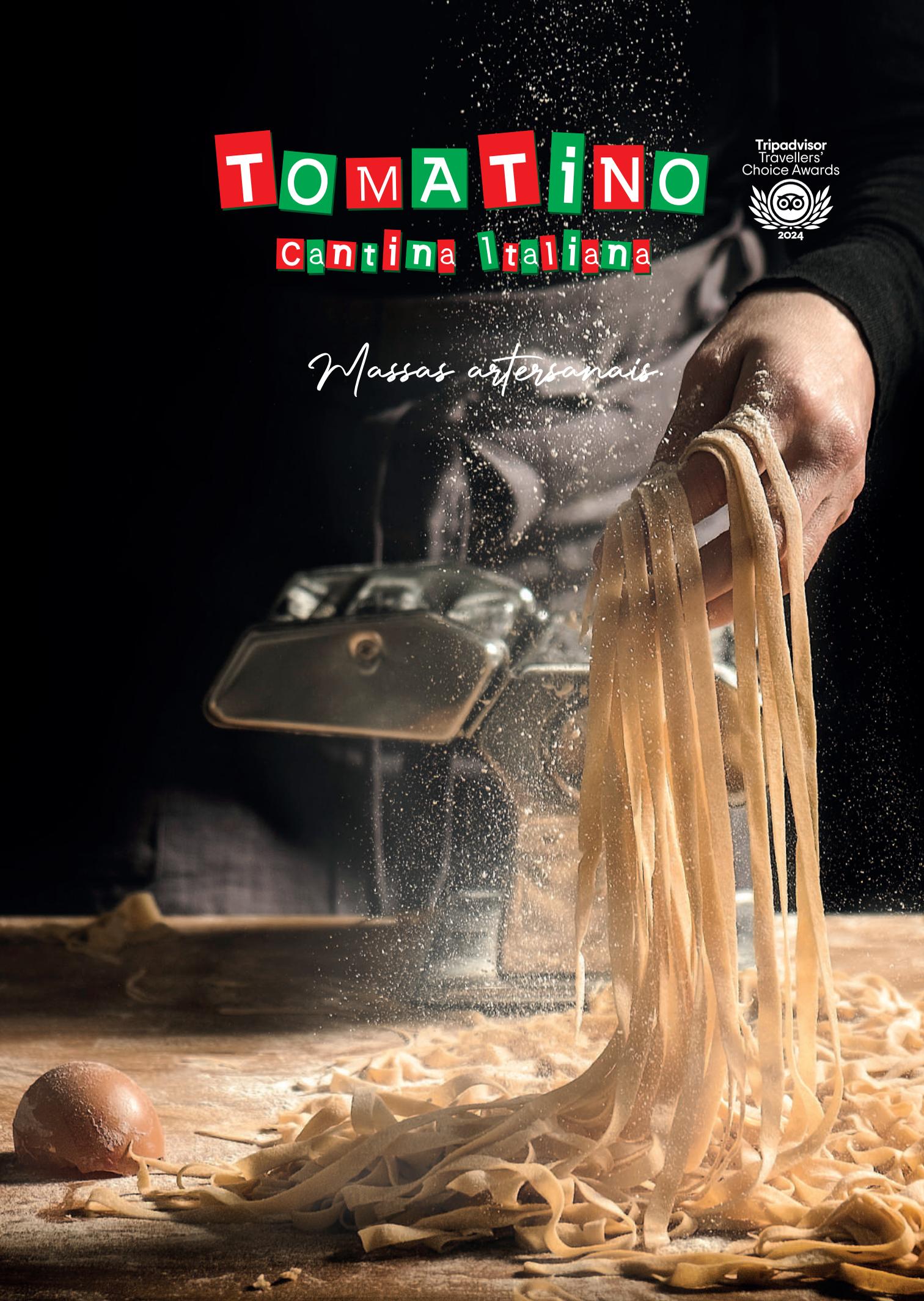


# TOMATINO

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. ELES ESTAVAM PROJETANDO UMA CANTINA ITALIANA.

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

VIAJEI PARA A ITÁLIA, COM ELES. PARA CONHECER MAIS, APRENDENDO SEGREDOS DAS NONAS, ETERNAS COZINHEIRAS DA VELHA ITÁLIA. E TAMBÉM A "NUOVA COCINA ITALIANA". DEPOIS DESTA MARAVILHOSA VIAGEM, ELES ME TROUXERAM PARA BOMBINHAS, ESTE PARAÍSO DE TANTAS BELEZAS. AQUI, ELES 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 milanese 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](http://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:

