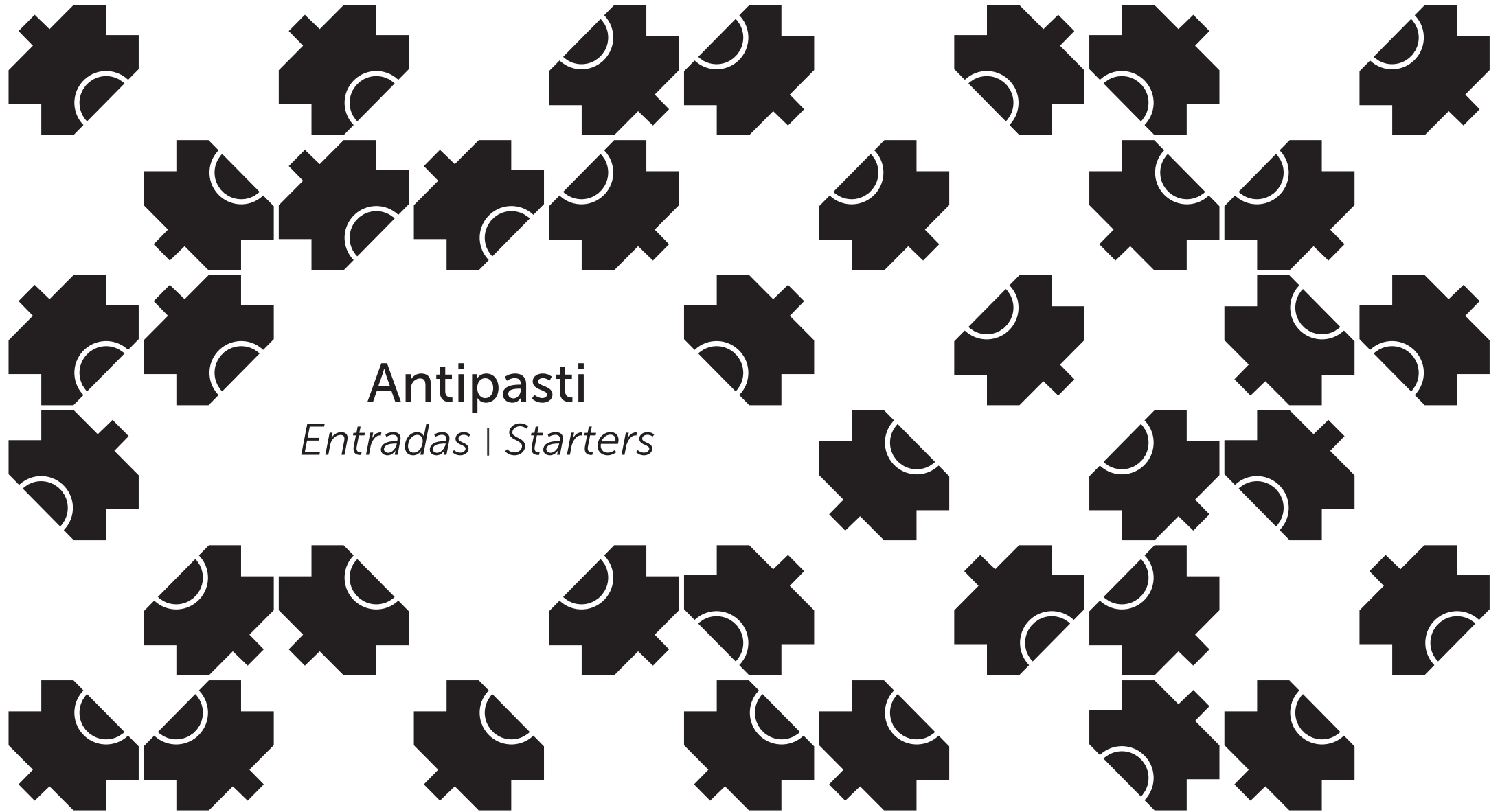




OSCAR



Antipasti
Entradas | Starters

COUVERT

Seleção de pães especiais e antepastos do dia feitos na casa
Selection of homemade breads and antipasti

R\$ 12,00

BRUSCHETTE MISTA (3 und)

Seleção de bruschettas da casa (tomate, berinjela, pimentão)
Homemade selection bruschettas (tomato, eggplant and pepper)

