



# *Carta de vinos*

La mesa italoargentina posee tres elementos fundamentales: la comida, el agua y el vino. Este conjunto vive en armonía constante, a través del diálogo y las vivencias, porque en la mesa todos somos hermanos.

El vino es un elemento con historia e identidad, donde cada copa tiene algo que decir, un secreto que contar y un lugar que representar.

Esta es mi pequeña contribución a ese disfrute, a ese compartir, a difundir ese arte líquido embotellado que siembra poesía en los corazones.

Que lo disfruten!

Salute!

*Leandro Villa*

Sommelier - WSET Level I y II

*Ravello Ristorante*





# Vini di Ravello

## Espumantes - Spumanti

Mionetto-Prosecco (Italia)	150.000
Sensi- 18k DOC (Italia)	185.000
Ruffino Moscato D'Asti (Italia)	170.000
Taittinger- Champagne Demi Sec /Extra Brut (Francia)	515.000
Marchese Antinori -Cuvee Royale, Franciacorta DOCG Brut (Italia)	360.000

## Blancos - Bianchi

### *Pinot Grigio*

Corte Viola (Italia)	105.000
Sensi (Italia)	115.000

### *Palomino fino*

Barbadillo- Castillo San Diego(España)	165.000
--	---------

### *Torrentés*

Piatelli- Salta (Argentina)	120.000
-----------------------------	---------

### *Viorica*

Castel Mimi- Viorica de Bulboaca (Moldavia)	190.000
--	---------

### *Sauvignon Blanc*

Viu Manent -Secreto (Chile)	105.000
Kvint- Electio (Moldavia)	110.000

### *Chardonnay*

Navarro Correas -Colección Privada (Argentina)	95.000
Catena - D.V. Catena (Argentina)	165.000
Viña Cobos - Felino (Argentina)	175.000



\*Descorche por botella 80.000.





# Vini di Ravello

## Rosados - Rosa

### *Merlot*

Humberto Canale- Blush (Argentina) 80.000

Otazu (España) 195.000

### *Garnacha*

El Gordo (España) 65.000

Máximo Abete- Casa La Sierra (España) 185.000

### *Syrah*

Viña Montes - Cherub (Chile) 115.000

## Tintos - Rossi

### *Pinot Noir*

Navarro Correas- Colección Privada (Argentina) 100.000

Pulenta Estate (Argentina) 195.000

Chacra - Barda (Argentina) 290.000

### *Garnacha*

Marín Hnos.- El Gordo (España) 75.000

### *Carmenere*

Viu Manent- Gran Reserva 115.000

### *Sangiovese*

Sensi Chianti DOCG (Italia) 140.000

Arbos IGT Toscana (Italia) 120.000

Escorihuela Gascón (Argentina) 135.000

### *Merlot*

Viña Montes- Classic Series (Chile) 150.000

Domaine Clarence Dillon- Clarendelle Bordeaux A.O.C (Francia) 285.000

### *Montepulciano D'Abruzzo*

Sensi DOC (Italia) 135.000

### *Tempranillo*

Marin Hnos.- El Gordo (España) 75.000

Emilio Moro- Finca Resalso (España) 155.000

Emilio Moro- Rivera del Duero (España) 310.000





# Vini di Ravello

## *Primitivo*

Sensi DOC (Italia)	135.000
Vigneti del Salento- I Muri (Italia)	90.000
Vigneti del Salento- Zolla di Manduria (Italia)	155.000

## *Nero d'Avola*

Sensi DOC (Italia)	135.000
--------------------	---------

## *Bonarda*

Zucardi Serie A (Argentina)	120.000
-----------------------------	---------

## *Malbec*

Navarro Correas- Los Arboles (Argentina)	65.000
Navarro Correas- Colección Privada (Argentina)	110.000
Pulenta Estate (Argentina)	185.000
Piatelli- Gran Reserva Salta (Argentina)	185.000
Escorihuela Gascón (Argentina)	135.000
Piatelli- Gran Reserva Mendoza (Argentina)	188.000
Viu Manent - Secreto (Chile)	115.000
Catena - D.V Catena (Argentina)	235.000
Aleanna- El Enemigo (Argentina)	270.000

