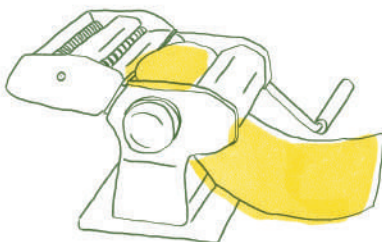




PASTA FRESCA
HECHA EN CASA
TODOS LOS
DÍAS



PARA EMPEZAR

Burrata prosciutto

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

\$18.00

Focaccia della casa

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

\$7.00

Polpettine fritte

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

\$10.00

Prosciutto e melone

Cubos de melón fresco, prosciutto, queso manchego,
glassa di balsámico y menta

\$12.00

¡SOMOS
PET
FRIENDLY!



Vegetariano



Picante

Sé amable con nuestro equipo. Declinamos gentilmente modificaciones y sustituciones.
Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia.

PASTA FATTA IN CASA

Anolini

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

\$20.00



Sustainable
Shrimp

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 de huevo, rellena de ricotta y jamón ahumado.
Salsa de mantequilla y queso Grana Padano.

\$15.00

Tortelloni alla romagnola

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

\$16.00

Mafaldine con ragú de short rib

Pasta de sémola, ragú de short rib,
Grana Padano.

\$25.00

Tagliatelle in bianco e pistacchio 🍷

Pasta de sémola , mantequilla, Grana Padano,
pistacho tostado y balsámico cremoso.

\$18.00

Fusilli all 'amatriciana & burrata 🍷

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

\$21.00



Sé amable con nuestro equipo. Declinamos gentilmente modificaciones y sustituciones.
Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia.

PASTA FATTA IN CASA

Gnocchi alla norcina

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

\$23.00

Ravioli con ragú bolognese

Pasta de huevo rellena de ricotta y nuez moscada, ragú bolognese

\$18.00

SPAGHETTI

Con ragú de ossobuco

Pasta de sémola, ossobuco, Pecorino Romano.

\$17.00

Cacio e pepe 🍴

Pasta de sémola, Pecorino Romano,
mantequilla y pimienta negra tostada.

\$16.00

Pesto 🍴

Pasta de sémola, pesto genovés, Grana Padano.

\$16.00

Pomodoro 🍴

Pasta de sémola, pomodoro de la casa, Grana Padano.

\$15.00

Al burro 🍴

Pasta de sémola, mantequilla sin sal, Grana Padano.

\$15.00

ADICIONALES

Lomo Fino de res (150g)	\$10.00	Ensalada Griega	\$9.00
Camarones a la plancha	\$7.00	Burrata	\$5.00
Prosciutto (25g)	\$5.00	Guanciale (35g)	\$7.50
Papas cacio e pepe	\$5.00	Focaccia Grande	\$3.00
Aceitunas Verdes	\$5.00	Focaccia pequeña	\$2.00

Sé amable con nuestro equipo. Declinamos gentilmente modificaciones y sustituciones.
Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia.

SECONDI

Tagliata Sfoglia (Recomendado para compartir)

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

Lomo fino 350 gr \$35.00 Ribeye 350 gr \$55.00

Ensalada Griega

Ensalada griega, cubos de queso feta, pepino fresco, pimientos asados, cebolla encurtida, tomates cherry y vinagreta de balsámico.

Lomo fino \$25.00 Salmón \$27.50

Risotto di verano

Risotto al pomodoro y pesto genovés con proteína a elección.

Lomo fino \$25.00 Salmón \$27.50

Bleu	Medio	3/4	Bien Cocido
⌚ 10´	⌚ 15´	⌚ 25	⌚ 30´



FIN DE SEMANA

Carbonara (viernes)

Pasta de sémola, yemas de huevo, Pecorino Romano, guanciale crocante y pimienta negra tostada.

\$20.00

Lasagna Bolognese (sábados y domingos)

Láminas de pasta al huevo verdes, ragú bolognese, bechamel, Grana Padano, mozzarella.

\$16.00

Sé amable con nuestro equipo. Declinamos gentilmente modificaciones y sustituciones.
Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia.

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.

