



# SFOGLIA

RISTORANTE

— MENÚ —



PASTA FRESCA  
HECHA EN CASA  
TODOS LOS  
DÍAS



# PARA EMPEZAR



## Burrata prosciutto

Burrata fresca, láminas de jamón curado, tomates cherry asados y pesto estilo genovés.

**\$14.50**

## Focaccia della casa 🌱

Porcion de focaccia de masa madre, ricotta batida y miel de abeja.

**\$7.00**

## Tagliere Due Torre (para compartir)

Salami Finocchiona, jamón curado, coppa, mortadella, mozzarella fresca, manchego, grana padano marinado, cremoso de cabra, aceitunas ahumadas, alcachofa en conserva, cherrys asados y mostocotto.

**\$34.00**

## Gamberi alla griglia

Langostinos a la plancha, puré de zanahoria con jengibre, pan gratatto, mantequilla de naranja y salsa verde.

**\$16.00**

## Polpettine fritte

Albóndigas crocantes de res y cerdo, mortadela y jamón curado, apanadas en panko y fritas, acompañadas de pesto genovés y queso Grana Padano.

**\$9.00**



Vegetariano



Picante

# ¡SOMOS PET FRIENDLY!



Precios incluyen impuestos / Por favor comunicanos cualquier alergia

# PASTA FATTA IN CASA

## Anolini

Pasta de huevo rellena de ricotta con salsa al limone & camarones a la plancha.

**\$20.00**



## Agnolotti jus de carne

Pasta de huevo rellena de tira de asado braseada 8 horas, reducción de fondo de res, pecorino romano.

**\$18.50**

## Balanzoni in bianco

Pasta verde al huevo, rellena de ricotta y jamón ahumado. Salsa de mantequilla y queso grana padano.

**\$13.50**

## Tortelloni alla romagnola

Pasta de huevo rellena de ricotta, espinaca y cebollas caramelizadas, salsa pomodoro, espinaca salteada, tomates cherry asados, queso grana padano y láminas de jamón curado.

**\$14.00**

## Paccheri alle vongole

Pasta de sémola, almejas blancas, ajo confitado, vino blanco, perejil y aceite de olivo.

**\$20.00**

## Tagliatelle in bianco e pistacchio 🍃

Pasta de sémola, mantequilla, grana padano, pistacho tostado y balsámico cremoso.

**\$16.00**

## Fusilli all'amatraciana & burrata 🌶️

Pasta de sémola con salsa pomodoro, peperoncino picante, guanciale crocante y burrata.

**\$18.00**

## Gnocchi alla norcina

Gnocchi de papa en salsa de funghi, salchicha italiana, ajo confitado, pasta de anchoas y trufa negra.

**\$22.00**



Vegetariano



Picante

# PASTA FATTA IN CASA

## Mafaldine con ragú de pato

Pasta de sémola , ragú de pato, salsa pomodoro, pangrattato, grana padano y perejil.

**\$23.00**

## Campanelle pesto & burrata 🍷

Pasta de sémola, pesto genovés, burrata.

**\$15.00**

## SPAGHETTI

### Con ragú de ossobuco

Pasta de sémola, ossobuco, pecorino romano.

**\$16.00**

### Cacio e pepe 🍷

Pasta de sémola, pecorino romano, mantequilla y pimienta negra tostada.

**\$13.00**



## TOCOS LOS VIERNES

### Carbonara

Pasta de sémola, yemas de huevo, pecorino romano, guanciale crocante y pimienta negra tostada.

**\$18.00**

## CONTORNI

|                        |               |                        |               |
|------------------------|---------------|------------------------|---------------|
| Camarones a la plancha | <b>\$6.50</b> | Ensalada Griega        | <b>\$5.00</b> |
| Prosciutto (25g)       | <b>\$5.00</b> | Burrata                | <b>\$5.50</b> |
| Papas cacio e pepe     | <b>\$4.00</b> | Spaghetti burro o pomo | <b>\$8.00</b> |
| Aceitunas Ahumadas     | <b>\$5.00</b> | Guanciale              | <b>\$4.50</b> |



## SECONDI

### Tagliata Sfoglia (350 gr)

A las brasas, cubierto de láminas de parmigiano reggiano, mantequilla avellanada con aceto balsámico, ensalada de hojas frescas & papas cacio e pepe.

Lomo fino \$32.00      Ribeye \$45.00

### Salmón & G.O.A.T. salad

Filete de salmón a la plancha acompañado de ensalada griega con cubos de queso feta, pepino fresco, pimientos asados, cebolla encurtida, tomates cherry y vinagreta de vino tinto.