R\$ 14,00

POLPO AL POMODORO

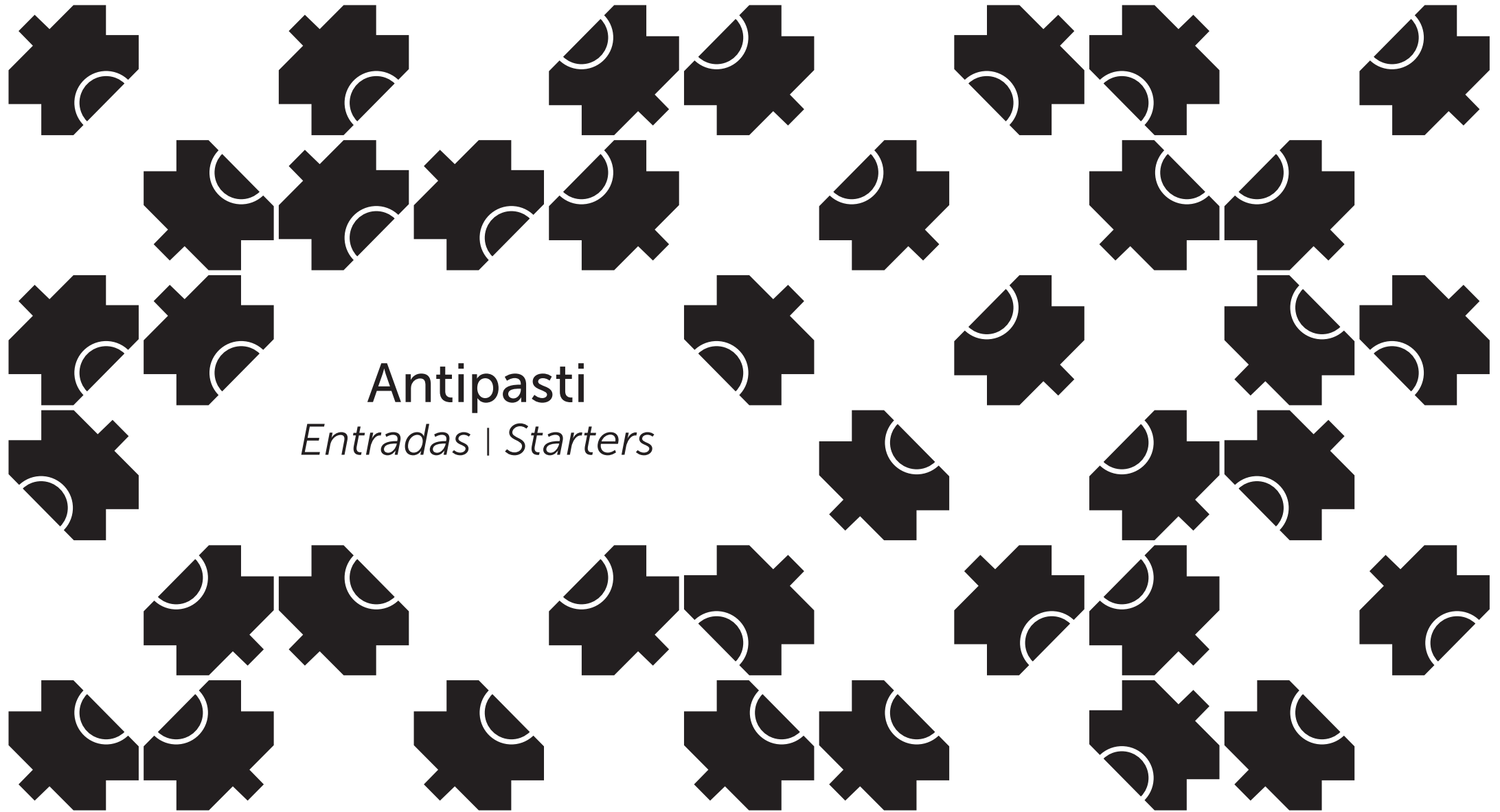
Polvo em cubos, tomate cereja, rúcula ao azeite extra virgem e vinagre balsâmico
Diced octopus, cherry tomato, arugula in extra virgin olive oil and balsamic vinegar

R\$ 30,00

I FORMAGGI

Tábua com três tipos de queijos (parmesão, provolone e brie)
acompanhados de conserva caseira e pães
*Cheese board with three types of cheeses (parmesan, provolone and brie)
served with homemade preserves and breads*

R\$ 52,00



Antipasti
Entradas | Starters

TORRE DI VERDURE

Abobrinha, berinjela, tomate e muçarela de búfala grelhados, manjeriço, azeite extra virgem e redução de vinagre balsâmico

Zucchini, eggplant, tomato and buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil and balsamic vinegar reduction

R\$ 22,00

POLENTA TOSCANA

Polenta cremosa ao molho pomodoro caseiro, linguiça toscana e queijo parmesão
"Polenta" with homemade tomato sauce, tuscan sausage and parmesan cheese

R\$ 22,00

CARPACCIO OSCAR

Lâminas finas de carne crua com molho de mostarda, alcaparras, rúcula e lascas de parmesão servido com torradas

Thin slices of raw meat, mustard sauce, capers, arugula and flakes of parmesan cheese, served with toast

R\$ 28,00

CALAMARI SALTATI IN OLIO D'OLIVA TARTUFATO

Lula, tomate cereja e manjeriço salteados no azeite trufado
Squid, cherry tomato and basil salteed in truffle oil

R\$ 30,00



Insalatas
Saladas | Salads

INSALATA DI BACALA

Lascas de bacalhau, grão de bico, tomate seco, azeitonas pretas com azeite extra virgem
Flakes of Codfish, chickpeas, dried tomato, black olives with extra virgin olive oil

