



CHEF
Carlos Villa

Solo con pronunciar Ravello nos trasladamos mágicamente a una de las ciudades más pintorescas y románticas de Italia. Digno de una postal posee un protagonismo místico y encantador.

Ravello guarda secretos que seducen a los ojos viajeros y atrapan al alma más aventurera. De todos sus aspectos culturales los más sobresalientes, son sus eventos musicales y su gastronomía, esta última se compone de métodos simples y tradicionales por su influencia napolitana, además dotada de tintes franceses y españoles logrando fusionar sabores para luego conquistar paladares.

Te invitamos a disfrutar de este viaje, dejándote cautivar en cada bocado y transportarte en cada sorbo por la magia y el encanto de esta experiencia.

Benvenuto,

Ravello Ristorante Italiano.

Antipasti



Burrata

135.000

Queso de buffala fresco, acompañado con jamón crudo, rodajas de tomate, pesto, almendras y focaccia.

- Maridaje sugerido: Rosado/Sauvignon Blanc/Primitivo

Misto di salumi e formaggi

105.000

Combinación de clásica charcutería italiana y quesos.

- Maridaje sugerido: Rosado/Chianti

Cozze alla marinara

85.000

Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil, servidos con tostadas italianas.

- Maridaje sugerido: Espumante

Bruschetta mista



62.000

Combinación de tomate en cubos, queso gorgonzola y mozzarella, servidas en nuestro pan medieval.

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chianti

Focaccia con verduras



45.000

Pan típico italiano con verduras grilladas y queso artesanal.

- Maridaje sugerido: Rosado/Prosecco

Duo de empanadas

45.000

Una empanada salada y otra dulce.

- Maridaje sugerido: Chianti/ Malbec



Picante



Vegetariano



Libre de gluten

Primi piatti - Traditionale

-Maridaje sugerido por el Sommelier Leandro Villa-



Sorrentinos de carne en pomodoro

105.000

De la Argentina a tu mesa, pasta rellena de carne de res con un deliciosa salsa pomodoro.

- Maridaje sugerido: Malbec/Bonarda

Rigatoni all'Amatriciana e muzza

98.000

Pasta seca italiana con salsa de tomate, panceta, albahaca y mozzarella de bufalla fresca.

- Maridaje sugerido: Bonarda/Feteasca Neagra

Spaghetti alla carbonara

98.000

Pasta seca italiana con salsa original de Lacio con queso parmesano, panceta, pimienta negra y huevo batido. Agregado de tartufo nero: 20.000 Gs.

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta

Gnocchi ai funghi

98.000

Fabulosa receta casera de ñoquis de la nonna Elsa con suave salsa de hongos.

- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Merlot



Picante



Vegetariano



Libre de gluten

Panera extra: 8.000 Gs.

* Cada creación ha sido concebida en equilibrio y fidelidad a su esencia; cualquier adecuación (salsa Gs. 20.000 | guarnición Gs. 30.000) podrá requerir un tiempo adicional de elaboración.

Primi piatti - Speciale



Tagliatelle al nero di seppia allo scoglio

125.000

La especialidad de la casa: pasta fresca coloreada con tinta de calamar con deliciosa salsa de frutos de mar.

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Palomino Fino

Ravioli nero di salmone

120.000

Ravioles negros de tinta de sepia, rellenos de suave salmón y salsa rosa de la casa.

- Maridaje sugerido: Rosado/Chianti

Ravioli di agnello

115.000

Ravioles cortados a mano, rellenos de cordero de larga cocción con salsa especial de nuestro chef.

- Maridaje sugerido: Malbec/Cabernet Sauvignon

Spaghetti freschi con i gamberi

115.000

Tradicional pasta fresca italiana con camarones, salsa de tomates, tomates cherry y pimientos.

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc

Tagliatelle al ragù d'ossobuco

115.000

Pasta fresca italiana tipo cinta ancha con deliciosa receta de osobuco de larga cocción.

- Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Cabernet Sauvignon

Ravioli di zucca con pomodori secchi e noci

105.000

Ravioles cortados en casa con delicioso relleno de zapallo, bañados en salsa crema de tomates secos, rúcula fresca y nueces.

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Pinot Noir

Spaghetti all'assassina

105.000

Receta del sur de Italia: pasta seca italiana quemada en salsa de pomodoro y un toque picante.

- Maridaje sugerido: Nero D'Avola/Primitivo

* Cada creación ha sido concebida en equilibrio y fidelidad a su esencia; cualquier adecuación (salsa Gs. 20.000 | guarnición Gs. 30.000) podrá requerir un tiempo adicional de elaboración.

Risotti

-Maridaje sugerido por el Sommelier Leandro Villa-



Risotto ai frutti di mare 🌿

Del mar a tu plato: combinación de calamares, mejillones y camarones con nuestra salsa de tomate artesanal y perejil.

- Maridaje sugerido: Chardonnay / Pinot Noir / Pinot Grigio

135.000

Risotto al ragù de cordero

Cautivadora combinación de risotto amarillo y cordero braseado de larga cocción, servido en su propio caldo.

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon / Brunello

112.000

Risotto Speciale

Tradicional risotto allá parmeggiana con un toque especial, jamón crudo y reducción de aceto.

- Maridaje sugerido: Chardonnay / Espumoso

112.000

Risotto ai funghi 🌿 🌾

Cre moso risotto de arroz carnaroli con hongos, cebolla, queso parmesano y hongos mixtos.

- Maridaje sugerido: Pinot Noir / Carmenere

105.000

Risotto alla milanese 🌿 🌾

Popular risotto de la cocina italiana, combinación de cebolla, mantequilla, aromatizado con azafrán.

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio

105.000

Insalata

Insalata Ravello 🌾

Selección de lechuga repollada, rúcula, tomate, queso brie, gruyère, jamón crudo, damascos secos, y aderezo de la casa.

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Manzanilla

98.000

Insalata Ceasar

Combinación de lechuga arepollada, crutones, pollo desmenuzado y aderezo especial de la casa.

- Maridaje sugerido: Merlot/Blend

83.000



Picante



Vegetariano



Libre de gluten

Secondi piatti - Tradizionale

-Maridaje sugerido por el Sommelier Leandro Villa-



Salmone Positano 🍷

140.000

Salmón seleccionado al grillé con verduras naturales.

- Maridaje sugerido: Chardonnay / Espumoso

Ragù di agnello

135.000

Cordero de larga cocción en su propio jugo con unas deliciosas papas bravas.

- Maridaje sugerido: Malbec / Tannat / Cabernet Sauvignon

Lombo Amalfi 🍷

125.000

Corte de lomito en salsa de pimienta rosa y unos deliciosos tagliatelles al pomodoro.

- Maridaje sugerido: Malbec / Montepulciano d'Abruzzo

Lombo Piemonte

120.000

Lomito grillé acompañado de spaghetti de la casa al alioli y perfumado con aceite de tartufo.

- Maridaje sugerido: Syrah / Malbec / Cabernet Sauvignon

Scaloppine ai funghi

110.000

Doradas pechugas de pollo con salsa ai funghi de la casa acompañadas con papas canoas.

- Maridaje sugerido: Sangiovese / Merlot

Milanesa alla napolitana

120.000

Deliciosa milanesa de lomito, con salsa de tomate, jamón cocido y queso mozzarella. Acompañada de papas fritas.

*Pedila a la Roberto con dos huevos fritos (+ Gs. 5.000)

- Maridaje sugerido: Malbec / Cerveza

* Cada creación ha sido concebida en equilibrio y fidelidad a su esencia; cualquier adecuación (salsa Gs. 20.000 | guarnición Gs. 30.000) podrá requerir un tiempo adicional de elaboración.

Secondi piatti - Speciale



Bistecca alla Fiorentina



215.000

Tradicional corte T-bone al estilo toscano, acompañado con papas canoa.

- Maridaje sugerido: Chianti / Malbec / Brunello di Montalcino

Lombo Nero

198.000

Explosión de aromas, déjate cautivar por este lomito en salsa de Pedro Ximenez con arándanos, uvas pasas y frutos secos con un puré de papas aromatizado con trufas.

- Maridaje sugerido: Malbec / Montepulciano d'Abruzzo / Tempranillo

iL Argento

160.000

Bife de chorizo ahumado al momento, con ensalada de la casa y papas noisette.

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon / Malbec

Salmone Speciale

152.000

Salmón seleccionado bañado en salsa de miel y mburucuyá con arroz negro.

- Maridaje sugerido: Champagne / Rosado / Chardonnay

Lombo alla Parmigiana

135.000

Lomito relleno con jamón y queso parmesano, acompañado de nuestros succulentos gnocchi ai 4 formaggi.

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon / Malbec

Filetto di maiale al marsala

120.000

Somillo de cerdo aromatizado con finas hierbas envuelto panceta con reducción de vino Marsala.

- Maridaje sugerido: Carmenere / Melot / Sangiovese

* Cada creación ha sido concebida en equilibrio y fidelidad a su esencia; cualquier adecuación (salsa Gs. 20.000 | guarnición Gs. 30.000) podrá requerir un tiempo adicional de elaboración.



Exclusivo para el servicio de la noche



Marinara		80.000
¡La antecesora de la pizza! Deliciosa masa artesanal, salsa de tomate especial, aromatizada con ajo, orégano y aceite de oliva.		
Fugazza		80.000
Masa artesanal, con abundante queso mozzarella, cebolla y orégano.		
Margherita	P 65.000	105.000
¡La verdadera pizza! Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella y albahaca fresca.		
San Gennaro	P 65.000	105.000
La del patrono de Nápoles, salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, papas doradas, un suave queso crema con agregado de verdeo.		
Ravello	P 65.000	105.000
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, tomate seco y rúcula con un agregado casero de aceto balsámico y destellos de queso parmesano.		
Peperoni	P 65.000	105.000
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, peperoni especial.		
Pecatto	P 65.000	105.000
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, palmito, alcaparra, tomate fresco, olivas negras y orégano.		
Capriccio	P 65.000	105.000
Para los exigentes. Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, champiñones, aceitunas verdes y jamón cocido.		
4 Formaggi	P 65.000	105.000
Los amantes del queso la adoran. Salsa de tomate tradicional, con una combinación perfecta y armónica de queso mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola y queso fontina.		
Recanati	P 65.000	105.000
Una poesía, combicación de jamón crudo, tomates cherry frescos, pesto, mozzarella y nuestra tradicional salsa artesanal.		



Exclusivo para el servicio de la noche



Bolognesa

170.000

Masa artesanal, abundante queso mozzarella con nuestra deliciosa salsa bolognesa de la casa.

Modena

170.000

Masa artesanal, combinación de queso mozzarella, olivas verdes y negras.

Napolitano

170.000

Masa artesanal, queso mozzarella, jamón cocido, albahaca, y anchoas con nuestra deliciosa salsa de la casa.

4 Formaggi

170.000

Los amantes del queso la adoran. Salsa de tomate tradicional, con una combinación perfecta y armónica de queso mozzarella, queso parmesano, queso gorgonzola y queso fontina.

**Nuestros calzones cumplen con la tradición italiana, se calcula para 3 a 4 adultos. ¡Compartí lo bueno!*

Menú Bambino

Spaghetti

50.000

Pasta fresca artesanal con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.

Gnocchi

50.000

Gnocchi artesanales con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.

Lombo

65.000

Lomito con guarnición opcional de puré de papas o papas fritas.