\$22.00

### Risotto di verano

Risotto al pomodoro y pesto genovés acompañado con lomo fino o salmón.

Lomo fino \$22.50      Salmón \$25.00

|       |       |       |             |
|-------|-------|-------|-------------|
| Bleu  | Medio | 3/4   | Bien Cocido |
| 🕒 10' | 🕒 15' | 🕒 25' | 🕒 30'       |

## DOLCI

### Cannolo Siciliano

Masa crocante de canela rellena de ricotta dulce decorada con pistacho troceado y grageas de chocolate.

\$3.50

### Tiramisú de pistacchio

Crema de mascarpone y pasta de pistacho, pionono hecho en casa, almíbar de café, cocoa ecuatoriana.

\$7.00

### Crostata de frutos rojos

Tarta rústica rellena de mermelada casera de arándanos y fresas, acompañada de helado de vainilla.

\$6.00

Precios incluyen impuestos / Por favor comunicanos cualquier alergia



## ESPUMOSOS

Botella

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Follador 'Fardér' Prosecco DOC Treviso Extra Dry<br>Glera.        | \$45 |
| Mirabella Franciacorta DOCG Satèn Millesimato Brut<br>Chardonnay. | \$97 |

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vilarnau Brut Reserva. D.O. Cava, España<br>Xarel·lo, Parellada y Macabeo            | \$35  |
| Taittinger Brut Reserve, Champagne, Francia<br>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | \$170 |

## ROSADOS

Botella

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| Tinazzi Primitivo Salento IGP<br>Primitivo | \$42 |
|--------------------------------------------|------|

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Armonía Rosé Bodega Dos Hemisferios, Ecuador<br>Malbec | \$26 |
| Muga Rosé DOCa Rioja, España<br>Garnacha y Viura       | \$35 |

## BLANCOS

Copa Botella

|                                                                            |     |      |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Planeta La Segreta Bianco, Sicilia DOC<br>Greco/Chardonnay/Viognier        | \$8 | \$31 |
| Castelfelder Mont Mes, Vigneti delle Dolomiti IGT<br>Chardonnay            | \$9 | \$35 |
| Marco Polo Domini Veneti, Veneto IGT<br>Pinot Grigio                       |     | \$30 |
| Vignamato Terre delle Lame Verdicchio dei<br>Castelli di Jesi DOC Classico |     | \$33 |
| Verdicchio                                                                 |     |      |

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| J. De Villebois, Loira, Francia<br>Sauvignon Blanc   | \$31 |
| Muga Blanco, DOCa Rioja, España<br>Viura             | \$35 |
| Pazos de Lusco, D.O. Rías Baixas, España<br>Albariño | \$34 |

ITALIA

RESTO DEL MUNDO

# VINI

Botella

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Javier Sanz, D.O. Rueda, España                 | \$45 |
| Verdejo                                         |      |
| Schloss Johannisberg, Rheingau, Alemania        | \$52 |
| Riesling                                        |      |
| Ultreia Raúl Pérez, DO Bierzo, España           | \$59 |
| Godello                                         |      |
| Mito Fumé Blanc Bodega Dos Hemisferios, Ecuador | \$59 |
| Sauvignon Blanc                                 |      |

## TINTOS

Copa Botella

|                                                           |     |       |
|-----------------------------------------------------------|-----|-------|
| Tinazzi Sentieri Infiniti, Puglia IGP, Italia             | \$8 | \$30  |
| Albariño                                                  |     |       |
| Planeta La Segreta Rosso, Sicilia DOC, Italia             | \$9 | \$31  |
| Nero d'Avola                                              |     |       |
| Castello di Farnetella Colli Senesi, Chianti DOCG, Italia |     | \$37  |
| Sangiovese                                                |     |       |
| G.D. Vajra Langhe Rosso DOC, Italia                       |     | \$55  |
| Nebbiolo/Dolcetto/Barbera                                 |     |       |
| Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Italia             |     | \$70  |
| Sangiovese                                                |     |       |
| Rovertondo Valpolicella Ripasso Superiore DOP, Italia     |     | \$80  |
| Corvina                                                   |     |       |
| La Bastia Amarone Della Valpolicella DOCG, Italia         |     | \$125 |
| Corvina                                                   |     |       |
| G.D. Vajra Albe Barolo DOCG, Italia                       |     | \$160 |
| Nebbiolo                                                  |     |       |
| Banfi Brunello di Montalcino DOCG, Italia                 |     | \$165 |
| Sangiovese                                                |     |       |