R\$ 30,00

INSALATA BRIE

Folhas verdes com queijo brie e pera ao molho de mostarda
Green salad, brie cheese and pears with mustard sauce

R\$ 32,00

INSALATA CESAR ESPECIALE

Alface americana, croutons, aliche e lascas de parmesão ao molho especial Caesar
Lettuce, croutons, aliche, parmesan flakes and Caesar special sauce

R\$ 28,00

INSALATA DI RUCOLA

Salada de rúcula, nozes, parma e lascas de parmesão em redução de vinagre balsâmico
Arugula salad, walnuts, Parm ham, and parmesan cheese with balsamic vinegar reduction

R\$ 26,00



Zuppe e Creme
Sopas e Cremes
Soups and Creams

MINISTRONE

Sopa de legumes com carne e macarrão
Vegetable soup with meat and pasta

R\$ 29,00

CREMA DI ZUCCA ALLO ZENZERO

Creme de abóbora com gengibre picante e crispys de mandioquinha
Pumpkin cream with mild spicy ginger and parsley potato crispys

R\$ 28,00

BRODO DI POLLO

Caldo de frango desfiado com cenoura, batata e arroz
Original Brazilian Chicken soup with carrots, potato, chicken and rice

R\$ 26,00



Pasta Secca

Massas secas

Dried Pasta

LINGUINE AL PESTO 

Linguine ao molho pesto

Linguini on pesto sauce

R\$ 38,00

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espagete ao molho bolonhesa

Spaghetti on bolognese sauce

R\$ 38,00

PENNE DI CALAMARI ARRABIATA

Massa seca com lulas grelhadas ao molho de tomate levemente picante com manjeriçã

Penne, grilled squid, mild spicy tomato sauce and fresh basil

R\$ 48,00



Pasta Fresca Della Casa
Massas Frescas Caseiras
Fresh Homemade Pasta

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

Gnocchi de batata ao molho bolonhesa
Potato gnocchi on bolognese sauce

R\$ 42,00

GNOCCHI DI ZUCCA

Gnocchi de abóbora ao molho de queijos
Pumpkin gnocchi on cheese sauce

R\$ 42,00

GNOCCHI DI MANIOCA

Gnocchi de aipim salteado no azeite com cogumelos, tomate cereja, ervilha torta, rúcula e manjericão
Gnocchi of cassava salteed in olive oil with mushrooms, cherry tomato, snow peas, arugula and basil

R\$ 48,00

FETTUCCINI NERO AL FRUTTI DI MARE

Massa fresca com tinta de lula e frutos do mar (camarão, lula, polvo e mexilhão)
Black fettuccine salteed with seafood (shrimp, squid, octopus and clams)

R\$ 50,00

FETTUCCINI AI TRE FUNGHI I PROSCIUTTO

Massa fresca larga com molho cremoso de três cogumelos e presunto parma
Fettucini with mushrooms sauce and Parma ham

R\$ 48,00



Pasta Fresca Della Casa
Massas Frescas Caseiras
Fresh Homemade Pasta

LASAGNA VEGETARIANI  R\$ 42,00

Massa de lasanha, abobrinha, berinjela, queijo muçarela e molho de tomate
Fresh lasagne pasta, zucchini, eggplant, mozzarella and tomato sauce

RAVIOLLI DI ZUCCA R\$ 44,00

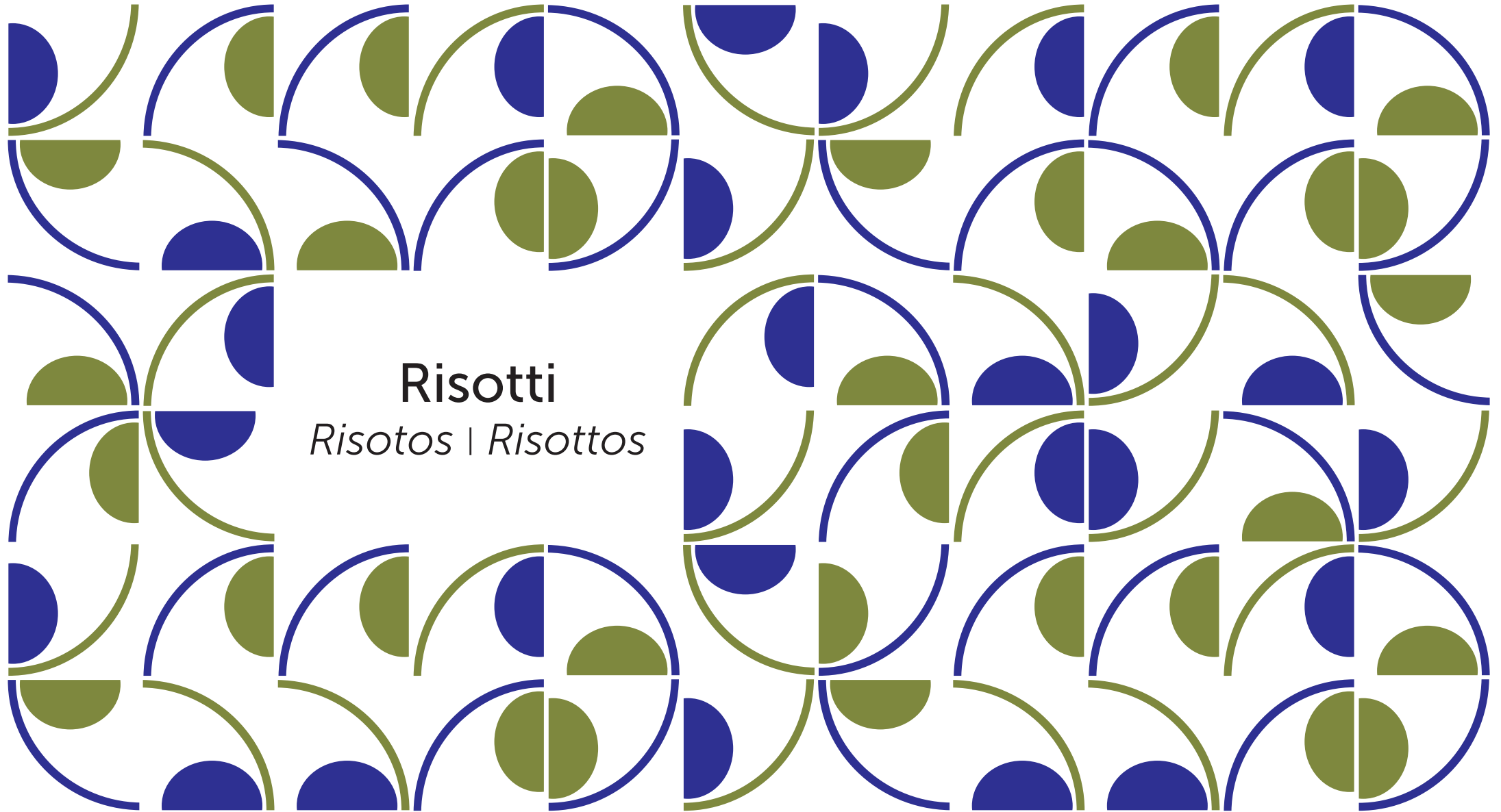
Massa fresca recheada com abóbora, queijo gorgonzola ao ragu de cordeiro
Fresh pasta stuffed with pumpkin and gorgonzola cheese with lamb ragu

CULINGIONIS DI RICOTTA CON RAGÙ DI OSSOBUCO R\$ 46,00


Massa fresca recheada com ricota ao ragu de ossobuco, farofa demigalhas, limão siciliano, salsinha e parmesão
Fresh pasta stuffed with ricotta on braised veal ragout, "farofa", Sicilian lemon, parsley and parmesan cheese

TORTELLONI DI FUNGHI SALTATI  R\$ 46,00

Massa fresca recheada com cogumelos, salteada no azeite com alcachofra, tomate cereja e manjeriço
Fresh pasta stuffed with mushrooms, sautéed in olive oil with artichokes, cherry tomato and basil



Risotti
Risotos | Risottos

RISOTTO VEGETARIANI 
Risoto de rúcula, tomate seco e abobrinha
Arugula, dried tomato and zucchini risotto

R\$ 42,00

RISOTTO MARE I MONTI
Risoto com funghi secchi e camarão
Shrimp and funghi secchi risotto

R\$ 60,00

RISOTTO D'AGNELLO
Risoto com ragu de cordeiro e pimenta dedo de moça
Lamb ragout risotto with pepper finger

R\$ 54,00

RISOTTO NERO AL FRUTTI DI MARE
Risoto de arroz negro com frutos do mar (camarão, lula, polvo e mexilhão)
Black rice risotto with seafood (shrimp, squid, octopus and clams)

R\$ 68,00



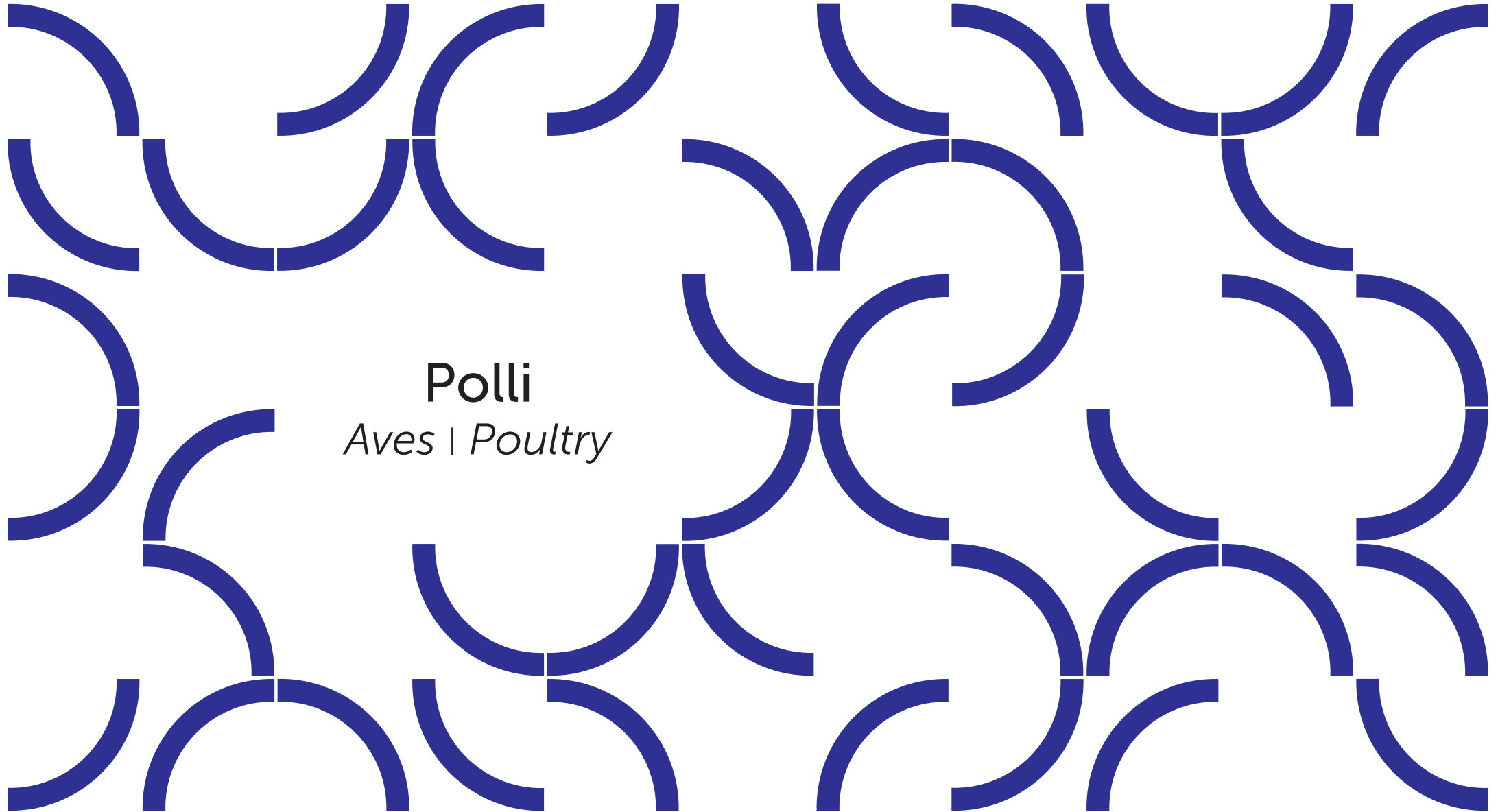
Carni
Carnes | Meat

<p>SCALLOPPA DI FILETTO I GORGONZOLA</p> <p>Cortes finos de filé mignon ao molho gorgonzola com batatas rústicas e espinafre sauté</p> <p><i>Thin slices of tenderloin beef in gorgonzola sauce with rustic potatoes and sautéed spinach</i></p>	R\$ 50,00
<p>MEDAGLIONE DI FILETTO AL VINO ROSSO</p> <p>Filé envolto em bacon com molho de vinho tinto servido com polenta cremosa e queijo parmesão</p> <p><i>Tenderloin Medallion with bacon in red wine sauce served with "polenta" and parmesan cheese</i></p>	R\$ 54,00
<p>FILETTO AL TRE FUNGHI</p> <p>Filé alto ao molho de três cogumelos, servido com fettuccine na manteiga de salvia</p> <p><i>Fillet steak with mushrooms sauce, served with fettuccine in butter</i></p>	R\$ 56,00
<p>BISTECCA DI MAIALE ALLA SALSA DIGIONE</p> <p>Picanha suína ao molho de mostarda Dijon acompanhada de couve salteada e banana da terra grelhada</p> <p><i>Pork steak in Dijon mustard sauce, served with kale and grilled platano</i></p>	R\$ 45,00
<p>CARRE D'AGNELO</p> <p>Carré de cordeiro com crosta de ervas, cebola caramelizada, servido com risoto de queijo brie</p> <p><i>Breaded rack of lamb with herbs, caramelized onion, served with brie risotto</i></p>	R\$ 110,00



Pesci
Peixes | Fish

FILETTO DI TILAPIA ALLA SALSA CHAMPIGNON	R\$ 48,00
Filé de tilápia ao molho de champignon e ervas, servida com arroz negro e aspargos frescos salteados <i>Fillet of tilapia with champignon and herbs sauce, served with black rice and fresh sauteed asparagus</i>	
TROTA RIPIENI DI GAMBERI GRATIN	R\$ 50,00
Truta grelhada, recheada com creme de camarão gratinado, servido com risoto de legumes <i>Trout stuffed with shrimp cream, served with vegetables risotto</i>	
SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE	R\$ 54,00
Salmão com crosta de amêndoas ao molho de limão siciliano com legumes assados ao tomilho <i>Salmon with almonds crust with lemon sauce, served with roasted vegetables and thyme</i>	
SPIGOLA IN CROSTA DI OLIVE NERE	R\$ 54,00
Robalo em crosta de azeitona preta, servido com purê de mandioquinha <i>Grilled Sea Bass fillet with black olive crust, served with mashed parsley potato</i>	
GAMBERI CON ANTIPASTO "PUPUNHA"	R\$ 68,00
Camarão com antepasto de pupunha ao vinho branco e batata ao murro com azeite de ervas <i>Shrimp with antipasto of heart of palm in white wine, served with roasted potato and herbal olive oil</i>	
GAMBERI SALTATI	R\$ 110,00
Camarão salteado com alho no azeite extra virgem servido com risoto de limão siciliano <i>Sautéed prawns with garlic in extra virgin olive oil, served with Sicilian lemon risotto</i>	
MERLUZZO AVVOLTO NEL PROSCIUTTO DI PARMA	R\$ 102,00
Bacalhau envolto em parma sobre ninho de legumes, servido com aligot trufado e crispys de alho-poró <i>Cod wrapped in Parma ham on vegetable nest, served with truffle aligot and leek crispys</i>	



Polli
Aves | Poultry

SCALLOPA DI POLLO

Cortes finos de frango grelhados ao molho de mostarda Dijon com batatas rústicas e salada de rúcula
Grilled thin chicken fillets with Dijon mustard sauce, served with rustic potatoes and arugula salad

R\$ 42,00

PORTAFOGLIO DI POLLO

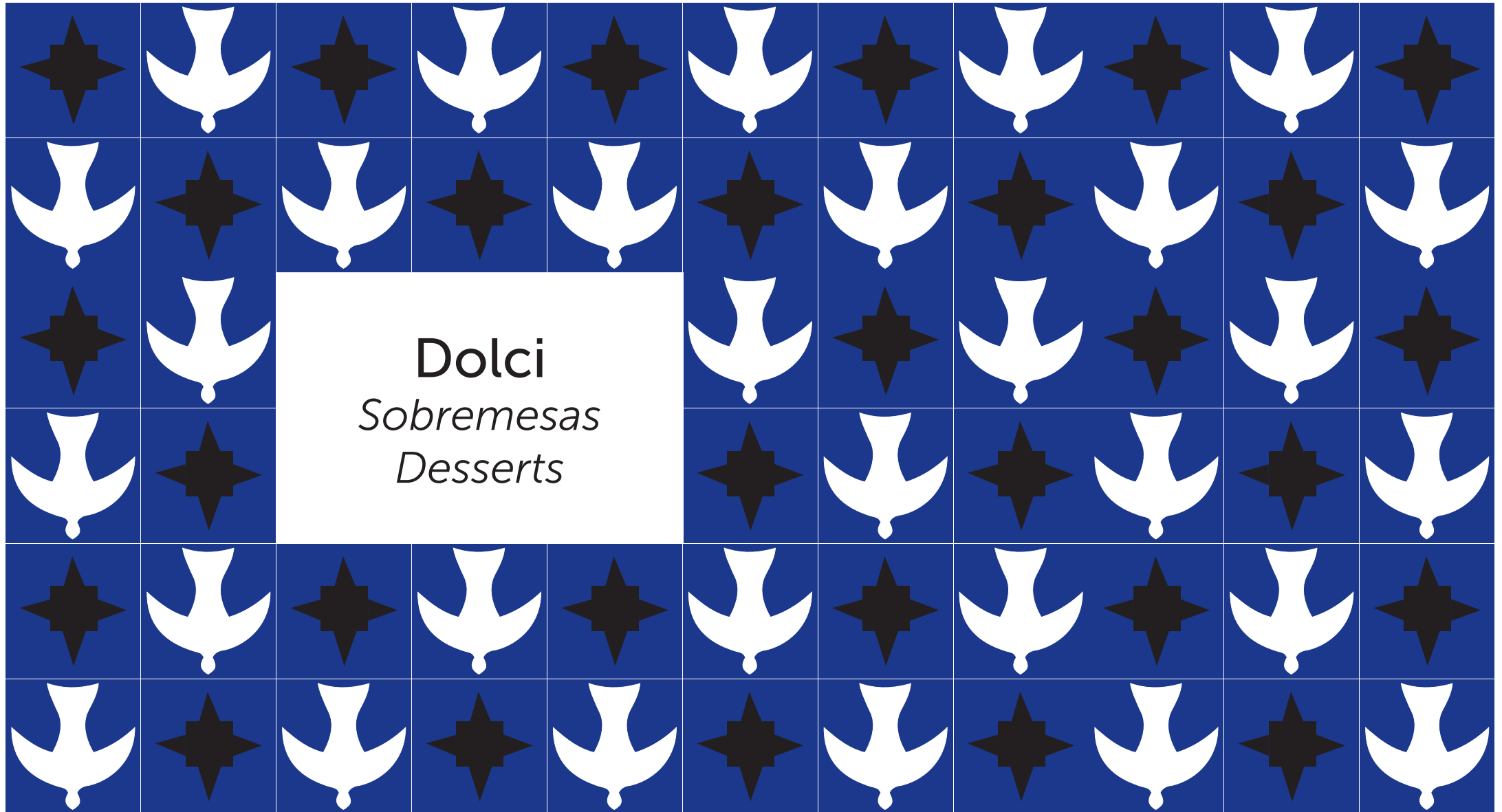
Filé de frango recheado com cogumelos ao pesto de ervas e legumes ao forno
Chicken fillet stuffed with mushrooms and pesto sauce, served with roasted vegetables

R\$ 46,00

CONFIT D'ANATRA

Confit de pato, servido com risoto de pera e chips de mandioquinha
Duck confit, served with pear risotto and parsley potato chips

R\$ 90,00



BUDINO DI LATTE

Pudim de leite da casa

Homemade milk pudding

R\$ 20,00

SEMIFREDDO DI LIME E ANANAS

Semifreddo de limão e abacaxi com calda de limão

Lemon and pineapple semifreddo with lime syrup

R\$ 20,00

SEMIFREDDO DI MANDORLE

Semifreddo de amêndoas caramelizadas com calda de café

Caramelized almonds semifreddo with coffee syrup

R\$ 24,00

DUO DI GELATO

Seleção de sorvetes feitos na casa (duas bolas)

Sabores: chocolate, caramelo ou pistache. Sem lactose: coco

Selection of homemade ice cream (two scoops)

Flavors: chocolate, caramel or pistachio. Lactose free: coconut

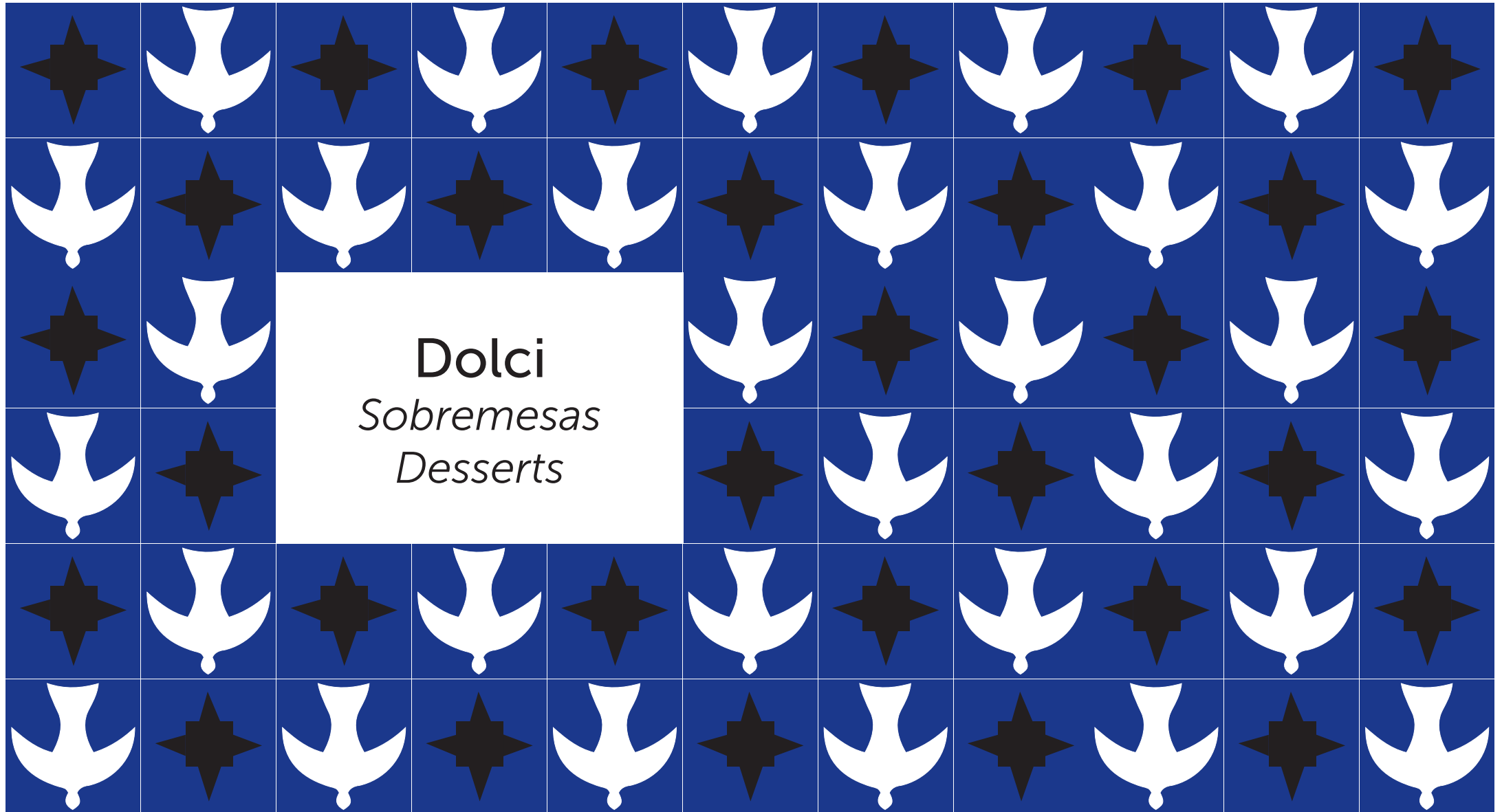
R\$ 20,00

PERA AL VINO ROSSO CON GELATO DI CREME

Pêra ao vinho tinto e sorvete de creme

Pear in red wine and homemade caramel ice cream

R\$ 24,00



Dolci
Sobremesas
Desserts

SFORMATINO DI FROMAGGIO AL FRUTTI DI BOSCO

Mousse de queijos brancos com coulis de frutas vermelhas

Cheese mousse with berries coulis

R\$ 30,00

IL TIRAMISU

Tradicional doce italiano à base de café e creme de mascarpone

Ladyfingers layered with coffee liqueur and mascarpone cheese

R\$ 26,00

TORTINO DI CIOCCOLATO

Mini bolo cremoso de chocolate com sorvete da casa (1 bola)

Creamy chocolate cake with homemade ice cream (1 scoop)

R\$ 28,00

MOUSSE DI CIOCCOLATO E BANANA

Mousse de chocolate e de banana sobre ganache de chocolate e chips de banana da terra

Chocolate and banana mousse, chocolate ganache and banana chips

R\$ 24,00

GRANITA DI COCOMERO

Granita de melancia com espuma de chocolate branco

Watermelon granita with white chocolate foam

R\$ 18,00



Bebidas

Drinks

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	R\$ 18,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 26,00