\$9.50

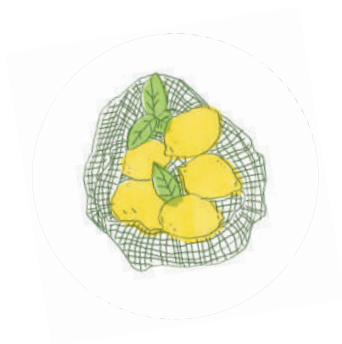
Crostata de frutos rojos

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

\$7.00

Adiciona una bola helado de vainilla a cualquiera de nuestros postres

\$3.00



Sé amable con nuestro equipo. Declinamos gentilmente modificaciones y sustituciones.
Precios incluyen impuestos / Por favor comunícanos cualquier alergia.



BEBIDAS

Soda Frutos Rojos	\$5.50
Soda F. Amarillos	\$5.50
Soda de Jengibre	\$5.50
Agua 350 ml	\$1.50
Guitig 350 ml	\$2.00
San Pellegrino 750 ml	\$6.50
Jugo Maracuyá	\$3.00
Jugo Mora	\$3.00
Limonada	\$3.00
Limo Imperial	\$4.50
Limo de coco	\$5.50
Limo de Hierbabuena	\$4.50
Gaseosas	\$3.00
Ginger Ale	\$3.50

CAFÉ

Espresso	\$2.00
Doppio	\$3.25
Macchiato	\$2.50
Americano	\$2.50
Capuccino	\$3.00
Latte	\$3.00
Latte frío	\$3.50
Cortado	\$2.25
Mocaccino	\$3.50
L. Almendras	\$1.50

INFUSIONES

Premium / Refill	\$3.50
Tradizionale	\$2.00





PUNTOS DE VENTA RETAIL

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



Sfoglia Pastificio *Calle Panamá*

Pedidos al +593 96 796 4276

Ecuagourmet *Las Terrazas*

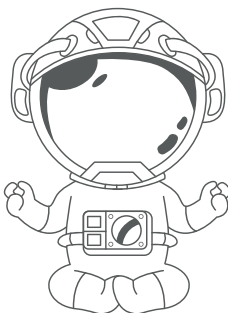
Casa Deli *Plaza Navona*

Kortes *Sol Plaza y Jardines Plaza*

Urban Market *Plaza Lagos*

Carnaby Market *Open Plaza*

El Almacén de Sabores *Calle Panamá*



“Si puedes soñarlo, puedes hacerlo”

Walt Disney



PacifiCard



VINI

ITALIA

RESTO DEL MUNDO

ESPUMOSOS

Botella

Follador 'Fardér' Prosecco DOC Treviso Extra Dry
Glera. **\$45**

Vilarnau Brut Reserva. D.O. Cava, España
Xarel-lo, Parellada y Macabeo **\$35**

Taittinger Brut Reserve, Champagne, Francia
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier **\$130**

ROSADOS

Copa Botella

Tinazzi Primitivo Salento IGP
Primitivo **\$9 \$42**

Armonía Rosé Bodega Dos Hemisferios, Ecuador
Malbec **\$7 \$26**

Muga Rosé DOCa Rioja, España
Garnacha y Viura **\$9 \$35**

BLANCOS

Copa Botella

Planeta La Segreta Bianco, Sicilia DOC
Greco/Chardonnay/Viognier **\$8 \$31**

Castelfelder Mont Mes, Vigneti delle Dolomiti IGT
Chardonnay **\$9 \$35**

Marco Polo Domini Veneti, Veneto IGT
Pinot Grigio **\$30**

Southern Ocean, Marlborough, Nueva Zelanda
Sauvignon Blanc **\$9 \$45**

Muga Blanco, DOCa Rioja, España
Viura **\$35**

Pazos de Lusco, D.O. Rías Baixas, España
Albariño **\$34**

Javier Sanz, D.O. Rueda, España
Verdejo **\$45**

Von Winning, Alemania
Riesling **\$52**

VINI

ITALIA

RESTO DEL MUNDO

TINTOS

Copa Botella

Tinazzi Sentieri Infiniti, Puglia IGP, Italia
Primitivo **\$8 \$30**

Planeta La Segreta Rosso, Sicilia DOC, Italia
Nero d'Avola **\$9 \$31**

Castello di Farnetella Colli Senesi, Chianti DOCG, Italia
Sangiovese **\$37**

G.D. Vajra Langhe Rosso DOC, Italia
Nebbiolo/Dolcetto/Barbera **\$55**

Corte Scalleta, Valpolicella, Veneto, Italia
Corvina, Rondinella, Corvinone **\$55**