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| Durigutti HD, Mendoza, Argentina            | \$35 |
| Malbec                                      |      |
| Lanzaga Corriente, DOCa Rioja, España       | \$42 |
| Tempranillo                                 |      |
| Penfolds Koonunga Hills, South Australia    | \$56 |
| Shiraz/Cabernet Sauvignon                   |      |
| Pulenta Estate, Mendoza, Argentina          | \$60 |
| Pinot Noir                                  |      |
| Casa Castillo El Molar, DOP Jumilla, España | \$62 |
| Garnacha                                    |      |
| Matías Riccitelli, Mendoza, Argentina       | \$64 |
| Cabernet Franc                              |      |





## BEBIDAS



### FRÍAS

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Soda Frutos Rojos     | \$4.00 |
| Soda F. Amarillos     | \$4.00 |
| Soda Jengibre         | \$4.00 |
| Agua 350 ml           | \$1.50 |
| Guitig 350 ml         | \$2.00 |
| San Pellegrino 750 ml | \$6.50 |
| Jugo Maracuyá         | \$2.50 |
| Jugo Mora             | \$2.50 |
| Limonada              | \$3.00 |
| Limo Imperial         | \$3.50 |
| Limo de coco          | \$4.50 |
| Limo de Hierbabuena   | \$3.50 |
| Gaseosas              | \$3.50 |
| Ginger Ale            | \$3.50 |
| Latte frío            |        |

### CAIENTES

|              |        |
|--------------|--------|
| Espresso     | \$2.00 |
| Doppio       | \$3.25 |
| Macchiato    | \$2.50 |
| Americano    | \$2.50 |
| Capuccino    | \$3.00 |
| Latte        | \$3.00 |
| Cortado      | \$2.25 |
| L. Almendras | \$1.50 |

## RETAIL

Puedes encontrar nuestras pastas secas,  
rellenas congeladas, lasagnas y salsas en las siguientes tiendas:

Sfoglia Pastificio Imbabura 206 y Panamá

Pedidos al +593 96 796 4276

Ecuagourmet Las Terrazas y Plaza Batán

Casa Deli Plaza Navona

Kortes Sol Plaza y Jardines Plaza

Urban Market Plaza Lagos

El Almacén de Sabores Luzárraga y Panamá



# LIQUORI

## APERITIVOS

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Aperol Spritz     | \$9.00  |
| Lemoncello Spritz | \$10.00 |
| Negroni           | \$11.50 |
| Orange Campari    | \$9.00  |
| Campari & Tonic   | \$9.00  |
| Fiero & Tonic     | \$9.00  |

## CERVEZA

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Peroni          | \$4.50 |
| Stella Artois   | \$4.50 |
| Club Clásica    | \$3.00 |
| Bajamar APA/IPA | \$3.75 |
| Mix Chelada     | \$1.50 |
| Mix Michelada   | \$2.50 |

## WHISKEY

|              | Vaso    | Bot.     |
|--------------|---------|----------|
| JW Black     | \$12.00 | \$110.00 |
| Old Parr 12  | \$12.00 | \$100.00 |
| Chivas R. 18 | \$20.00 | \$270.00 |
| Macallan 12  | \$19.00 | \$260.00 |



## COCTILES

|          | Copa   | Media   | Jarra   |
|----------|--------|---------|---------|
| Sangría  | \$6.50 | \$17.00 | \$28.00 |
| Clericot | \$6.00 | \$16.00 | \$27.00 |

Old Fashioned  
Gin de toronja  
Gin de frutos rojos  
Pesto & Tonic  
Dry Martini  
Espresso Martini  
Amaretto Sour  
Moscow Mule

\$12



## DE LA CASA

Guayaquil 593  
Gin lemongrass / Limón  
Almibar / Prosecco  
La Guava Nostra  
Ron / pulpa de guayaba /  
limón / piña / leche de almendras

\$14

## BAJATIVOS

|                 | Shot (2 oz) | Bot.     |
|-----------------|-------------|----------|
| Limoncello      | \$6.00      | \$80.00  |
| Grappa          | \$6.00      | \$80.00  |
| <b>Amaretto</b> |             |          |
| Disaronno       | \$8.00      | \$90.00  |
| <b>Tequila</b>  |             |          |
| José C. Silver  | \$8.00      | \$90.00  |
| Patrón Silver   | \$12.00     | \$150.00 |

FEDERICO FELLINI

@LALETRISTA

LA VIDA ES UNA  
COMBINACIÓN  
DE MAGIA  
& PASTA