



RUMO

O **RESTAURANTE RUMO** NASCE DO ENCONTRO ENTRE A MEMÓRIA E O SABOR, ENTRE O PASSADO QUE INSPIRA E O PRESENTE QUE RECREIA. UM ESPAÇO ONDE A TRADIÇÃO FAMILIAR ITALIANA FLORESCE À MESA, GUIADA PELA PAIXÃO PELA COZINHA E PELO RESPEITO À SABEDORIA DA VIDA SIMPLES.

O NOME **RUMO** É UMA HOMENAGEM AO LIVRO HOMÔNIMO DO POETA **MANOEL CERQUEIRA LEITE**, QUE PLANTOU AS PRIMEIRAS SEMENTES DO **SÍTIO DO CARROÇÃO**. SEU LEGADO, CULTIVADO COM AMOR POR SEU FILHO **LUÍS GONZAGA ROCHA LEITE**, E ENTÃO LAPIDADO POR SEU NETO **MANOEL SOUZA LEITE**, ATRAVESSOU GERAÇÕES E HOJE FLORESCE EM CADA DETALHE DESTA RESTAURANTE.

INSPIRADO PELAS SAUDOSAS PALAVRAS ACERCA DO COTIDIANO CAIPIRA, TEMA CENTRAL DOS POEMAS DO PATRIARCA DA FAMÍLIA, O **RUMO** BUSCA TRADUZIR EM SABORES A BELEZA DA SIMPLICIDADE DA VIDA NO CAMPO E NAS LIÇÕES QUE ELA SUSSURRA PELO TEMPO.

NOSSO CARDÁPIO, CUIDADOSAMENTE CONCEBIDO NO ESTILO ÍTALO-CAIPIRA POR **CECILIA PADILHA**, HOMENAGEIA RAÍZES ITALIANAS PROFUNDAS E SABORES DE INFÂNCIA, TRANSFORMANDO INGREDIENTES FRESCOS EM PRATOS QUE CONTAM HISTÓRIAS.

CADA RECEITA É UM GESTO DE CUIDADO; CADA AROMA, UMA LEMBRANÇA; CADA SABOR, UM CAMINHO DE VOLTA ÀS ORIGENS. À SOMBRA DA PAISAGEM QUE NOS CERCA, A NATUREZA NÃO APENAS EMOLDURA, MAS INSPIRA.

RECEBEMOS CADA VISITANTE COMO QUEM ACOLHE EM CASA: COM A INTENÇÃO DE NUTRIR NÃO APENAS O CORPO, MAS TAMBÉM O CORAÇÃO E A MEMÓRIA.

ENTRADAS

PATÊS ARTESANAIS	40
PATÊ DE FÍGADO; ANTEPASTO DE PIMENTÃO AGRIDOCE COM QUEIJO CREMOSO; MANTEIGA DE ERVAS E ACOMPANHA SELEÇÃO DE PÃES ARTESANAIS	
BURRATA AO PESTO	65
BURRATA COM TOMATE CONFIT, MASSA CROCANTE, MOLHO PESTO E PÃO ITALIANO	
TRIO DE BRUSCHETTAS	55
TOMATE COM MOZZARELLA DE BÚFALA BRIE, MEL E AMÊNDOAS CARAMELIZADAS COM ESPECIARIAS COGUMELOS GRATINADOS	
BERINJELA DELLA MAMMA	50
ROLL CROCANTE DE BERINJELA RECHEADO COM QUEIJO AO MOLHO RÚSTICO DE TOMATE COM PANCETTA	
LINGUIÇA CAIPIRA	45
COM MOLHO ROMESCO DE CASTANHA DE CAJU E FAROFA COM PÁPRICA	
STEAK TARTARE	65
TARTARE DE FILÉ MIGNON COM BATATAS RÚSTICAS E ESPUMA DE GRANA PADANO	
CARPACCIO	65
COM MOLHO DE MOSTARDA COM ALCAPARRAS E PÃO ITALIANO	
POLENTA RÚSTICA	50
POLENTA MOLE RÚSTICA FINALIZADA COM SALSA DE TRUFAS NEGRAS	
TARTARE DE SALMÃO	60
COM CALDO ÁCIDO FRIZANTE E SALADA DE BROTO	
VINAGRETE DE POLVO	70
ACOMPANHA PÃO SÍRIO ARTESANAL	

SALADAS

SALADA DE FOLHAS VERDES	50
COM FILET DE FRANGO EM LASCAS, QUEIJO PARMESÃO, CROUTONS E MOLHO DE QUEIJO	
SALADA DE COGUMELOS	55
FOLHAS VERDES E COGUMELOS SALTEADOS COM ESPUMA DE AÇAFRÃO	
SALADA DE SALMÃO	60
FOLHAS VERDES AO MOLHO CÍTRICO E CARAMELO BALSÂMICO COM SALMÃO SELADO NO GERILIM	

RUMO

RISOTOS

GALINHADA CAIPIRA	75
COM ARROZ BOMBA, GEMA CURADA EMPANADA E CROCANTE DE PARMESÃO	
GORGONZOLA COM PERA E NOZES	90
CAMARÃO	95
COGUMELOS	75
ALHO-PORÓ COM LIMÃO SICILIANO	70

MASSAS

PASTA DI GRAGNANO IGP

TAGLIATELLE AL FUNGHI	90
ACOMPANHADO DE SHITAKE E SHIMEJI SALTEADOS	
PACCHERI RIGATI COM RAGU DE LINGUIÇA	100
LINGUINE AL MARE	155
POLVO, CAMARÕES, MEXILHÕES E VIEIRAS	
CARBONARA RUMO	90
GUANCIALE DA CASA, QUEIJO PECORINO E OVO CAIPIRA	
TRIANGOLINI AL PORCINI E TARTUFO	110
RECHEADO DE COGUMELO PORCINI AO MOLHO BRANCO TRUFADO	
CAPELONE DE OSSOBUCO	105
COM DEMIGLACE E PINOLI CROCANTE	
GNOCCHI DE MANDIOQUINHA GRATINADO	80
COM MOLHO POMODORO, MOZZARELLA DE BÚFULA E MOLHO PESTO	
VESUVIO AO PESTO	90
MOLHO DE MANJERICÃO MACERADO COM PINOLI E PARMESÃO	

*TEMOS A OPÇÃO DE MASSA SEM GLÚTEN

RUMO

PEIXES E FRUTOS DO MAR

POLVO À LAGAREIRO COM GREMOLATA, ACOMPANHADO DE BATATAS AO MURRO	155
CAMARÃO COM MANGA ACOMPANHADO DE FAROFA CROCANTE DE PINHÃO OU CASTANHA DE CAJÚ, CONFORME A ESTAÇÃO	140
BACALHAU CONFITADO COM MIL FOLHAS DE BATATA, TOMATE E CEBOLA CONFIT	150
PESCE TROPICALE PEIXE COM CROSTA DE COCO E LIMÃO SICILIANO; PURÊ DE BANANA DA TERRA	120
CAMARÕES COM ESPECIARIAS COM MANDIOQUINHA AO FORNO, MOLHO BISQUE E ARROZ BRANCO	140

CARNES

COSTATA ANCHO COM TAGLIATELLI AL LIMONE	150
COSTOLETTE D'AGNELLO COSTEleta DE CORDEIRO COM CROSTA DE ERVAS E BATATINHAS GRATINADAS AO GORGONZOLA	130
STINCO D'AGNELLO STINCO DE CORDEIRO COM POLENTA RÚSTICA	140
FILETTO AO MOLHO DIJON FILET MIGNON COM RISOTO DE ALHO-PORÓ E LIMÃO SICILIANO	120
COSTINE DI MANZO ASSADO DE TIRA AO MOLHO DE VINHO COM PALMITO PUPUNHA FRESCO GRELHADO	140
STROGONOFF RÚSTICO À MODA DA CASA, COM PALHA DE MANDIOQUINHA E ARROZ BRANCO	110
BISTECCA À CAIPIRA T-BONE COM OVO POCHÉ E FAROFA CROCANTE DE PANCETTA COM OVOS	155

RUMO

MENU KIDS

BOITATÁ	50
FILET MIGNON GRELHADO, ARROZ BRANCO E BATATA FRITA	
CURUPIRA	50
FILET DE FRANGO GRELHADO, ARROZ BRANCO E BATATA FRITA	
SACI PERERÊ	50
SPAGHETTI AO SUGO OU MOLHO BRANCO COM FILET MIGNON GRELHADO	

PORÇÕES EXTRAS

PÃO ITALIANO OU FOCACCIA	20
ARROZ BRANCO	20
LEGUMES GRELHADOS	20
PURÊ DE BATATA	20
BATATA FRITA	25

RUMO

SOBREMESAS

TORTA DE CARAMELO COM GANACHE DE CHOCOLATE COM WHISKY	50
TORTA DE PERA E DOCE DE LEITE COM LEITE MALTADO E CREME	50
TIRAMISÙ CAFÉ, MASCARPONE, CACAU E LASCAS DE CHOCOLATE AO LEITE	55
ROMEU E JULIETA CHEESECAKE COM COBERTURA QUENTE DE GOIABADA CASCÃO	55
PAPELLOTTI DE MORANGO SERVIDOS QUENTES COM ESPECIARIAS; GELATO DE BAUNILHA; CASTANHA DE CAJÚ E PRALINÉ CROCANTE	50
PETIT GÂTEAU COM GELATOS DE CREME E DE MORANGO; PRALINÉ CROCANTE	55
TRIO DE GELATOS (BACIO DI LATTE) CHOCOLATE BELGA MORANGO BACIO DI LATTE PISTACCHIO DOCE DE LEITE ACOMPANHA CALDA DE CHOCOLATE E FAROFA CROCANTE	50

RUMO

DRINKS AUTORAIS

RAPADURA DO MOINHO 55

A CAIPIRINHA EM SUA FORMA MAIS CAIPIRA: CACHAÇA DE AMBURANA, LIMÃO ROSA E O DULÇOR PROFUNDO DA RAPADURA

TRÊS MARIAS 55

A VODKA SE HARMONIZA COM A COMPLEXIDADE AROMÁTICA DO LIMÃO SICILIANO, A ACIDEZ DO TAITI E O PERFUME RÚSTICO DA LIMA-DA-PÉRSIA

BRISA DI RUMO 55

RUM LEVE E A EXPLOSÃO AGRIDOCE DAS FRUTAS VERMELHAS, EQUILIBRADAS PELO O LIMÃO

CARROÇÃO 50

A LEVEZA DA VODKA ABRAÇA UMA DUPLA DE CÍTRICOS FRESCOS: LIMA-DA-PÉRSIA E LIMÃO SICILIANO, FINALIZADO POR UMA ESPUMA AROMÁTICA

VERMOUTH DEL RUMO 55

A COMPLEXIDADE DO WHISKY E A RIQUEZA DO VERMOUTH ROSSO, ENVOLTA PELAS NOTAS DE BAUNILHA E ESPECIARIAS DO LICOR 43

DRINKS CLÁSSICOS

NEGRONI ENVELHECIDO 60

NOSSO NEGRONI EXCLUSIVO. GIN, CAMPARI E VERMOUTH REALÇADOS PELA MATURAÇÃO EM BARRIL DE AMBURANA

NEGRONI SBAGLIATO 50

O EQUILÍBRIO AMARGO E DOCE DO NEGRONI SUAVIZADO PELA LEVEZA DO ESPUMANTE

APEROL SPRITZ 50

APERITIVO LEVE E BORBULHANTE, IDEAL PARA ABRIR O APETITE E CELEBRAR A VIDA

GIN TÔNICA 50

FRESCOR DO GIN E O AMARGOR DA TÔNICA, REALÇADOS PELA ACIDEZ DO LIMÃO

CAMPARI TONIC 50

AMARGOR ICÔNICO DO CAMPARI, SUAVIZADO PELA TÔNICA E PELO CÍTRICO DA LARANJA

SUMMER GIN 50

A COMBINAÇÃO PERFEITA DE GIN E ESPECIARIAS

COSMOPOLITAN 50

VODKA E A ACIDEZ SUAVE DO CRANBERRY, COM O EQUILÍBRIO CÍTRICO DO CONTREAU

RUMO

DRINKS CLÁSSICOS

FITZGERALD

50

A SOFISTICAÇÃO DO GIN EM SUA FORMA MAIS ÁCIDA E EQUILIBRADA: GIN, LIMÃO SICILIANO E UM TOQUE DE ANGOSTURA

DRY MARTINI

50

O ÁPICE DA COQUETELARIA CLÁSSICA: GIN E VERMOUTH EM UM COQUETEL SECO, CRISTALINO E POTENTE

MOSCOW MULE

50

VODKA, LIMÃO E A ARDÊNCIA DO GENGIBRE, FINALIZADO PELA NOSSA ESPUMA ARTESANAL

MIMOSA

45

ESPUMANTE REFRESCANTE E O SUCO FRESCO DE LARANJA, PERFEITO PARA UM BRINDE LEVE E CÍTRICO

BELLINI

45

A DELICADEZA DO PÊSSEGO COMBINADO COM A EFERVESCÊNCIA DO ESPUMANTE

ROSSINI

45

ESPUMANTE COM O MORANGO MACERADO, LEVEMENTE ADOCICADO E FRUTADO

CAIPIRINHA

LIMÃO TAITI | LIMÃO SICILIANO | LIMÃO ROSA | LIMA-DA-PÉRSIA |
ABACAXI | MORANGO | FRUTAS VERMELHAS

COM VODKA

SMIRNOFF \$45 | ABSOLUT \$50

COM CACHAÇA

SAGATIBA OU SALINAS ENVELHECIDA \$45

COM SAQUE

AZUMA KIRIN \$45

RUMO

DOSES

CACHAÇA SAGATIBA SALINAS ENVELHECIDA	15
LICOR NARDINI TAGLIATELLA (VENETTO)	15
LICOR BAILEYS	25
LICOR 43	25
VODKA ABSOLUT	25
ESPUMANTE (TAÇA)	25
TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA OURO	35
WHISKY OLD PARR	30
WHISKY CHIVAS REGAL	30
WHISKY JACK DANIELS	30
WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL	30
WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	30
WHISKY JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	120
COGNAC RÉMY MARTIN XO	200

RUMO

CERVEJAS

STELLA ARTOIS STELLA ARTOIS PURE GOLD HEINEKEN HEINEKEN ZERO	14
CORONA	15
PAULANER WEISSBIER	40

REFRIGERANTES

COCA-COLA COCA-COLA ZERO GUARANÁ GUARANÁ ZERO FANTA SPRITE TÔNICA ANTARCTICA TÔNICA ANTARCTICA ZERO	10
---	----

SUCOS NATURAIS

ABACAXI ABACAXI COM HORTELÃ LARANJA, LIMÃO MELANCIA E MELANCIA COM HORTELÃ	18
---	----

ÁGUA

ÁGUA ÁGUA COM GÁS	8
ACQUA PANNA SEM GÁS	30
SAN PELLEGRINO COM GÁS	30

CHÁ POR INFUSÃO	CONSULTE OPÇÕES	20
-----------------	-----------------	----

CAFÉ NESPRESSO	RISTRETO DESCAFEINADO	8
----------------	-------------------------	---

TAXA DE SERVIÇO 10%
TAXA DE ROLHA R\$ 6000
ACEITAMOS SOMENTE CARTÃO DE DÉBITO / CRÉDITO

RUMO