Picante



Vegetariano



Libre de gluten

**Recomendado para niños de hasta 6 años*

Dolci



Vulcano di cioccolato

55.000

- *Maridaje sugerido: Moscatel/Pedro Ximenez*

Tiramisú

55.000

- *Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon*

Cannoli Sicialiano

40.000

- *Maridaje sugerido: Moscatel*

Panna Cotta con frutos rojos

40.000

- *Maridaje sugerido: Moscatel*

Panqueques rellenos de dulce de leche

40.000

- *Maridaje sugerido: Oporto*

Affogato

35.000

*¿Sabías que en Ravello,
te regalamos un postre
si es el día de tu cumple?*



CAFETERÍA

Café espresso italiano	16.000
Té (Negro, verde, boldo, manzanilla, burrito, jaguarete ka'a)	16.000
Café Irlandes (espresso + Baileys)	22.000

DIGESTIVOS

Limoncello - <i>Tradicional licor de limón italiano.</i>	38.000
Fernet Branca - <i>Digestivo italiano por excelencia.</i>	38.000
Amaretto - <i>Delicioso licor de almendras italiano.</i>	38.000
Baileys - <i>Licor basado en whisky irlandés y crema de leche, ideal para la sobremesa.</i>	38.000
Frangelico - <i>Licor italiano hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias.</i>	38.000

BEBIDAS

Jugos naturales	25.000
<i>*Consultar frutas de estación.</i>	
Agua premium San Pellegrino	32.000
Agua Panna Toscana	32.000
Succo italiano San Pellegrino (lata)	20.000
Agua mineral	15.000
Agua mineral con gas	15.000
Gaseosas	15.000
Agua tónica	15.000

WHISKY

The Macallan Two Cask Finish	160.000
<i>Notas: Elegante - Especiado</i>	
Johnnie Walker Blue Label	170.000
<i>Notas: Sedoso - Profundo</i>	
Glen Moray Sherry Cask Finish	65.000
<i>Notas: Frutal - Goloso</i>	
Glen Moray Port Cask Finish	65.000
<i>Notas: Vinoso - Dulce</i>	
Johnnie Walker Black Label	65.000
<i>Notas: Ahumado - Equilibrado</i>	
Jim Beam Kentucky Straight	60.000
<i>Notas: Vainillado - Robusto</i>	

DESTILADOS

Gancia	45.000
Cynar	45.000
Campari	45.000
Cointreau	45.000

CHOPP

Pilsen	35.000
<i>*Consultar disponibilidad</i>	

CERVEZAS

Heineken (Holanda)	38.000
Patagonia (Argentina)	38.000
Corona (México)	38.000
Birra Moretti (Italia)	24.000

CÓCTELES



Cócteles - Especiales

Gin Tonic

65.000

Notas: Refrescante - Botánico

Gin a elección, aromatizado con pimienta y cascara de limón, tónica y hielo.

Americano

65.000

Notas: Amargo - Ligero

Campari y Vermut dulce cortado con soda aromatizado con naranja y limón.

Bianco Bianco (vermouth blanco, pomelo, romero)

65.000

Notas: Aromático - Cítrico

Creación de la casa, combinación de vermouth blanco italiano y argentino, aromatizado con romero, limón y pomelo.

Martini Rosso

55.000

Notas: Herbal - Elegante

El aperitivo ideal. Martini Rosso, acompañado con zumo de naranja.

Spritz

Aperol Spritz

65.000

Notas: Dulce - Vibrante
Aperol, prosecco y soda.

Campari Spritz

65.000

Notas: Amargo - Refrescante
Campari, prosecco y tónica.

Limoncello Spritz

65.000

Notas: Cítrico - Dulce
Limoncello, prosecco y soda.



Tradicionales

Caipirinha 48.000

Notas: Tropical - Intenso

Cachaça, hielo y limón aromatizado con jengibre.

Caipiroska 48.000

Notas: Fresco - Potente

Vodka, hielo y limón.

Mimosa 48.000

Notas: Brunch - Elegante

Especial para ellas, espumante y zumo de naranja.

Fernet con cola 48.000

Notas: Amargo - Popular

Fernet Branca y refresco cola.

Negroni

Negroni tradicional 65.000

Notas: Amargo - Complejo

Gin, Vermouth rosso, Campari.

Negroni Sbagliato 65.000

Notas: Amargo - Espumoso

Prosecco, Vermouth rosso, Campari.

Negroni Don José 65.000

Notas: Amargo - Robusto

Bourbon, Vermouth rosso, Campari.

