



*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 20.000

Insalata della Zia Bianca 32.000

- Maridaje sugerido: Pinot Noir

Plato con selección de tomates, lechuga, aceitunas y queso.

Insalata Ceasar 32.000

- Maridaje sugerido: Merlot/Blend

Plato con selección de lechuga repollada, trozos de pollo grille crutones, aderezo de la casa y queso parmesano.

Bruschetta mista 38.000

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chianti

Combinación de tomate en cubos, queso gorgonzola, mozzarella y anchoas, servidas en rodajas de nuestro pan tostado tipo italiano.

Cozze alla marinara 52.000

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Rose

*Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil acompañado con rodajas de nuestro pan tostado tipo italiano. *Servido caliente*

Simón Zalimben

Maridaje sugerido por el
Sommelier Simón Zalimben





Primi piatti

Traditionale

Penne rigati al pesto Genovese  **55.000**

- Maridaje sugerido: Garnacha/Carmenere/Primitivo

Pasta seca italiana con la original salsa de pesto, albahaca, ajo, queso parmesano, aceite de oliva, almendras y pimienta negra.

Rigatoni all'amatriciana  **60.000**

- Maridaje sugerido: Bonarda/Pinot Noir/Primitivo

Pasta seca italiana con salsa casera de tomate fresco, albahaca, ajo, cebolla y panceta.

Spaghetti alla carbonara  **60.000**

- Maridaje sugerido: Chardonnay

Pasta fresca italiana con salsa original de Lacio combinando panceta, queso parmesano y huevo batido.

Fusilli alla puttanesca   **65.000**

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Syrah

Pasta seca italiana tipo tirabuzón, con salsa de tomate, tomate fresco en cubos, ajo, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y peperoncino.

Gnocchi ai funghi  **65.000**

- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Merlot

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

Bavette alla Bolognese  **65.000**

- Maridaje sugerido: Blend

Pasta fresca italiana tipo cinta, con salsa de tomate y carne picada.





Primi piatti

Speciale

Spaghetti freschi con i gamberi  **78.000**

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc

Tradicional pasta fresca italiana con camarones, manteca, finas hierbas, tomates cherry y pimientos varios.

Tagliatelle al ragù d'ossobuco  **78.000**

- Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Cabernet Sauvignon

Pasta fresca italiana tipo cinta ancha con deliciosa receta de carne con hueso de lenta cocción.

Ravioli di zucca con pomodori secchi e noci  **85.000**

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chardonnay

Ravioles cortados en casa con delicioso relleno de zapallo acompañados con una salsa de crema, nueces, finos tomates secos, albahaca y rúcula fresca.

Ravioli di agnelo  **85.000**

- Maridaje sugerido: Sangiovese/Malbec/Cabernet Sauvignon

Ravioles cortados en a mano rellenos de cordero de larga cocción, bañados en salsa de finas hierbas con ralladura de cítrico.

Ravioli nero di salmone  **85.000**

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Pinot Noir/Carmenere

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

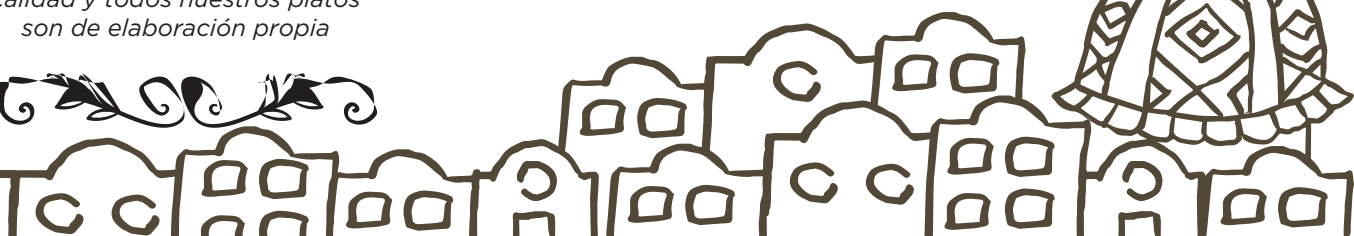
Tagliatelle al nero di seppia allo scoglio  **92.000**

- Maridaje sugerido: Chardonnay

La especialidad de la casa, pasta fresca con tinta de calamar servida con deliciosa salsa de frutos de mar.



En Ravello seleccionamos los ingredientes de la máxima calidad y todos nuestros platos son de elaboración propia





Risotti

Risotto alla parmigiana 60.000

- Maridaje sugerido: Chardonnay
Cautiva combinación de arroz carnaroli, mantequilla, cebolla y queso parmesano.

Risotto ai funghi 65.000

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

Risotto al spumante 65.000

- Maridaje sugerido: Espumante
Preparación especial de arroz carnaroli, cebolla, espumante (champagne) y queso parmesano.

Risotto alla milanese 72.000

- Maridaje sugerido: Pinot Grigio
Popular risotto de la cocina italiana, combinación de arroz carnaroli, azafrán, cebolla, mantequilla, queso parmesano perfumado con vino blanco.

Risotto ai frutti di mare 88.000

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Pinot Noir
Combinación de pulpo, mejillón y camarón en delicioso arroz carnaroli.

