

Ambiente intimista

Andrés Ruiz

Isabela Berrogain

Localizado no Brasília Palace, o Oscar Restaurante é uma homenagem ao renomado arquiteto Oscar Niemeyer, que, durante a construção de Brasília, era cliente fiel do espaço gastronômico do hotel. Hoje, a casa é uma das principais referências em gastronomia da cidade, trazendo aos brasilienses um ambiente intimista que proporciona uma experiência encantadora, principalmente a casais. Os jantares dos apaixonados ficam ainda mais especiais de quinta a sábado, ao som do pianista do local.

Elaborado pelo chef Gerardo, o menu do Oscar Restaurante é inspirado na cozinha italiana e conta com pitadas de elementos da culinária brasileira. “Nossos pratos têm ingredientes frescos que são cultivados e produzidos na casa, e todas as massas são feitas na casa de forma artesanal, trazendo frescor aos pratos”, Kianny Penido, porta-voz do empreendimento.

TELMO XIMENES



Sorrentino di banana della terra, prato do Oscar Restaurante

Um dos destaques do cardápio é o sorrentino di banana della terra (R\$ 82), massa artesanal recheada com creme

de banana da terra ao molho aveludado de parmesão e camarões grelhados. Quem prefere carne vermelha, pode

apostar no carre d'agnello (R\$ 138): carré de cordeiro empinado com ervas, cebola caramelizada e risoto de hortelã.

Conto de fadas

Conhecida como a casa mais romântica de Brasília, o italiano Verona Ristorante sugere paixão nos quatro cantos do ambiente. O local é nomeado em homenagem à cidade inspiração de Shakespeare, onde se passa a história de amor de Romeu e Julieta. Desde a trilha sonora repleta de músicas de amor até as mesas à luz de velas, o Verona se tornou um dos

pontos gastronômicos preferidos dos pombinhos da cidade.

Entre as estrelas do chef, encontra-se o Romeo & Giulietta (R\$ 98), risoto de queijo brie, acompanhado de filé alto na redução de goiabada cascão e vinho marsala. Outro destaque é o pappardelle & camarão (R\$ 109), pasta de grano duro em creme de brie, servido com camarões rosa na manteiga de salvia e finalizado com mel trufado e nozes pecan caramelizada.

SARAH STEDILE



Prato Pappardelle & Camarão, uma dos destaques do menu do restaurante Verona