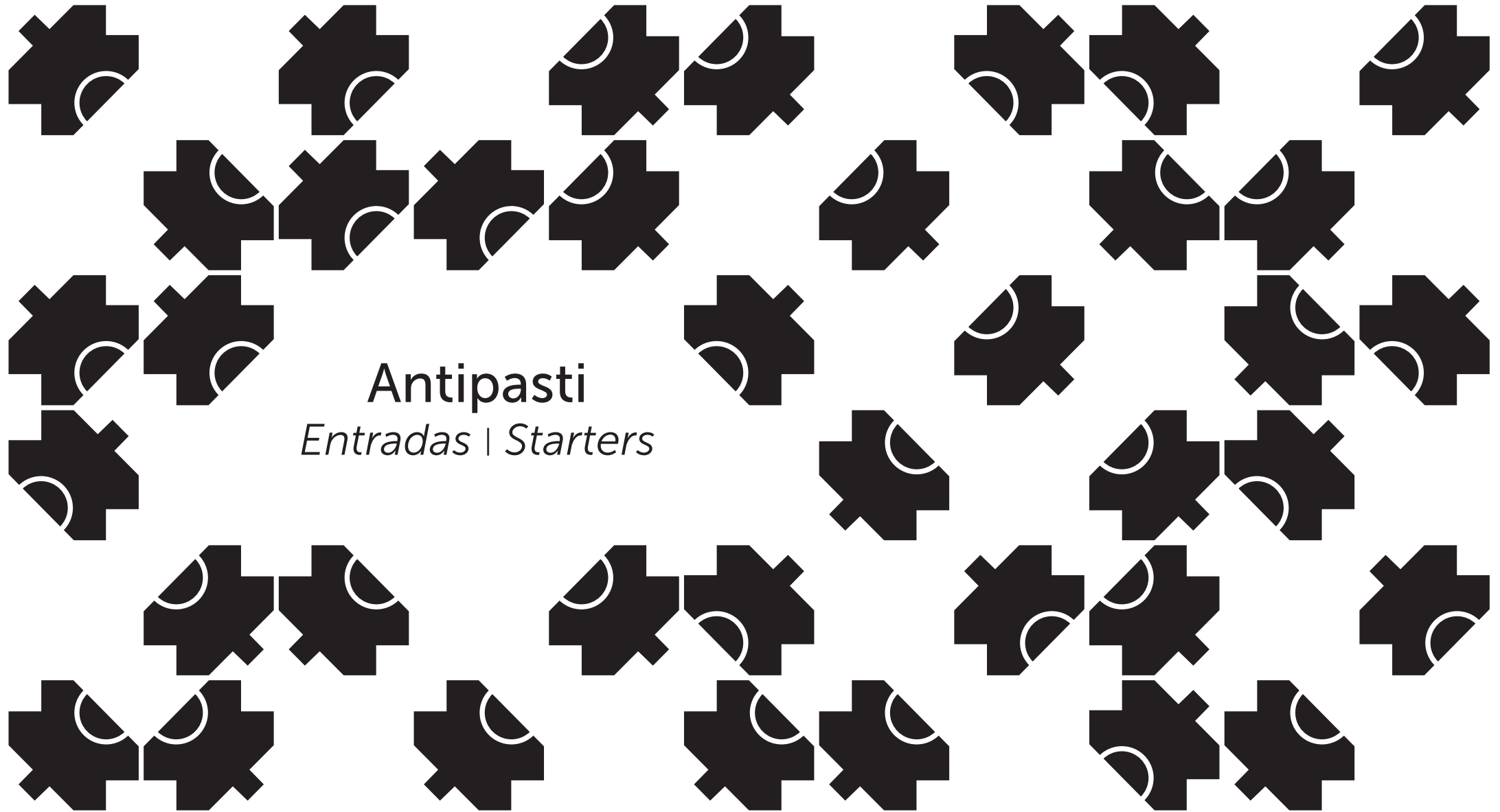




OSCAR



Antipasti
Entradas | Starters

COUVERT

R\$ 10,00

BRUSCHETTE MISTA (3 unid)

Mixed Bruschette 3pcs

R\$ 12,00

TORRE DI VERDURE

Abobrinha, berinjela, tomate e muçarela de búfala grelhados e manjeriço no azeite extra virgem com redução de vinagre balsâmico

