30,00

Brusqueta ao Pesto (4 unidades)

Pão italiano artesanal, burrata e pesto genovês. *Pan italiano artesanal, burrata y salsa pesto genovês.*



R\$20,00

Couvert

Cesta de pães especiais Com manteiga temperada, azeitonas, caponata e relish Tomatino (receita agridoce original da Austrália). *Canasta de panes con manteca condimentada, caponata, aceitunas y relish (receta agridulce original de Australia).*



R\$30,00

Brusqueta Crocante (4 unidades)

Pão italiano artesanal, queijo catupiry, gratinado com parmesão e coberto com crocante de castanhas. *Pan italiano artesanal, queso crema, parmesano y crocante de castañas.*

Taxa de serviço 10%.

Saladas



Salada do Chef

Folhas variadas, frango grelhado, parmesão, tomate, croutons e molho do Chef.

Hojas variadas, croutons y salsa del chef.

R\$42,00

Salada Verão

Folhas variadas, manga, tomate, gorgonzola, granola Italianinha e molho especial.

Hojas diversas, mango, tomate, queso roquefort, granola Italianinha y salsa especial.



R\$39,00



Salada Italiana

Folhas verdes, tomate confit, queijo de búfala, tiras de filé mignon grelhado e crackers de sementes com molho de mostarda.

Hojas verdes, tomate confitado, queso de búfala, tiras de filet mignon grillado y crackers de semillas con salsa de mostaza.

R\$41,00

Salada da Casa

Folhas variadas, tomate, creme de frango, pickles da casa, torradas e crocante de parmesão.

Hojas diversas, tomate, crema de pollo, pickles especiales, pan tostado y crocante de parmesano.



R\$39,00

Massas

Serve 2 pessoas.

Escolha a massa (elija la pasta):

Spaghetti (artesanal) - Fettuccine (artesanal) - Penne - Farfale - Fusili (sem gluten)

Agora, escolha o molho (Ahora, elija la salsa):

***Alho e Óleo**
Ajo y aceite de oliva

R\$69,00



***Manteiga com Ervas**
Manteca con Hierbas

R\$69,00



***Ao sugo | Fileto**
Molho de tomates exclusivos da casa
Salsa roja exclusiva de la casa

R\$72,00



***Pesto**
Molho com rúcula, castanhas, azeite e parmesão
Salsa con rúcula, castañas parmesano y aceite de oliva

R\$78,00



***Bolonesa | Bolognesa**
Carne moída em molho de tomate da casa
Carne molida y fileto de la casa

R\$89,00



Primavera
Brócolis, ervilhas, tomate e cenoura, puxados no azeite de oliva
Brócoli, arvejas, tomate y zanahoria, grillados en aceite de oliva

R\$71,00



Di Napoli
Cubos de frango, espinafre, chapignons, molho branco e parmesão
Dados de pollo, espinaca, hongos, salsa blanca y parmesano

R\$89,00

***Carbonara**
Com cebola, bacon, ovo e molho branco (consulte nossa versão vegana)
Con cebolla, bacon, huevos y salsa cremosa (consulte nuestra versión vegana)

R\$84,00



Ao sugo | Fileto

Tripadvisor
Travellers'
Choice Awards



*Para estes pratos, porção individual: 60% do valor.

*Para estos platos, porción individual: 60% del valor.

A Toscana

Carne de panela, tomates ao creme de mostarda especial e pimenta rosa nativa.
Carne cocida, tomates con crema de mostaza especial y pimienta rosada.

R\$96,00

*Quatro Queijos

Cuatro Quesos

Musarela, gorgonzola, provolone e parmesão.
Muzzarela, roquefort, provolone y parmesano.

R\$91,00

*Alfredo

Molho com creme de leite e queijo parmesão.
Salsa con crema de leche y queso parmesano.

R\$91,00

*À Romanha

À Bolonhesa, com creme de leite, azeitonas e pimenta calabresa.
A la bolognesa, con crema de leche, aceitunas y ají picante.

R\$89,00



Ao Mar

Camarão, marisco, lula e molho branco.
Camarón, marisco, rabas y salsa blanca.

R\$99,00

Filet Mignon e Gorgonzola

Tiras de filet ao molho de queijo gorgonzola.
Tiritas de lomito con salsa de queso tipo roquefort.

R\$134,00

Ao Funghi

Cogumelos secos, vinho e nata.
Hongos de pino, vino y salsa blanca.

R\$92,00

A Toscana



Filet Mignon e Gorgonzola

Massas Especiais

Serve 2 pessoas.

