



# Cócteles Especiales

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

# Cócteles Tradicionales

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

Leandro Villa  
Creación de Cócteles





# Carta de vinos

La mesa italoargentina posee tres elementos fundamentales: la comida, el agua y el vino. Es un conjunto de armonía constante, entre diálogo e interacción, ya que en la mesa todos somos hermanos y comensales.

El vino es un elemento con historia e identidad, donde cada copa tiene algo que decir por lo que muchas veces necesita ser escuchado.

Esta es mi pequeña contribución a ese disfrute, a ese compartir, a difundir el arte líquido 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 Demi Sec (Francia)	515.000
Taittinger 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
--	---------

### *Torrontés*

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

### *Macaébo*

El Gordo (España)	65.000
-------------------	--------

### *Sauvignon Blanc*

Navarro Correas Colección Privada (Argentina)	95.000
Cuarto Dominio Tolentino (Argentina)	85.000

### *Chardonnay*

Navarro Correas Colección Privada (Argentina)	95.000
D.V. Catena (Argentina)	165.000
Viña Montes Classic Series (Chile)	140.000



\*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

## Tintos - Rossi

### *Pinot Noir*

Navarro Correas Colección Privada (Argentina) 100.000

Chacra Barda (Argentina) 290.000

### *Garnacha*

El Gordo (España) 75.000

Máximo Abete Tres Partes (España) 200.000

### *Carmenere*

Indómita Reserva (Chile) 85.000

Casillero del Diablo Reserva (Chile) 115.000

### *Sangiovese*

Sensi Chianti DOCG (Italia) 140.000

Arbos IGT Toscana (Italia) 120.000

Escorihuela Gascón (Argentina) 135.000

Marchese Antinori Peppoli Chianti Classico DOCG (Italia) 250.000

### *Merlot*

Navarro Correas Colección Privada (Argentina) 100.000

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*

El Gordo (España) 75.000

Lagunilla DOC Rioja (España) 120.000

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 Solla 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
Piatelli Gran Reserva Salta (Argentina)	185.000
Escorihuela Gascón (Argentina)	135.000
Piatelli Gran Reserva Mendoza (Argentina)	188.000
Luigi Bosca (Argentina)	160.000
D.V Catena Malbec-Malbec (Argentina)	235.000
Aleanna El Enemigo (Argentina)	270.000

## *Cabernet Sauvignon*

Navarro Correas Los Arboles (Argentina)	65.000
Zorzal Terroir Unico (Argentina)	100.000
Navarro Correas Colección Privada (Argentina)	100.000
Luigi Bosca (Argentina)	160.000
D.V Catena Cabernet-Cabernet (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





# *Vini Speciale di Ravello*

## *Nuevo mundo*

Noemia A Lisa - Malbec Patagónico (Argentina)	240.000
D.V Catena Cabernet - Malbec (Argentina)	240.000
Robert Mondavi Private Selection Bourbon Barrels - Cabernet Sauvignon (E.E.U.U.)	240.000
VIK - La Piu Belle (Chile)	550.000

## *Viejo mundo*

Emilio Moro - Malleolus Tempranillo (España)	540.000
Zeni - Amarone della Valpolicella (Italia)	465.000
Sartori - Amarone della Valpolicella (Italia)	430.000
Lionello Marchesi - Brunello di Montalcino DOCG (Italia)	550.000
Cecchi Storia di Famiglia - Chianti Clasikko (Italia)	180.000
Cecchi Riserva di Famiglia - Chianti Clasikko (Italia)	320.000
Marchese Antinori Villa Antinori - Chianti Clasikko Riserva (Italia)	315.000

## *Vino por copa*

Barbadillo La Pastora - Manzanilla (España)	40.000
Barbadillo La Cilla - Pedro Ximenez (España)	50.000
Santa Julia Chardonnay (Argentina)	25.000
Santa Julia Malbec (Argentina)	28.000



*Visite nuestro dispensador  
de vinos*

