



*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*

Carlos Villa
Director General | Propietario





Antipasti

Foccacia con verduras 🌿	35.000
- Maridaje sugerido: Rosado/Prosecco <i>Pan típico italiano con verduras grilladas y queso artesanal.</i>	
Misto di salumi e formaggi	90.000
- Maridaje sugerido: Rosado/Chianti <i>Combinación de clásica charcutería italiana y quesos.</i>	
Bruschetta mista 🌿	50.000
- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chianti <i>Combinación de tomate en cubos, queso gorgonzola y mozzarella, servidas en nuestro pan medieval.</i>	
Cozze alla marinara	70.000
- Maridaje sugerido: Espumante <i>Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil, servidos con tostadas italianas.</i>	
Burrata	120.000
- Maridaje sugerido: Rosado/Sauvignon Blanc/Primitivo <i>Queso de buffala fresco, acompañado con jamón crudo rodajas de tomate, pesto, almendras y focaccia.</i>	
Empanadas de la casa	35.000
- Maridaje sugerido: Chianti/ Malbec <i>Deliciosas empanadas de carne dulce del Chef.</i>	

Insalata

Insalata Ceasar	55.000
- Maridaje sugerido: Merlot/Blend <i>Combinación de lechuga repollada, crutones, pollo desmenuzado y aderezo especial de la casa.</i>	
Insalata Ravello 🌿	70.000
- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Manzanilla <i>Selección de lechuga repollada, rúcula, tomate, queso brie, gruyere, jamón crudo, damascos secos y aderezo de la casa.</i>	

🌿 Libre de gluten 🌿 Vegetariano

🌶️ Picante





Primi piatti

Traditionale

Penne rigati al pesto Genovese   **75.000**


- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Pinot Grigio
Pasta seca italiana con la original salsa de pesto, albahaca, ajo, queso parmesano, aceite de oliva, almendras y pimienta negra.

Rigatoni all'amatriciana e muzza **80.000**

- Maridaje sugerido: Bonarda/Feteasca Neagra
Pasta seca italiana con salsa de tomate, panceta, albahaca y mozzarella de bufalla fresca.

Spaghetti alla carbonara  **80.000**

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta
Pasta seca italiana con salsa original de Lacio con queso parmesano, panceta, pimienta negra y huevo batido.

Gnocchi ai funghi   **80.000**

- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Merlot
Fabulosa receta casera de ñoquis de la nonna Elsa con suave salsa de hongos.

Panera extra 8.000

 *Vegetariano*



Maridaje sugerido por el
Sommelier Leandro Villa





Primi piatti

Speciale

Spaghetti freschi con i gamberi  **98.000**

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc
Tradicional pasta fresca italiana con camarones, salsa de tomates, tomates cherry y pimientos.

Tagliatelle al ragù d'ossobuco  **95.000**

- Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Cabernet Sauvignon
Pasta fresca italiana tipo cinta ancha con deliciosa receta de osobuco de larga cocción.

Ravioli di zucca con pomodori secchi e noci   **92.000**

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Pinot Noir
Ravioles cortados en casa con delicioso relleno de zapallo bañados en salsa crema de tomate secos, rúcula fresca y nueces.

Ravioli di agnelo  **96.000**

- Maridaje sugerido: Malbec/Cabernet Sauvignon
Ravioles cortados en a mano rellenos de cordero de larga cocción, con salsa especial de nuestro Chef.

Ravioli nero di salmone  **102.000**

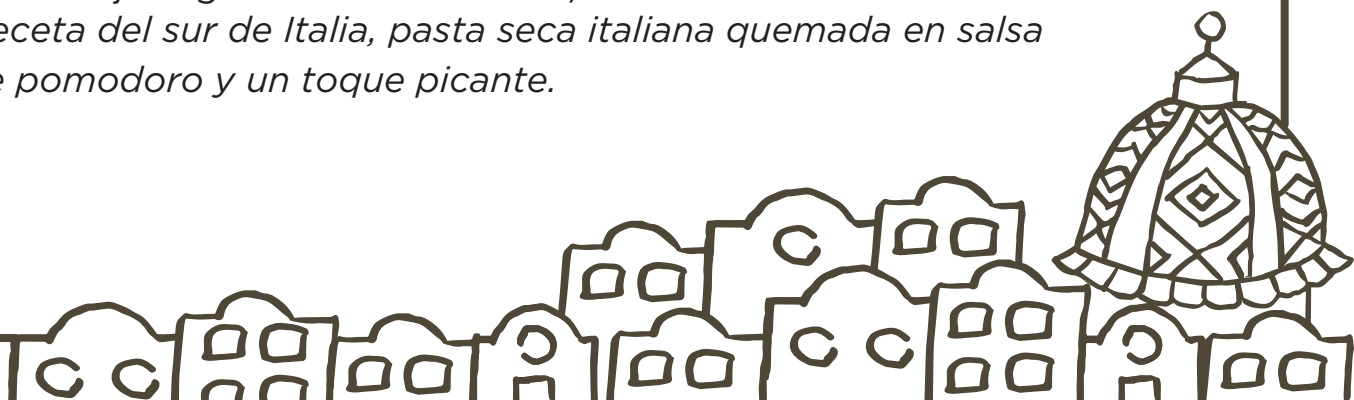
- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Champagne
Ravioles negros de tinta de sepia, rellenos de suave salmón y salsa rosa de la casa.

Tagliatelle al nero di seppia allo scoglio  **115.000**

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Palomino Fino
La especialidad de la casa, pasta fresca coloreada con tinta de calamar con deliciosa salsa de frutos de mar.

Spaghetti all'assassina  **90.000**

- Maridaje sugerido: Nero D'Avola/Primitivo
Receta del sur de Italia, pasta seca italiana quemada en salsa de pomodoro y un toque picante.





Risotti

Risotto al ragú de cordero -Nuevo- 98.000

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Brunello
Cautiva combinación de risotto amarillo y cordero braseado de larga cocción servido en su propio caldo.

Risotto ai funghi   88.000

- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Carmenere
Creoso risotto de arroz carnaroli con hongos, cebolla, queso parmesano y hongos mixtos.

Risotto alla milanese   90.000

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio
Popular risotto de la cocina italiana, combinación de cebolla, mantequilla, aromatizado con azafrán.

Risotto ai frutti di mare  118.000

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Grigio
Del mar a tu plato, combinación de calamares, mejillones y camarones con nuestra salsa de tomate artesanal y perejil.



Maridaje sugerido por el
Sommelier Leandro Villa





Secondi piatti

Traditionale

- Lombo Piemonte** 104.000
- Maridaje sugerido: Syrah/Malbec/Cabernet Sauvignon
Lomito grille acompañado de spaghetti de la casa al alioli y perfumado con aceite de tartufo.
- Lombo Amalfi** 🌶️ 115.000
- Maridaje sugerido: Malbec/Montepulciano D'Abruzzo
Corte de lomito en salsa de pimienta rosa y unos deliciosos tagliatelles al pomodoro.
- Salmone Positano** 🌿 128.000
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta
Salmón seleccionado al grille con verduras naturales.
- Scaloppine ai funghi** 98.000
- Maridaje sugerido: Sangiovese/Merlot
Doradas pechugas de pollo con salsa ai funghi de la casa acompañadas con papas canoas.
- Ragú di Agnelo** 120.000
- Maridaje sugerido: Malbec/Tannat/Cabernet Sauvignon
Cordero de larga cocción en su propio jugo con unas deliciosas papas bravas.
- Milanesa alla Napolitana** -Nuevo- 88.000
- Maridaje sugerido: Malbec/Cerveza
Deliciosa milanesa de lomito, con salsa de tomate, jamón cocido y queso muzarella, acompaña papas fritas.
**Pedila a la Roberto con dos huevos fritos (+Gs. 5.000)*