Escolha a massa (elija la pasta):

Nhoque (Ñoquis) - Ravioli de Carne
Ravioli de Ricota e Espinafre (Ravioles de Ricota y Espinaca)
Sorrentinos de queijo e presunto (Sorrentinos de jamón y queso)

Agora, escolha o molho (Ahora, elija la salsa):

Manteiga com Ervas

Manteca con Hierbas

R\$83,00



Ao sugo | Fileto

Molho de tomates exclusivos da casa
Salsa roja exclusiva de la casa

R\$83,00



Pesto

Molho com rúcula, castanhas, azeite e parmesão
Salsa con rúcula, castañas parmesano y aceite de oliva

R\$92,00



Bolonhesa | Bolognesa

Carne moída em molho de tomate da casa
Carne molida y fileto de la casa

R\$99,00



Quatro Queijos

Cuatro Quesos
Musarela, gorgonzola, provolone e parmesão.

R\$99,00

Alfredo

Molho com creme de leite e queijo parmesão.
Salsa con crema de leche y queso parmesano.

R\$99,00



Ao Funghi

Cogumelos secos, vinho e molho branco.
Hongos de pino, vino y salsa blanca.

R\$99,00



Nhoque Bolonhesa - Noquis Bolognesa



TOMATINO
Cantina Italiana

Exclusividade da Casa

Serve 2 pessoas.



R\$93,00

Ravioli de Damasco e Ricota com Molho Rústico de Tomates

Raviolis de damasco y ricota con salsa rustica de tomates.



R\$167,00

Fusillette à Moda Tomatino

Mignon grelhado, massa fusillette verde ao molho Alfredo, gratinado.

Lomito a la parrilla y fusillete verde con salsa Alfredo, gratinada.



R\$105,00

Lasanha à Bolonhesa

Lasaña a la Salsa Bolognesa.



R\$99,00

Ravioloni Tricolore

Recheados com tomate confit e queijo raclete, servido com molho suave de alho poró e creme de leite.

Rellenos con confit de tomate y queso tipo raclete, servido con salsa suave de puerro y crema de leche.

Prato individual



R\$69,00

Ravioli Bicolor

Ravioli de frango defumado, com molho de ervas, crocante de parmesão e amêndoas douradas.

Raviolos de pollo ahumado, en cama de hierbas con crocante de parmesano y almendras doradas.

Prato individual



R\$69,00

Rondeli de gorgonzola e nozes

Rondeli de roquefort y nueces.

Carnes

Serve 2 pessoas.



R\$159,00

Filet à Parmegiana com Fetuccini ao Sugo

Medalhão empanado, coberto com molho sugo e gratinado.

Lomo a la milanesa, cubierto con salsa fileto y gratinado.



R\$141,00

Filet Delícia com Spaghetti na Manteiga

Medalhão recheado com catupiry e palmito, empanado, coberto com molho sugo, cubos de tomate e catupiry, gratinado com mussarela e parmesão.

Lomito relleno con queso crema y palmito, a la milanesa, cubierto con salsa fileto, cubitos de tomates y queso crema, gratinado.



R\$147,00

Medalhão Madeira com Spaghetti na Manteiga

Medalhão grelhado com molho madeira e champignons.

Lomo a la parilla con salsa al vino madeira y hongos.



R\$129,00

Medalhão Grelhado com Spaghetti na Manteiga

Medallón a la parrilla.



R\$139,00

Medalhão ao Molho Mostarda com Spaghetti na Manteiga

Com crispy de batata doce.

Medallón con salsa mostaza con crispy de batata dulce.



R\$123,00

Polpettone Tomatino com Fettuccini na Manteiga

Recheados com cream cheese e mussarela, com molho sugo, gratinados.

Albondigones rellenos con queso crema y muzzarela con salsa fileto, gratinados.

Frangos e Risotos

Serve 2 pessoas.



R\$99,90

Frango Grelhado com Spaghetti na Manteiga

Pechuga de Pollo a la parrilla.



R\$122,00

Frango Napolitano com Fettuccini na Manteiga

Filé de frango à milanesa, gratinado com queijo, tomates e molho rosé. Pechuga de pollo a la milanesa con salsa mixta, queso y tomates.



R\$72,00

Risoto de Palmito

Risotto de Palmito



R\$143,00

Risoto de Camarão

Risotto de Camarón



R\$72,00

Risoto de queijos especiais

Risotto de queso especial

NÃO DEIXE DE PROVAR
NOSSAS SOBREMESAS!



Kids



R\$27,00

Spaghetti com Mini Polpetas ao Molho Sugo (150g de massa)
150g de Spaghetti con mini albóndigas y salsa fileto.



R\$27,00

Risoto de Frango
Risotto de pollo



R\$27,00

Gravatinha na Manteiga com Frango (150g de massa)
Moñitos chicos a la manteca con pollo.



R\$16,00

Porção de Batata Sorriso (6 unidades)
Papas fritas "sonrisa"

NOSSO MONTE VESUVIO É UMA VERSÃO DO TRADICIONAL PETIT GATEAU, A CRIANÇA ADORA!



QUE TAL UMA SODA ITALIANA?