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

R\$ 22,00

POLENTA TOSCANA

Polenta ao molho pomodoro caseiro com linguiça toscana e queijo parmesão

Polenta with homemade tomato sauce, tuscan sausage and parmesan cheese

R\$ 26,00

CARPACCIO OSCAR

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

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

R\$ 32,00



Insalatas
Saladas | Salads

INSALATA DI BACALA

Lascas de bacalhau, grão de bico, pimentões, azeitonas pretas com azeite extra virgem
Flakes of codfish, chickpeas, peppers, black olives with extra virgin olive oil

R\$ 32,00

CAPRESE ESPECIALE

Muçarela de búfala, tomate confit, rúcula e tapenade ao azeite extra virgem
Buffalo mozzarella, cherry tomato and fresh basil in extra virgin olive oil

R\$ 26,00

INSALATA DI RUCOLA

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

R\$ 26,00

INSALATA BRIE

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

R\$ 28,00



Zuppe e Creme
Sopas e Cremes
Soups and Creams

MINISTRONE

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

R\$ 26,00

CREMA DI ZUCCA

Creme de abóbora com abobrinha frita e gorgonzola
Pumpkin cream with fried zucchini and gorgonzola cheese

R\$ 26,00

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

ESPAGUETE A BOLONHESA

Espaguete ao molho bolonhesa
Spaghetti on bolognese sauce

R\$ 36,00

LINGUINI AL MOLHO DE POMODORO

Linguini ao molho pomodoro especial da casa
Linguini pasta with a special homemade pomodoro sauce

R\$ 36,00

PENNE DI CALAMARI ARRABIATA

Penne com lulas grelhadas ao molho de tomate levemente picante e manjeriço
Penne, grilled squid and mild spicy tomato sauce and fresh basil

R\$ 42,00



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 com fondue de queijo emmental, nozes e amareto
Pumpkin gnocchi with emmenthal cheese fondue, walnuts and amaretto liquer

R\$ 42,00

FETTUCCINI AI TRE FUNGHI I PROSCIUTTO

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

R\$ 42,00

RAVIOLLI DI ZUCCA

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

R\$ 42,00

LASAGNA VEGETARIANI

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

R\$ 40,00

TORTELLI CAPRESE

Massa fresca com muçarela de búfala e manjeriço ao molho pomodoro
Fresh pasta with mozzarella cheese and basil in pomodoro sauce

R\$ 40,00



Risotti
Risotos | Risottos

RISOTTO DI SALSICCIA E ZUCCHINE

Risoto de linguiça toscana e abobrinha

Tuscan sausage and zucchini Risotto

R\$ 48,00

RISOTTO DI GAMBERI I CARCCIOFI

Risoto com camarões e alcachofras ao vinho branco

Shrimp and artichokes risotto with white wine

R\$ 56,00

RISOTTO MARE I MONTI

Risoto com funghi secchi e camarão

Shrimp and funghi secchi risotto

R\$ 56,00



Carni
Carnes | Meat

SCALLOPPA DI FILETTO I GORGONZOLA

Cortes finos de filé mignon ao molho gorgonzola com batatas rústicas e espinafre sauté
Thin slices of tenderloin beef in gorgonzola sauce with rustics potatoes and sautéed spinach

R\$ 50,00

MEDAGLIONE DI FILETTO AI VINO ROSSO

Filé envolto em bacon ao molho de vinho tinto, servido com polenta cremosa e queijo pecorino
Tenderloin Medallion with bacon in red wine sauce, served with "polenta" and pecorino cheese

R\$ 54,00

BISTECCA DI MAIALE

Picanha suína ao molho de mostarda Dijon e limão Siciliano, servida com couve e batata assada
Pork steak in Dijon mustard and sicilian lemon sauce, served with kale and baked potato

R\$ 48,00

CARRE D'AGNELO

Carré de cordeiro empanado com ervas servido com risoto de alho porró
Breaded rack of lamb with herbs, served with leek risotto

R\$ 96,00



Polli
Aves | Poultry

SCALLOPA DI POLLO

Finos filés de frango grelhados ao molho de mostarda Dijon com batatas rústica e salada de rúcula

Grilled 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\$ 44,00



Pesci
Peixes | Fish

FILETTO DI PESCI SAINT PETER

Filé de peixe com alho poró, batata baroa, tomate cereja, legumes braseados e ervas frescas ao azeite extra virgem
Fish fillet with leek, parsley, cherry tomato, braised vegetables and fresh herbs in extra virgin olive oil

R\$ 48,00

TROTA RIPIENI DI GAMBERI GRATIN

Truta grelhada, recheada com creme de camarão gratinado, servido com risoto de legumes
Stuffed trout with shrimp cream, served with vegetables risotto