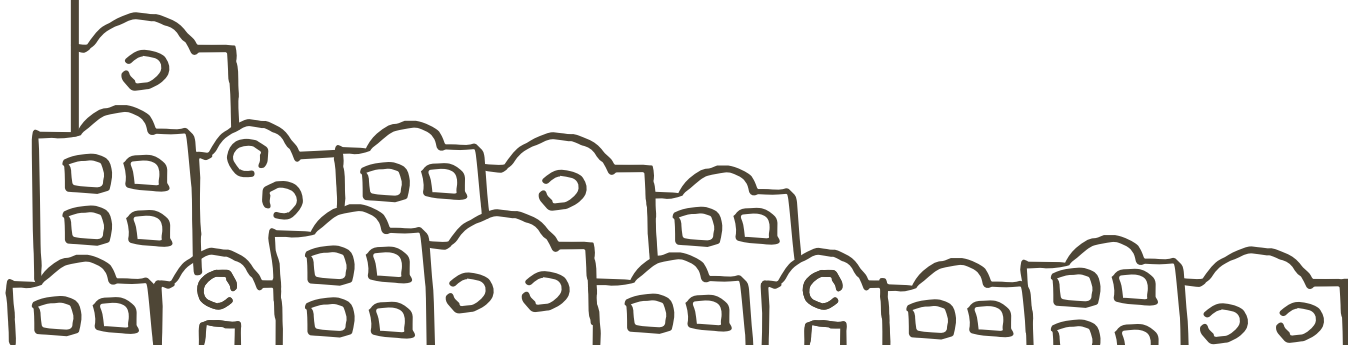




Secondi piatti

Speciale

- | | |
|--|----------------|
| iL Argento | 125.000 |
| - Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec
<i>Bife de chorizo ahumado al momento, con ensalada de la casa y papas noisette.</i> | |
| Lombo alla Parmegiana | 118.000 |
| - Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec
<i>Lomito relleno con jamón y queso parmesano acompañado de nuestros suculentos gnocchi ai 4 formaggi.</i> | |
| Filetto di maiale al marsala | 98.000 |
| - Maridaje sugerido: Carmenere/Merlot/Sangiovese
<i>Solomillo de cerdo aromatizado con finas hierbas envuelto panceta con reducción de vino Marsala.</i> | |
| Salmone Speciale | 135.000 |
| - Maridaje sugerido: Champagne/Rosado/Chardonnay
<i>Salmón seleccionado bañado en salsa de miel y mburucuya con arroz negro.</i> | |
| Bistecca aila Fiorentina  | 188.000 |
| - Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Brunello di Montalcino
<i>Tradicional corte T-Bone al estilo toscano acompañado con papas canoas.</i> | |





Pizzas

Exclusivo para el servicio de la noche

- | | | |
|--|-----------------|-----------------|
| Marinara | | 75.000 |
| <i>¡La antecesora de la pizza! Deliciosa masa artesanal, salsa de tomate especial, aromatizada con ajo, orégano y aceite de oliva.</i> | | |
| Fugazza | | 75.000 |
| <i>Masa artesanal, con abundante queso mozzarella, cebolla y orégano.</i> | | |
| Margherita | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>¡La verdadera pizza! Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella y albahaca fresca.</i> | | |
| San Gennaro | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>La del patrono de Nápoles, salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, papas doradas, un suave queso crema con agregado de verdeo.</i> | | |
| Ravello | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, tomate seco y rúcula con un agregado casero de aceto balsámico y destellos de queso parmesano.</i> | | |
| Peperoni | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, peperoni especial.</i> | | |
| Pecatto | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, palmito, alcaparra, tomate fresco, olivas negras y orégano.</i> | | |
| Capriccio | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>Para los exigentes. Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, champiñones, aceitunas verdes y jamón cocido.</i> | | |
| 4 Formaggi | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>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.</i> | | |
| Recanati | P 60.000 | G 95.000 |
| <i>Una poesía, combinación de jamón crudo, tomates cherry frescos, pesto, mozzarella y nuestra tradicional salsa artesanal.</i> | | |





Calzoni

Exclusivo para el servicio de la cena

Bolognesa 140.000

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

Modena 140.000

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

Napolitano 140.000

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

Garisenda 140.000

Masa artesanal, queso mozzarella y ricota combinado con cebolla, espinaca y tomate.

4 Formaggi 140.000

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. Comparto lo bueno!*

Menu Bambino

Spaghetti 50.000

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

Gnocchi 50.000

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

Lombo 65.000

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

*Recomendado para niños de hasta 6 años





Bebidas

Agua mineral 500ml	10.000
Agua mineral con gas 500 ml	10.000
Agua premiun San Pellegrino 500ml	28.000
Agua Panna Toscana 505 ml	28.000
Gaseosas	12.000
Agua tónica	10.000
Succo italiano San Pelegrino (lata)	14.000
Jugos naturales	20.000
<i>*consultar frutas de estación</i>	

Destilados

Gancia	35.000
Cynar	35.000
Campari	35.000
Cointreau	35.000
JW Black Label	50.000
JW Blue Label	140.000
<i>*Medidas</i>	

Cervezas

Heineken 650 ml (Holanda)	32.000
Patagonia 740ml (Argentina)	35.000
Corona 710ml (México)	32.000
Birra Moretti 330ml (Italia)	18.000

Chopp

Patagonia	32.000
Pilsen	28.000
<i>*Consultar disponibilidad</i>	

Cervezas Premium

Hobgoblin Ruby 500ml (UK)	32.000
Hobgoblin IPA 500ml (UK)	32.000
Delirium Tremens 330ml (Bélgica)	50.000