R\$ 19,00

(Consulte sabores)



Sobremesas



R\$33,00

Semifreddo de Limão Siciliano

Delicado semifreddo de limão siciliano, com tuile de amêndoas e trufa de chocolate.

Semifreddo de limón siciliano.



R\$33,00

Delicia de Morangos

Couli de frutas vermelhas, sorvete de creme, morangos, delicados suspiros caseiros, amêndoas laminadas, coberto com chantilly.

Couli de frutos rojos, helado de crema, frutillas, delicados merengues caseros, almendras laminadas, cubiertos con chantilly.



R\$45,00

Mini Fondue de Chocolate com Frutas da Estação

Mini fondue de chocolate con frutas frescas de estación.

Serve 2 pessoas. (Sirve a dos personas)



R\$33,00

Brownie de Chocolate e Doce de Leite Com Sorvete

Brownie de chocolate y dulce de leche con helado de crema.



R\$39,00

Coliseu

Tortinha de maçã com crumble de nozes, sorvete de creme, coberta com caramelo toffee, servido em uma chapa especial.
Tortita de manzanas, con nueces y helado de crema, cubierta con salsa de caramelo Toffee, servido en una plancha especial.



R\$36,00

Monte Vesúvio

Petit Gateau de chocolate, transbordando couli de frutas vermelhas e sorvete de creme.
Volcán de chocolate, rebosante couli de frutos rojos y helado de crema.



R\$38,00

Tiramisu do Chef

A mais italiana de nossas sobremesas.
Releitura da nossa Chef. Camadas crocantes de biscoito banhados em café, intercalados com mascarpone, licor Cointreau e cacau em pó.
Torta de crema y queso, galletas con café, licor Cointreau y cacao en polvo.



R\$36,00

Pavlova

Merengue suave, assado delicadamente, crocante, com nata batida e frutas vermelhas.
Merengue suave, horneado muy delicadamente, crujiente, con crema batida y frutos rojos.



R\$45,00

Petit Gateau de Pistache

Com crumble de pistache e sorvete de caramelo salgado.
Petit Gateau de pistacho, com crumble de pistache y helado de caramelo salado.

Bebidas

Soda Italiana *(Consulte sabores)*

R\$ 19,00

Suco de uva integral 300ml

R\$ 14,00

Jugo de uva integral 300ml

Suco del Valle Pêssego

R\$ 9,00

Jugo de Durazno

Suco de laranja Prat's

R\$ 14,00

Jugo de naranja Prat's

Refrigerante

R\$ 7,50

Gaseosa

Água sem gás

R\$ 6,00

Agua sin gas

Água com gás

R\$ 6,00

Agua con gas

Cha mate gelado

R\$ 7,00

Té helado

Bebidas com Álcool

Cerveja Long Neck

R\$ 13,00

Cerveja Long Neck Corona

R\$ 14,00

Cervejas Artesanais Especiais 600ml

(Consulte a carta)

Taça de vinho *(Consulte a carta)*

R\$ 22,00

Café Espresso

R\$ 7,00

Licores:

Frangelico

R\$ 20,00

Cointreau

R\$ 20,00

Vinho do Porto

R\$ 20,00

QUE TAL UMA
SODA ITALIANA?

R\$ 19,00

(Consulte sabores)



Carta de drinks



R\$25,00

Tomatino Sunrise
Vodka, Suco de laranja, cramberry, rodela de laranja, cereja.



R\$25,00

Relaxe em Bombinhas
Gim YVY mar, Aperol, abacaxi, xarope de maracujá, angustura.



R\$25,00

Mojito
Rum, limão, hortelã, água com gás.



R\$28,00

Aperol Spritz
Aperol, prosecco, soda, laranja.



R\$25,00

Gim Atômica
Gim, limão siciliano, pimenta rosa e anis estrelado.



R\$25,00

Capitão Gancho
Rum ouro, abacaxi, caramelo salgado, Brasil berg, limão.



R\$27,00

Tomatino Fresh
Gim YVY ar, simple syrup, suco de laranja, limão, chá de pêssego, clube soda.



R\$30,00

Negroni
Gim YVY terra, campari, vermouth rosso.



SEM ÁLCOOL

R\$22,00

Drink bicolor
Kiwi, morango, soda italiana morango.

SEM ÁLCOOL



R\$22,00

Pink limonade
Limão, cramberry, simple syrup.

SEM ÁLCOOL



R\$22,00

Tomatino Sunset
Suco de pêssego, Suco de laranja, gelo, açúcar, groselha.





TOMATINO

Cantina Italiana

www.tomatinocantinaitaliana.com.br

- Instagram: [cantinatomatino](#)
- Facebook: [tomatino cantina italiana](#)
- Twitter: [tomatinocantinaitaliana](#)

Telefone: (47) 3369.0421
Av Leopoldo Zarling, 2045
Bombas • SC • 88215-000

Faça a sua avaliação no Google:

