



Menu



TOMATINO
cantina italiana

Nossas massas são artesanais.

Sejam
bem-vindos!!



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 nonnas, 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 abstram 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



Cilindro Crocante de Batata

R\$ 18,00

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 reducci3n de vino, crispy de col y pickles de cebollitas



Couvert Cesta de pães especiais Canasta de panes

R\$ 18,00

Com manteiga temperada, azeitonas, caponata e relish Tomatino (receita agridoce original da Austrália)
Con manteca condimentada, caponata, aceitunas y relish (receta agridulce original de Australia)

Brusqueta Tomatino

R\$ 20,00

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

Brusqueta ao Pesto

R\$ 29,00

Pão italiano artesanal, burrata e pesto genovês
Pan italiano artesanal, burrata y salsa pesto genovés



Salada do Chef Ensalada del Chef

R\$ 33,00

Folhas variadas, frango grelhado, parmesão, rodela de tomate, croutons e molho do chef

Hojas, pollo a la plancha, parmesano, tomates, picatostes y salsa



Salada Verão Ensalada Verano

R\$ 30,00

Folhas variadas, manga, tomate, gorgonzola, amêndoas torradas e molho especial

Hojas diversas, mango, tomate, queso roquefort, almendras tostadas y salsa especial



Salada Tomatino Ensalada Tomatino

R\$ 30,00

Folhas, beringela e abobrinhas marinadas ao vinagrete balsâmico e mel, tomates e torrada da casa

Hojas, berenjenas y zucchini macerados al balsamico y miel, tomates y tostadas condimentadas de la casa



Salada da Casa Ensalada de la Casa

R\$ 31,00

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



Fontana di Trevi

R\$ 35,00

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 rustica de tomate

Taxa de serviço: 10%

Massas



Escolha a massa (elija la pasta):

Spaghetti (artesanal) - Fettuccine (artesanal) - Penne - Farfalle - Fusilli (semgluten)

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

*Alho e Óleo **Ajo y Aceite de Oliva**   R\$ 60,00

*Manteiga com Ervas **Manteca con Hierbas**  R\$ 60,00

*Ao Sugo **Fileto**   R\$ 64,00
Molho de Tomates exclusivo da casa
Salsa roja exclusiva de la casa

*Pesto  R\$ 70,00
Molho com manjericão, castanhas, azeite e parmesão
Salsa con albahaca, castañas, parmesano y aceite de oliva

*Bolonesa **Bolognesa**   R\$ 75,00
Carne moída em molho de tomate da casa
Carne molida y fileto de la casa

Primavera   R\$ 60,00
Brócolis, ervilhas, tomate e cenoura, puxados no azeite de oliva
Brocolis, arvejas, tomate y zanahoria, grillados al aceite de oliva

Di Napoli R\$ 78,00
Cubos de frango, espinafre, champignons, molho branco e parmesão
Dados de pollo, espinaca, hongos, salsa blanca y parmesano

*Carbonara R\$ 74,00
Com cebola, bacon, ovo e molho cremoso
(Consulte nossa versão vegana)
Cón cebolla, bacon, huevos y salsa cremosa
(Consulte nuestra versión vegana)



*Para estes pratos, porção individual: 60% do valor
* Para estos platos, porción individual: 60% del valor

Taxa de serviço: 10%

Massas

(Cont.)



Escolha a massa (elija la pasta):

Spaghetti (artesanal) - Fettuccine (artesanal) - Penne - Farfalle - Fusilli (semgluten)

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



A Toscana

R\$ 80,00

Carne de panela, tomates ao creme de mostarda especial e pimenta rosa nativa

Carne cocida, tomates con crema de mostaza especial y pimienta rosada

*Quatro Queijos Cuatro Quesos

R\$ 77,00

Mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão

*Alfredo

R\$ 77,00

Molho com creme de leite e queijo parmesão

Salsa con crema de leche y queso parmesano

*À Romanha

R\$ 72,00

À Bolonhesa, com creme de leite, azeitonas e pimenta calabresa

A la bolognesa, con crema de leche, aceitunas y ají picante

Ao Mar

R\$ 84,00

Camarão, marisco, lula e molho branco

Camarón, marisco, rabas y salsa blanca

Filet Mignon e Gorgonzola

R\$ 99,00

Tiras de filet ao molho de queijo gorgonzola

Tiritas de lomito a la salsa de queso tipo gorgonzola

Ao Funghi

R\$ 81,00

Cogumelos secos, vinho e molho branco

Hongos de pino, vino y salsa blanca

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

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

Taxa de serviço: 10%

Massas Especiais

Escolha a massa (elija la pasta):

Nhoque **Ñoquis**

Ravioli de Ricota e Espinafre

Ravioli de Ricota y Espinaca

 Ravioli de Carne

Sorrentino de queijo e presunto

Sorrentinos de jamón y queso

Escolha o molho (elija la salsa):

Manteiga com Ervas **Manteca con Hierbas**  R\$ 75,00

Ao Sugo **Fileto**   R\$ 77,00

Molho de Tomates exclusivo da casa

Salsa roja exclusiva de la casa

Pesto  R\$ 84,00

Molho com manjericão, castanhas, azeite e parmesão

Salsa con albahaca, castañas, parmesano y aceite de oliva

Bolonhesa **Bolognesa**   R\$ 86,00

Carne moída em molho de tomate da casa

Carne molida y fileto

Quatro Queijos **Cuatro Quesos** R\$ 86,00

Mussarela, gorgonzola, provolone e parmesão

Alfredo  R\$ 87,00

Molho com creme de leite e queijo parmesão

Salsa con crema de leche y queso parmesano

Ao Funghi R\$ 91,00

Cogumelos secos, vinho e molho branco

Hongos de pino, vino y salsa blanca

Exclusividades da Casa:

Lasanha à Bolonhesa **Lasaña a la Salsa Bolognesa** R\$ 89,00

Ravioli de Damasco e Ricota com Molho R\$ 89,00

Rústico de Tomates

Ravioloni Tricolore R\$ 89,00

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

Fusillette à Moda Tomatino R\$ 149,00

Mignon grelhado, massa fusillette verde ao molho

Alfredo, gratinado

Lomito a la parrilla y fusillette verde a la Alfredo, gratinada



Taxa de serviço: 10%

Carne



Filet a Parmegiana com Fettuccini ao Sugo R\$ 149,00

Medalhão empanado, coberto com molho sugo e gratinado

Lomito a la milanese, cubierto con salsa fileto y gratinado

Filet Delícia com Spaghetti na Manteiga R\$ 133,00

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 milanese, cubierto con salsa fileto, cubitos de tomates y queso crema, gratinado

Medalhão Madeira com Spaghetti na Manteiga R\$ 137,00

Medalhão grelhado com molho madeira e champignons

Lomito a la parrilla con salsa al vino Madeira y hongos

Medalhão Grelhado com Spaghetti na Manteiga R\$ 123,00

Medallon a la parrilla

Medalhão ao Molho Mostarda com Spaghetti na Manteiga R\$ 135,00

Com crispy de batata doce

Medallon con salsa mostaza con crispy de papa dulce

Polpettone Tomatino com Fettuccini na Manteiga R\$ 114,00

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

Albôndigas rellenas con queso crema y muzzarela, con salsa fileto, gratinadas

Taxa de serviço: 10%

Frangos Pollos

Frango Napolitano com Fettuccini na Manteiga R\$ 120,00

Filet de frango à milanesa, gratinado com queijo, com tomates e molho rosé

Pechuga de pollo a la milanesa con salsa mixta, queso y tomates



Frango Grelhado com Spaghetti na Manteiga R\$ 99,00

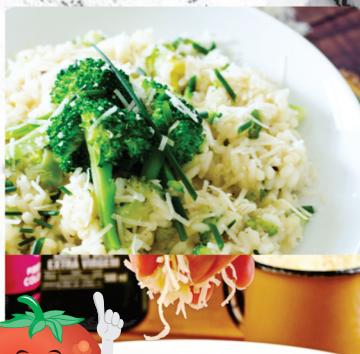
Pechuga de Pollo a la parrilla



Risotos

Risoto de Brócolis R\$ 72,00

Risotto de Brócoli



Risoto de Ervilhas R\$ 72,00

Risotto de Arvejas



Risoto de Palmito R\$ 72,00

Risotto de Palma



Risoto de Camarão R\$ 138,00

Risotto de Camarón

Sobremesas



Coliseo

R\$ 32,00

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



Tiramisú do Chef

A mais italiana de nossas sobremesas R\$ 35,00

Receita adaptada aos ingredientes regionais. Camadas crocantes de biscoito banhados em café, intercalados com mascarpone, licor Cointreau e cacau em pó.

Torta de nata y queso, galletas con café, licor Cointreau y cacao en polvo



Pavlova

R\$ 32,00

Merengue suave, assado delicadamente, crocante, com nata batida e frutas vermelhas

Merengue suave, horneado muy delicadamente, crujiente, con crema batida y frutos rojos



Monte Vesúvio

R\$ 32,00

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

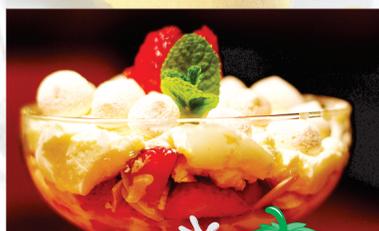


Mini Fondue de Chocolate com Frutas da Estação

R\$ 39,00

Fondue chico de chocolate con frutas frescas de la estación

*Serve 2 pessoas * Sirve a dos personas*



Semifreddo de Limão Siciliano



R\$ 29,00

Semifreddo de limón siciliano

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



Delícia de Morangos

R\$ 29,00

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

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

Brownie de Chocolate e Doce de Leite Com Sorvete

R\$ 29,00

Brownie de chocolate y dulce de leche con helado

Taxa de serviço: 10%

Kids



Spaghetti com Mini Polpetas
ao Molho Sugo (150g de massa) R\$ 23,00
150g de Spaghetti con mini albóndigas
y salsa fileto



Risoto de Frango R\$ 23,00
Risotto de pollo



Gravatinha na Manteiga com Frango R\$ 23,00
(150g de massa)
Moñitos chicos a la manteca con pollo



Ravioli Smiles ao Molho Sugo R\$ 25,00
(150g de massa)
Sorrentinos Smiles a la salsa fileto



Porção de Batata Sorriso (6 unidades) R\$ 14,00
6 unidades de papas fritas "sonrisa"



Pets



Disquinhos de Carne (3 unidades - 200g) R\$ 20,00
Porción con 3 unidades de discos de carne

Taxa de serviço: 10%

Bebidas

Suco de Uva Integral 300ml	R\$ 10,00
Jugo de Uva Integral 300ml	
Suco Del Valle Pêssego	R\$ 8,00
Jugo de Durazno	
Suco de Laranja Prat's	R\$ 10,00
Jugo de Naranja Prat's	
Refrigerante Gaseosa	R\$ 6,00
Água sem gás Água sin gás	R\$ 5,00
Água com gás Água con gás	R\$ 5,00
Chá Mate gelado Té Mate helado	R\$ 6,00

Bebidas com Alcool

Caipirinha - Vodka ou Cachaça	R\$ 20,00
Morango ou limão Limón o frutilla	
Cerveja Long Neck (Bohemia, Stella Artois, Budweiser)	R\$ 8,50
Cerveja Long Neck Corona	R\$ 10,00
Cervejas Artesanais Especiais 600ml	Consulte a carta
Taça de Vinho (Consulte a carta)	R\$ 20,00

Cafés

Café Espresso	R\$ 5,00
---------------	----------

Licores

Frangelico	R\$ 15,00
Cointreau	R\$ 15,00
Vinho do Porto	R\$ 15,00

Aceitamos: *Aceptamos:*



Taxa de serviço: 10%