Simón Zalimben .

Maridaje sugerido por el
Sommelier Simón Zalimben





Secondi piatti

Traditionale

Delizia di Ravello	66.000
- Maridaje sugerido: Chardonnay <i>Pechuga dorada rellena de jamón y queso con una delicada salsa de pimienta roja y reducción de vino blanco acompañado con verduras a la manteca y parmesano.</i>	
Bracirole alla Toscana	66.000
- Maridaje sugerido: Merlot <i>Crujiente costeleta de cerdo al ajo y romero con papas al horno.</i>	
Lombo Piamonte	88.000
- Maridaje sugerido: Syrah/Malbec <i>Lomito grille con puré de papas de la casa.</i>	
Lombo Amalfi 🌶️	88.000
- Maridaje sugerido: Malbec <i>Corte de lomito a la pimienta roja acompañadas con papas canoas</i>	
Salmone Positano	105.000
- Maridaje sugerido: Chardonnay <i>Salmón seleccionado al grille con verduras naturales (brócoli, zana horia y coliflor).</i>	
Scaloppine ai funghi	66.000
- Maridaje sugerido: Sangiovese/Merlot <i>Doradas fetas de pollo al hongo, con un toque del Cheff acompañadas con papas canoas.</i>	





Secondi piatti

Speciale

- Lombo alla Parmegiana** 95.000
- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec
Lomito relleno con jamón y queso parmesano a acompañado con papas canoas.
- Filetto di maiale al marsala** 70.000
- Maridaje sugerido: Carmenere/Merlot/Sangiovese
Solomillo de cerdo aromatizado con finas hierbas envuelto en jamón con una reducción de vino Marsala.
- Salmone Speciale** 110.000
- Maridaje sugerido: Espumante/Prosecco
Salmón seleccionado bañado en salsa de miel y mburucuya, con delicioso arroz azafranado con nueces.

Menu Bambino

- Spaghetti** 45.000
Pasta fresca artesanal con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.
- Gnocchi** 48.000
Gnocchi de papa artesanal con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.
- Lombo** 65.000
Lomito con guarnición opcional de arroz, puré de papas o papas fritas.

Simón Zalimben

Maridaje sugerido por el
Sommelier Simón Zalimben





Pizzas

- | | |
|--|---------------|
| Marinara | 45.000 |
| <i>¡La antecesora de la pizza! Deliciosa masa artesanal, salsa de tomate especial, aromatizada con ajo, orégano y aceite de oliva.</i> | |
| Fugazza | 55.000 |
| <i>Masa artesanal, con abundante queso mozzarella, cebolla y orégano.</i> | |
| Margherita | 65.000 |
| <i>¡La verdadera pizza! Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella y albahaca fresca.</i> | |
| San Gennaro | 65.000 |
| <i>La del patrono de Nápoles, salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, papas doradas, un suave queso crema con agregado de verdeo.</i> | |
| Ravello | 65.000 |
| <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 | 65.000 |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, peperoni especial.</i> | |
| Pecatto | 65.000 |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, palmito, alcaparra, tomate fresco, olivas negras y orégano.</i> | |
| Capriccio | 65.000 |
| <i>Para los exigentes. Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, champiñones, aceitunas verdes y jamón cocido.</i> | |
| 4 Formaggi | 65.000 |
| <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 | 65.000 |
| <i>Una poesía, combinación de jamón crudo, tomates cherry frescos, pesto, mozzarella y nuestra tradicional salsa artesanal.</i> | |

**Salsa de tomate elaborada artesanalmente con tomates frescos seleccionados*





Pizzas Personales

Margherita **30.000**
¡La verdadera pizza! Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella y albahaca fresca.

San Gennaro **38.000**
La del patrono de Nápoles, salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, papas doradas, un suave queso crema con agregado de verdeo.

Ravello **38.000**
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, tomate seco y rúcula con un agregado casero de aceto balsámico y destellos de queso parmesano.

Peperoni **38.000**
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, peperoni especial.

Pecatto **42.000**
Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, palmito, alcaparra, tomate fresco, olivas negras y orégano.

Capriccio **42.000**
Para los exigentes. Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, champiñones, aceitunas verdes y jamón cocido.

4 Formaggi **46.000**
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.





Bebidas

Agua mineral 500ml	6.000
Agua mineral con gas 500 ml	6.000
Agua premiun San Pellegrino 500ml	18.000
Agua Panna Toscana 505 ml	18.000
Gaseosas	8.000
Agua tónica	8.000
Succo italiano San Pelegrino (lata)	12.000
Jugos naturales	18.000
<i>*consultar frutas de estación</i>	

Destilados

Gancia	20.000
Cynar	22.000
Campari	22.000
Cointreau	22.000
JW Black Label	35.000
JW Blue Label	75.000

*Medidas

Cervezas

Heineken 650 ml (Holanda)	26.000
Patagonia 740ml (Argentina)	28.000
Corona 710ml (México)	26.000
Miller 709 ml (EEUU)	26.000
Peroni 660ml (Italia)	26.000

Chopp

Patagonia 500ml	26.000
Pilsen 500ml	18.000

