

MENÚ

menú



SFOGLIA
Pastificio

SINCE
2019

AMERICAN
EXPRESS



Banco
Guayaquil



LA VIDA ES UNA
COMBINACION
DE MAGIA
& PASTA

FEDERICO FELLINI





ANTIPASTI

	Para 2	Para 4
Tablas	\$16.00	\$28.00
Aceitunas · Embutidos · Quesos variados · Tomates cherry asados · Pan de la casa ·		
Burrata prosciutto		\$12.00
Burrata fresca · Prosciutto · Tomates cherry asados · Pesto ·		

PASTA FATTA IN CASA

Tagliolini cacio e pepe 	\$13.00
Pecorino Romano · Grana Padano · Mantequilla · Pimienta negra molida · Mantequilla ·	
Tagliolini con albóndigas al sughetto	\$13.50
Tagliatelle al limone 	\$12.00
Mantequilla · Limón amarillo · Perejil · Ajo confitado ·	
Tagliatelle aglio e olio  	\$11.00
Aceite de oliva · Ajo confitado · Peperoncino	
Papardelle cortado a mano con ragú de shortrib	\$14.00
Ravioli de ricotta con salsa di pomodoro 	\$12.00
Ricotta fresca · Nuez moscada · Queso maduro italiano · Pomodoro · Mantequilla	
Balanzoni in bianco	\$13.50
Masa verde · Jamón ahumado · Ricotta fresca · Mantequilla · Queso maduro italiano	
Tortelloni de cebolla caramelizada, espinaca y ricotta alla romagnola	\$13.50
Prosciutto · Tomates cherry · Espinaca · Salsa Pomodoro ·	
Gnocchi con salsiccia e brocoli	\$12.50
Queso maduro italiano · Mantequilla · Tomates Cherry	
Gnocchi alla Sorrentina 	\$12.00
Salsa pomodoro · Mozzarella fresca · Queso maduro italiano gratinado ·	
Lasagna bolognese	\$12.50
Láminas de pasta verde · Ragú bolognese · Bechamel · Queso maduro italiano	
Lasagna de hongos 	\$12.50
Láminas de pasta · Ragú de hongos · Bechamel · Queso maduro italiano ·	





SECONDI

Tagliata Sfoglia (25 minutos aprox.)	\$25.00
Lomo fino (300gr) · Rúcula · Cherrys asados · Balsámico · Láminas de Parmigiano Reggiano ·	
Milanesa de cerdo con maltagliatti pomodoro o pesto	\$16.00
Garganelli alla vodka y camarones	\$15.50
Risotto al funghi	\$18.00
Arroz arbóreo · Ragú de hongos · Lomo fino (150 gr) · Pesto · Perejil ·	



COMBINARE

1 Pasta + 1 Salsa

Ravioli de carne	Pomodoro	\$11.00
Gnocchi	Amatriciana	
Tagliatelle	Ragú de hongos	
Garganelli	Ragú bolognese	
	Pesto genovese	

INSALATA

Burrata panzanella	\$10.50
Burrata fresca · Crutones de focaccia · Cebolla colorada · Pepino fresco · Tomates cherry asados · Pimientos asados · Aceitunas · Vinagreta de miel con balsámico ·	
Caprese di melanzane	\$9.00
Mozzarella fresca · Tomate taconazo · Berenjena apanada · Pesto ·	
Tritata	\$9.50
Garbanzos tostados · Mezcla de lechugas · Kale fresco · Radicchio caramelizado al balsámico · Zucchini confitado · Zanahoriaal horno · Vinagreta de orégano ·	

ADICIONALES



Albóndigas al pomodoro	\$4.00	Camarones a la plancha	\$5.00
Prosciutto (25g)	\$4.50	Ragú	\$3.50
Tocino crocante	\$4.00	Mozzarella	\$3.50
Aceitunas	\$3.50	Burrata	\$5.50
Tomates cherry asados	\$4.00	Pan	\$2.00
Pomodoro	\$3.00	Maltagliatti Pomodoro / Pesto	\$3.90



PANINI

Panino jamón ahumado \$9.⁵⁰

Focaccia de la casa · Jamón ahumado ·
Provolone ahumado · Pepinillos ·
Pimientos asados · Reducción de balsámico ·

Panino prosciutto \$9.⁵⁰

Focaccia de la casa · Prosciutto · Mozzarella · Rúcula ·
Tomates cherry asados · Pesto



BEBIDAS

Frías

Agua \$1.⁵⁰

Agua mineral \$2.⁰⁰

Jugo de maracuyá \$2.⁵⁰

Jugo de mora \$2.⁵⁰

Limonada \$3.⁰⁰

Limonada imperial \$3.⁰⁰

Gaseosas \$2.⁵⁰

Mocktails \$3.⁵⁰

Soda, frutos rojos
o amarillos

Calientes

Espresso \$2.⁰⁰

Espresso Doppio \$3.⁰⁰

Macchiato \$2.⁵⁰

Americano \$2.⁵⁰

Capuccino \$3.⁰⁰

Latte \$3.⁰⁰

Cortado \$2.⁰⁰

Leche de \$1.⁵⁰

almendras



DOLCE

Cannolo pistacchio e cioccolato (Unidad) \$3.⁰⁰

Tiramisú clásico \$4.⁵⁰

Tiramisú **de pistacchio** \$7.⁰⁰

Panna cotta de coco con (Libre de lactosa) \$3.⁵⁰

coulis de mango

BY Biscotti

Galletas artesanales

Cake de cioccolato / ricotta batida /
fragole al forno (Sin gluten) \$4.⁵⁰

Snowballs de pistacchio \$1.⁷⁵

Galletas de amapola y mora \$1.⁵⁰

Amaretti \$1.⁵⁰

*Precios incluyen impuestos

LIQUORI



APERITIVOS

Aperol Spritz	\$9.00
Negroni	\$11.00
Campari	\$9.00
Fiero & Tonic	\$8.00

ESPUMANTE

Copa de Prosecco	\$4.50
Bot. Prosecco	\$25.00
Bot. Lambrusco Rosso	\$18.00
Bot. Lambrusco Rosato	\$18.00

(O)TELES

Copa Media Jarra

Sangría	\$6.50	\$17.00	\$28.00
Tinto de verano	\$6.00	\$16.00	\$27.00
Clericot	\$5.50	\$15.00	\$26.00



Gin de toronja	\$11.00
Gin de frutos rojos	
Pesto & Tonic	
Dry Martini	
Espresso Martini	
Amaretto Sour	

(E)RVEZAS

Peroni	\$4.00
Stella Artois	\$4.00
Club Clásica	\$3.00
Bajamar IPA	\$3.50
Bajamar Lager	\$3.50
Mix Chelada	\$1.50
Mix Michelada	\$2.50



WHISKY

Johnnie W. Black Label	\$10.00	\$110.00
Old Parr	\$10.00	\$95.00
Old Fashioned	\$11.00	

BAJATIVOS



Limoncello - Grappa	Shot (2 oz)
Amaretto - Tequila	\$5.00

*Precios incluyen impuestos

BOTTEGA

PORTARE FUORI

(Para llevar bajo pedido)

PASTA E SUGHI

✔ PASTAS SECAS \$4.50 (200 gr.)*

Papardelle
Tagliatelle
Tagliolini
Garganelli
Maltagliati

PASTAS PRECOCIDAS (450 gr.)**

✔ Gnocchi \$9.00
Ravioli de carne \$12.00
✔ Ravioli de ricotta \$12.00
✔ Tortelloni cebollas caramelizadas, ricotta y espinaca \$15.00
Balanzoni ricotta con jamón ahumado \$15.00

SALSAS

(450 gr.)**

✔ Pomodoro \$9.50
✔ Pesto (250 gr) \$8.00
Ⓞ Amatriciana \$12.00
Ragú bolognese \$12.00
✔ Ragú de hongos \$12.00

* Rinde 2 porciones

** Rinde 3 porciones

IASAGNAS

Bolognese \$16.00
✔ Hongos \$34.00

DOLCE

Cannoli pistacchio e cioccolato (6 uni.) \$12.00 (12 uni.) \$22.00





EXPERIENCIAS GRUPALES

Te enseñamos a cerrar tortelloni rellenos de ricotta con cebollas caramelizadas y espinaca.

Luego, disfruta de una cena con antipasti, la pasta preparada con salsa a elección, postre y una copa de vino por persona + agua.

\$60 X PAX

Número de personas: 6 mínimo - 10 max
Hora: 19H00

**Bajo reserva previa al
0967964276**

Fechas disponibles:
Miércoles o jueves

Menú de bebidas adicionales, abierto durante la experiencia.

CURSOS SFOGLIA

Pregunta por la disponibilidad de nuestros cursos de cocina abiertos al público, en horarios especiales.

Costo varía según el curso.

**AMERICAN
EXPRESS**



**Banco
Guayaquil**

*Precios incluyen impuestos



Fatto
à
Mano





@sfoglia.ec

www.sfogliaec.com