## *Cabernet Sauvignon*

Navarro Correas- Los Arboles (Argentina)	65.000
Navarro Correas- Colección Privada (Argentina)	100.000
Catena- D.V Catena (Argentina)	340.000
Viña Montes- Classic Series (Chile)	155.000
VIK A (Chile)	220.000

## *Syrah*

Navarro Correas- Colección Privada (Argentina)	100.000
Viña Montes - Montes Alpha (Chile)	220.000

## *Tannat*

Pizzorno Mayúscula (Uruguay)	130.000
------------------------------	---------





# Vini Speciale di Ravello

## Nuevo mundo

Viña Cobos - Vinculum Malbec (Argentina)	550.000
Viña Cobos -Chañares Malbec (Argentina)	760.000
Robert Mondavi - P.S. Bourbon Barrels Cabernet Sauvignon (E.E.U.U.)	240.000
Paul Hobbs - Cabernet Sauvignon (E.E.U.U.)	1.550.000
VIK - La Piu Belle (Chile)	550.000
Viña Montes - Montes Alpha M (Chile)	1.155.000
Viña Montes - Twins (Chile)	165.000

## Viejo mundo

Emilio Moro - Malleolus Tempranillo (España)	540.000
Zeni - Amarone della Valpolicella (Italia)	465.000
Cricova - Limited Edition Feteasca Neagra (Moldavia)	185.000
Cricova - Vin Virgin Merlot (Moldavia)	280.000
Lionello Marchesi - Brunello di Montalcino DOCG (Italia)	550.000
Cecchi - Storia di Famiglia Chianti Clasico (Italia)	180.000
Cecchi - Riserva di Famiglia Chianti Clasico (Italia)	320.000
Marchese Antinori -Villa Antinori Chianti Clasico Riserva (Italia)	315.000





## Cócteles Especiales

<b>Aperol Spritz</b> ¡Un clásico! Aperol, prosecco italiano, tónica y naranja. ¡Solo queda disfrutar!	35.000
<b>Campari Spritz</b> Rosso rosso, Campari, prosecco italiano, soda y naranja. ¡Solo queda disfrutar!	35.000
<b>Gin Tonic</b> Gin a elección, aromatizado con pimienta y cascara de limón, tónica y hielo.	30.000
<b>Martini Rosso</b> El aperitivo ideal. Martini Rosso, acompañado con zumo de naranja.	30.000
<b>Venus</b> El vermouth rosso italiano, frutilla, menta y tónica.	35.000
<b>Martini Bianco</b> Delicada combinación de Martini Bianco y Rosato, con un toque de Angostura Bitter y zumo de limón	30.000
<b>Negroni</b> Un tradicional italiano. Gin, Vermut dulce, Campari cortado con soda.	35.000
<b>Americano</b> Campari y Vermut dulce cortado con soda aromatizado con naranja y limón.	35.000
<b>Bianco Bianco</b> Creación de la casa, combinación de vermouth bianco italiano y argentino aromatizado con romero, limón real y pomelo,	35.000
<b>Ravello Rosso</b> Otro con la firma de la casa, Licor de naranja amarga con jugo italiano de pomelo rosado, aromatizado con albahaca fresca.	35.000

## Cócteles Tradicionales

<b>Caipiriña</b> Cachaça, hielo y limón aromatizado con jengibre.	25.000	<b>Sex on the Beach</b> Vodka, licor de durazno, granadina y zumo de naranja.	25.000
<b>Caipiroska</b> Vodka, hielo y limón.	25.000	<b>Fernet con cola</b> Fernet Branca y refresco cola.	25.000
<b>Mimosas</b> Especial para ellas, espumante y zumo de naranja.	25.000		

Leandro Villa  
Creación de Cócteles

