



*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

Patatine fritte	20.000
Foccacia con verduras	20.000
Insalata Caprese - Maridaje sugerido: Prosecco <i>Plato con selección de tomates, albahaca y mozzarella fresca.</i> <i>*consultar disponibilidad</i>	32.000
Insalata della Zia Bianca - Maridaje sugerido: Pinot Noir <i>Plato con selección de tomates, lechuga, aceitunas y queso.</i>	32.000
Insalata Ceasar - Maridaje sugerido: Merlot/Blend <i>Plato con selección de lechuga repollada, trozos de pollo grille crutones, aderezo de la casa y queso parmesano.</i>	32.000
Insalata Ravello - Maridaje sugerido: Garnacha/Manzanilla <i>Plato con selección de lechuga repollada, rúcula, tomate, queso brie, queso gruyere, jamón crudo, damascos secos y aderezo de la casa.</i>	45.000
Bruschetta mista - Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chianti <i>Combinación de tomate en cubos, queso gorgonzola, mozzarella y anchoas, servidas en rodajas de nuestro pan tostado tipo italiano.</i>	38.000
Cozze alla marinara - Maridaje sugerido: Chardonnay/Rose <i>Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil acompañado con rodajas de nuestro pan tostado tipo italiano. *Servido caliente</i>	52.000
Suatè di polpo - Maridaje sugerido: Chenin Blanc/Sauvignon Blanc/Espumante <i>Pulpo salteado acompañado de papas, tomate fresco, ajo y perejil.</i> <i>*Servido caliente</i> <i>**Consultar disponibilidad</i>	90.000

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.

Cappelletti in brodo  **55.000**

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon

De la Emilia Romana a tu plato, tradicional sopa de cappelletti de carne en caldo de verduras.

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.





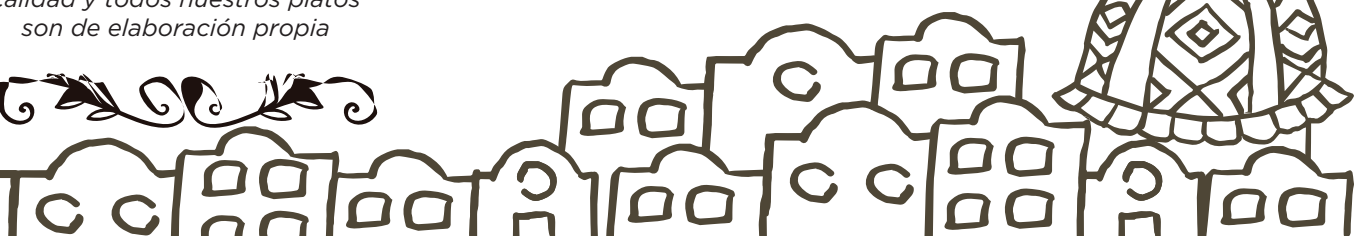
Primi piatti

Speciale

- Penne rigati al salmone**  **78.000**
- Maridaje sugerido: Blend
Pasta seca italiana servida con agradable salsa de salmón.
- Spaghetti freschi con i gamberi**  **78.000**
- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc
Tradicional pasta fresca italiana con camarones, manteca y finas hierbas
- 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.
- Tortelli al proscuitto y formaggi**  **78.000**
- Maridaje sugerido: Merlot/Primitivo
Deliciosa pasta italiana rellena con jamón y queso con salsa de manteca quemada y salvia.
- Ravioli di zucca con pomodori secchi e noci**  **82.000**
- 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 acompañado con mil hojas de papas.
- 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>	

**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
Agua tónica San Pellegrino	12.000
Succo italiano San Pelegrino (lata) <i>Limón, naranja, pomelo</i>	12.000
Jugos naturales <i>*consultar frutas de estación</i>	18.000

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
Birra Moretti 750 ml (Italia)	26.000

Chopp

Patagonia 500ml	26.000
Pilsen 500ml	18.000





Cócteles Especiales

Aperol Spritz ¡Un clásico! Aperol, prosecco italiano, tónica y naranja. ¡Solo queda disfrutar!	30.000
Gin Tonic Gin a elección, aromatizado con pimienta y cascara de limón, tónica y hielo.	30.000
Martini Rosso El aperitivo ideal. Martini Rosso, acompañado con zumo de naranja.	30.000
Martini Bianco Delicada combinación de Martini Bianco y Rosato, con un toque de Angostura Bitter y zumo de limón	30.000
Negroni Un tradicional italiano. Gin, Vermut dulce, Campari cortado con soda.	35.000
Americano Campari y Vermut dulce cortado con soda aromatizado con naranja y limón.	35.000
Ravello Bianco Creación de la casa, Licor de naranja amarga con jugo italiano de pomelo, aromatizado con romero.	35.000
Ravello Rosso 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

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

Leandro Villa
Creación de Cócteles





Dolci

Panna Cotta con bacche rosse 25.000
- Maridaje sugerido: Moscatel

Vulcano di cioccolato 35.000
- Maridaje sugerido: Moscatel



Caffeteria



Caffè espresso italiano 12.000

Caffè Irlandes (espresso + baily's) 16.000

Tè nero o verde 8.000

Tè digestivo (Boldo, Manzanilla, Burrito, Jaguarete ka'a, anís) 10.000

Tè Earl Grey 12.000

Digestivos

Limoncello 20.000
Tradicional licor de limón italiano.

Fernet Branca 20.000
Digestivo italiano por excelencia.

Amaretto 20.000
Delicioso licor de almendras italiano.

Baileys 20.000
Licor basado en whisky irlandés y crema de leche, ideal para la sobremesa.

Frangelico 20.000
Licor italiano hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias.