Jack Daniel's	R\$ 20,00
Chivas 12 anos	R\$ 26,00

CACHAÇA E VODKAS

Cachaça Seleta	R\$ 12,00
Cachaça Germana	R\$ 12,00
Smirnoff	R\$ 12,00
Absolut	R\$ 16,00
José Cuervo Gold	R\$ 16,00

LICORES / LIQUORS

Cointreau	R\$ 14,00
Cuarenta y tres (43)	R\$ 18,00

COQUETÉIS / COCKTAILS

Aperol Spritz	R\$ 32,00
Cosmopolitan	R\$ 20,00
Vodka com cranberry	R\$ 20,00
Margarita	R\$ 20,00
Jack and coke	R\$ 20,00
Caipirinha	R\$ 16,00
Caipiroska nacional	R\$ 18,00
Caipiroska importada	R\$ 26,00
Gin Tônica	R\$ 26,00
Dry Martini	R\$ 26,00
Moscow mule	R\$ 26,00
Bloody Mary	R\$ 26,00
Mojito	R\$ 26,00
Clericot - jarra 500 ml	R\$ 59,00

CERVEJAS / BEERS

Bohemia	R\$ 10,00
Heineken	R\$ 12,00
Stella Artois	R\$ 12,00
Eisenbahn	R\$ 13,00
Brahma zero álcool	R\$ 10,00

SOFT DRINKS

Água mineral / <i>Mineral water</i>	R\$ 5,00
Refrigerantes / <i>Soft drinks</i>	R\$ 7,00
Red Bull	R\$ 18,00
Suco de frutas / <i>Fruit juice</i>	R\$ 10,00

CAFÉ E CHÁ / COFFEE & TEA

Café NESPRESSO	R\$ 8,00
Chá Nacional	R\$ 4,00

Restaurante Oscar ☎ 3306-9060

Todos os preços do cardápio serão acrescidos em 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo de trabalho. Valores expressos em Reais.

All prices of this menu are subject to 10% service tax in compliance with local labour law.

PROCON 151

ESTE CARDÁPIO FOI ILUSTRADO EM HOMENAGEM AOS AZULEJOS DE ATHOS BULÇÃO. TODOS OS PAINÉIS ESTÃO EXPOSTOS EM BRASÍLIA.

*ABAIXO OS AZULEJOS NAS CORES ORIGINAIS.



HOTEL BRASÍLIA PALACE



INSTITUTO RIO BRANCO



CÂMARA DOS DEPUTADOS



PARQUE DA CIDADE SARAH
KUBITSCHKEK



MERCADO DAS FLORES



PALÁCIO DO ITAMARATY



INSTITUTO DE ARTES DA
UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA



CENTRO CULTURAL
MISSIONÁRIO DA CNBB



IGREJINHA NOSSA
SENHORA DE FÁTIMA



AEROPORTO INTERNACIONAL
PRESIDENTE JUSCELINO KUBITSCHKEK



INTERLÉGIS