Casanova di Neri, Rosso di Montalcino, Italia
Sangiovese **\$70**

Rovertondo Valpolicella Ripasso Superiore DOP, Italia
Corvina **\$80**

La Bastía Amarone Della Valpolicella DOCG, Italia
Corvina, Rondinella, Corvinone **\$125**

G.D. Vajra Albe Barolo DOCG, Italia
Nebbiolo **\$160**

Casa Castillo, DOP Jumilla, España
Monastrell **\$45**

Lanzaga Corriente, DOCa Rioja, España
Tempranillo **\$42**

Penfolds Koonunga Hills, South Australia
Shiraz/Cabernet Sauvignon **\$56**

Pulenta Estate, Mendoza, Argentina
Pinot Noir **\$60**

Matías Riccitelli, Mendoza, Argentina
Cabernet Franc **\$64**

El Enemigo, Argentina
Malbec **\$90**



BAR

COCTELES CLÁSICOS

Old Fashioned \$13

Jack Daniels, Angostura,
Almibar Simple, Cereza
Marrasquino

Moscow Mule \$13

Vodka Smirnoff, Almibar de
Jengibre, Zumo de limón,
Hierbabuena

Dry Martini \$13

Gin Crespo, Dry Martini, Zest
de Lima

Amaretto Sour \$13

Disaronno, Jack Daniels,
Almíbar simple, Zumo de
limón, Huevo

Margarita Clásica \$13

José Cuervo Silver, Triple Sec,
Zumo de limón, Almíbar
Simple, Tajín

Paloma \$13

José Cuervo Silver, Almíbar de
flor de Jamaica, Zumo de
limón, Soda de toronja

Penicilin \$13

Jameson. Zumo de limón,
Miel de Jengibre, Mezcal

Old Cuban \$13

Flor de Caña 7 años,
Almíbar simple, Zumo de
limón, Hierba Buena,
Prosecco

Cosmopolitan \$13

Vodka Smirnoff, Amíbar de
frutos rojos, Zumo de
limón, Triple Sec, Jugo de
arándanos

Mosquito \$13

Mezcal Ojo de Tigre,
Campari, Syrup de
Jengibre, Limón

Orange Campari \$12

Campari, Jugo de naranja

Campari Tonic \$12

Campari, Agua tónica, Lima

SPRITZ

Aperol Spritz \$15

Aperol, Prosecco, Guitig,
Naranja

Hugo Spritz \$15

Licor de Sauco, Zumo de
limón, Hierba Buena, Guitig,
Prosecco

Lemoncello Spritz \$13

Limoncello, Prosecco, Zumo
de limón, Guitig, Lima

NEGRONI

Clásico \$13

Gin Crespo, Campari,
Martini Rosso, Naranja

Sbagliato \$13

Campari, Martini Rosso,
Guitig, Prosecco, Naranja

CON VINO

	Copa	Media	Jarra
Sangría	\$8.50	\$20.00	\$30.00
Clericot	\$8.00	\$18.00	\$28.00



PacifiCard

BAR

GINEBRA

Gin Tonic \$13

Gin Crespo, Agua Tónica, Lima

Gin de Toronja \$13

Gin Crespo, Zumo de limón, Almíbar simple, Soda de Toronja

Gin basil Smash \$13

Gin Crespo, Almíbar de albahaca, Zumo de limón, Agua tónica, Albahaca

Gin de frutos rojos \$13

Gin Crespo, almíbar de frutos rojos, zumo de limón, agua tónica

CERVEZA

Peroni	\$5.50
Stella Artois	\$4.50
Club clásica	\$4.50
Bajamar IPA	\$4.50
Mix Chelada	\$2.00
Mix Michelada	\$2.50

WHISKEY

	Vaso	Botella
Jhonny Walker Double Black	\$12.00	\$110.00
Old Parr 12 años	\$12.00	\$110.00
Chivas Reagal 18 años	\$15.00	\$190.00
Macallan 12 años	\$25.00	\$260.00

BAJATIVOS

	Shot (2 oz)	Botella
Limoncello	\$6.00	\$80.00
Grappa	\$6.00	\$80.00
Amaretto		
Disaronno	\$8.00	\$90.00
Tequila		
José Cuervo Silver	\$10.00	\$90.00
Patrón Silver	\$12.00	\$150.00