R\$ 48,00

SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE

Salmão com crosta de amêndoas ao molho de limão siciliano com legumes assados ao tomilho
Salmon with almonds crust with lemon sauce, served with roasted vegetables and thyme

R\$ 52,00

SPIGOLA IN CROSTA DI OLIVE NERE

Robalo em crosta de azeitona preta, servido com purê de mandioquinha
Grilled Sea Bass fillet with black olive crust, served with mashed parsley potato

R\$ 56,00

GAMBERI CON ANTIPASTO "PUPUNHA"

Camarão com antepasto de pupunha ao vinho branco e batata ao murro
Shrimp with antipasto of heart of "pupunha" palm in white wine, served with roasted potato

R\$ 56,00

GAMBERI SALTATI

Camarão salteado com alho no azeite extra virgem servido com batata ao forno e alecrim
Sautéed prawns with garlic in extra virgin olive oil, served with roasted potato and rosemary

R\$ 90,00



Dolci
Sobremesas
Desserts

BUDINO DI LATTE

Pudim de Leite da casa
Homemade Milk Pudding

R\$ 18,00

SEMIFREDDO DI LIME E ANANAS

Semifredo de limão siciliano e abacaxi com calda de limão
Lemon and pineapple "semifreddo" with lime syrup

R\$ 18,00

DUO DI GELATO

Seleção de sorvetes feitos na casa
Selection of homemade ice cream

R\$ 18,00

PERA AI VINO TINTO CON GELATO DI CREME

Pera ao vinho tinto e sorvete de creme
Pear in red wine and vanilla ice cream

R\$ 18,00

SFORMATINO DI FROMAGGIO AI FRUTTI DI BOSCO

Mousse de queijos brancos com calda morna de frutas vermelhas
Cheese mousse with warm berries syrup

R\$ 20,00

IL TIRAMISU

Tradicional doce italiano à base de café e creme de mascarpone
Ladyfingers layered with coffee liqueur and mascarpone cheese

R\$ 20,00

TORTINO DI MANDORLE AI GELATO DI CAMELO (15 minutos)

Delicioso Bolo de amêndoas, com Sorvete de caramelo com redução de aceto balsâmico
Delicious almond cake with caramel ice cream with balsamic vinegar reduction

R\$ 20,00



Bebidas

Drinks

APERITIVOS / APERITIFS

Martini Bianco

R\$ 13,00

Martini Dry

R\$ 13,00

Campari

R\$ 14,00

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label

R\$ 17,00

Johnnie Walker Black Label

R\$ 20,00

Jack Daniel's

R\$ 20,00

CACHAÇA E VODKAS

Cachaça Seleta

R\$ 12,00

Smirnoff

R\$ 12,00

Absolut

R\$ 16,00

LICORES / LIQUORS

Cointreau	R\$ 10,00
Cuarenta y tres (43)	R\$ 15,00
Drambuie	R\$ 15,00
Frangelico	R\$ 12,00
Porto Adriano	R\$ 18,00

COQUETÉIS / COCKTAILS

Suco de Tomate / <i>Tomato juice</i>	R\$ 12,00
Caipirinha	R\$ 13,00
Caipiroska	R\$ 16,00
Caipiroska importada	R\$ 23,00
Bloody Mary	R\$ 15,00
Gin Tônica	R\$ 13,00
Dry Martini	R\$ 15,00

CERVEJAS / BEERS

Therezópolis 355ml	R\$ 12,00
Bohemia	R\$ 8,00
Heineken	R\$ 8,00
Stella Artois	R\$ 8,00

SOFT DRINKS

Água mineral / <i>Mineral water</i>	R\$ 4,00
Refrigerantes / <i>Soft drinks</i>	R\$ 5,00
Água de coco / <i>Coconut water</i>	R\$ 5,50
Suco de frutas natural / <i>Fruit juice</i>	R\$ 7,00

CAFÉ E CHÁ / COFFEE & TEA

Café Espresso / <i>Espresso coffee</i>	R\$ 4,00
Double Café Espresso / <i>Double Espresso Coffee</i>	R\$ 5,00
Café Nespresso	R\$ 6,00
Capuccino	R\$ 6,00
Chá nacional	R\$ 4,00
Chá importado	R\$ 5,00

Restaurante Oscar 📞 3306-9060

Todos os preços do cardápio serão acrescidos em 10% de taxa de serviço conforme acordo coletivo de trabalho. Por medida de segurança alimentar não é permitida a saída de itens de Alimentos e Bebidas que não forem consumidos no restaurante.

All prices in this menu are subject to 10% service tax in compliance to labor agreement. Due to food safety unconsumed internal may no be taken away.

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



PALÁCI 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