



*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** 🌿 30.000  
- Maridaje sugerido: Rosado/Prosecco  
*Pan típico italiano con verduras grilladas y queso artesanal.*
- Cantalupo e prosciutto crudo** - Nuevo - 🌾 80.000  
- Maridaje sugerido: Rosado/Prosecco  
*Una combinación fresca de melón y jamón crudo.*
- Bruschetta mista** 🌿 48.000  
- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chianti  
*Combinación de tomate en cubos, queso gorgonzola y mozzarella, servidas en nuestro pan medieval.*
- Cozze alla marinara** 65.000  
- Maridaje sugerido: Palomino Fino/ Franciacorta  
*Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil, servidos con tostadas italianas.*
- Burrata** 95.000  
- Maridaje sugerido: Rosado/Sauvignon Blanc/Primitivo  
*Queso de buffala fresco, acompañado con jamón crudo rodajas de tomate, pesto, almendras y focaccia.*
- Empanadas de la casa** -Nuevo- 30.000  
- Maridaje sugerido: Chianti/ Malbec  
*Deliciosas empanadas de carne dulce del Chef.*
- Molleja haviru** -Nuevo- 🌾 60.000  
- Maridaje sugerido: Prosecco/ Torrontés.  
*Crocantes mollejas en colchón de crema de chipa guasu.*
- Insalata Ceasar** 48.000  
- Maridaje sugerido: Merlot/Blend  
*Combinación de lechuga repollada, crutones, pollo desmenuzado y aderezo especial de la casa.*
- Insalata Ravello** 🌾 65.000  
- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Manzanilla  
*Selección de lechuga repollada, rúcula, tomate, queso brie, gruyere, jamón crudo, damascos secos y aderezo de la casa.*

🌾 Libre de gluten 🌿 Vegetariano

🌶️ Picante





# Primi piatti

## Traditionale

**Penne rigati al pesto Genovese**   **65.000**

- 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** -Nuevo- **75.000**

- Maridaje sugerido: Bonarda/Feteasca Neagra  
*Pasta fresca italiana con salsa amatriciana y mozzarella de bufalla fresca.*

**Spaghetti alla carbonara**  **72.000**

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

**Fusilli alla puttanesca**   **72.000**

- Maridaje sugerido: Nero D'Avola/Syrah  
*Pasta seca italiana tipo tirabuzón, con salsa de tomate, tomate fresco en cubos, ajo, aceitunas negras, alcaparras, anchoas y peperoncino.*

**Gnocchi ai funghi**   **76.000**

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

**Panera extra 8.000**

 **Picante**

 **Vegetariano**



Maridaje sugerido por el  
Sommelier Leandro Villa





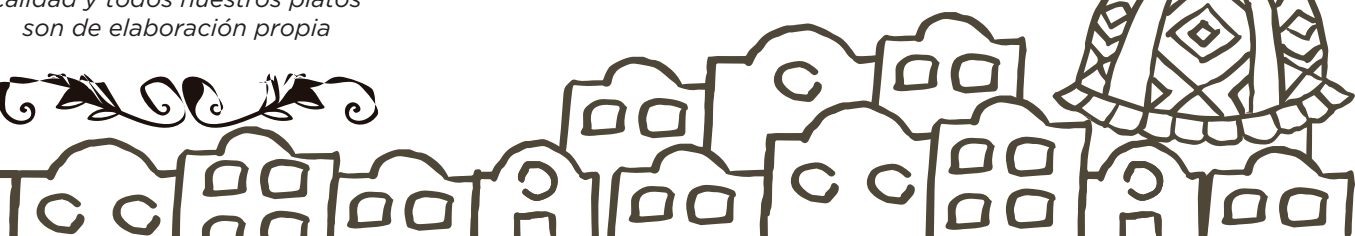
# Primi piatti

## Speciale

- Spaghetti freschi con i gamberi**  **90.000**  
- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc  
*Tradicional pasta fresca italiana con camarones, salsa de tomates, tomates cherry y pimientos.*
- Tagliatelle al ragù d'ossobuco**  **88.000**  
- 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**  **98.000**  
- 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**  **110.000**  
- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Palomino Fino  
*La especialidad de la casa, pasta fresca con tinta de calamar con deliciosa salsa de frutos de mar.*



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



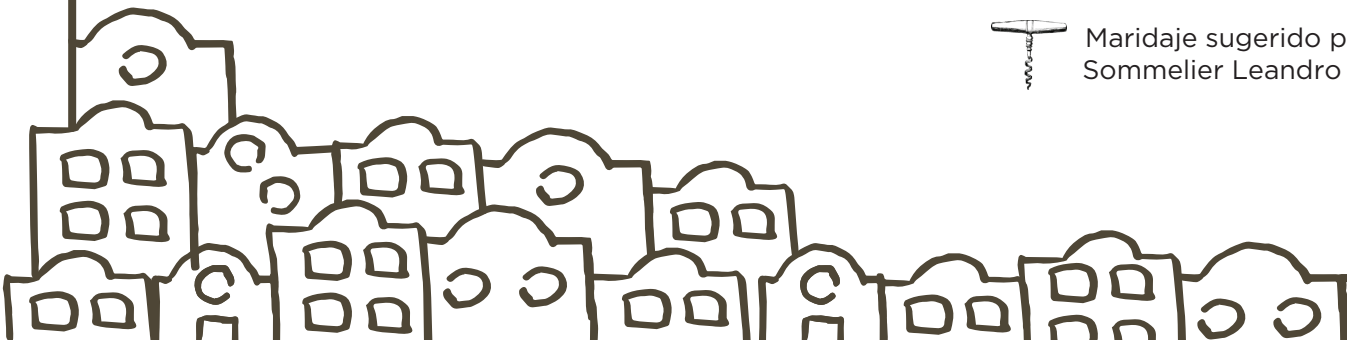


# Risotti

- Risotto al ragú de cordero** -Nuevo- **90.000**  
- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Brunello  
*Cautiva combinación de risotto amarillo y cordero braseado de larga cocción servido en su propio caldo.*
- Risotto ai funghi**  **80.000**  
- Maridaje sugerido: Pinot Noir/Carmenere  
*Creoso risotto de arroz carnaroli con hongos, cebolla, queso parmesano y hongos mixtos.*
- Risotto THAI** - Nuevo-  **88.000**  
- Maridaje sugerido: Espumantes Demi Sec  
*Risotto de camarones al estilo tailandés, con aromas y sensaciones únicos.*
- Risotto alla milanese**   **82.000**  
- Maridaje sugerido: Pinot Grigio  
*Popular risotto de la cocina italiana, combinación de cebolla, mantequilla, aromatizado con azafrán y vino blanco.*
- Risotto ai frutti di mare**  **108.000**  
- 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 Piamonte** -Nuevo- 94.000  
- Maridaje sugerido: Syrah/Malbec/Cabernet Sauvignon  
*Lomito grille acompañado de spaghetti de la casa al alioli y perfumado con aceite de tartufo.*
- Lombo Amalfi** -Nuevo-  102.000  
- Maridaje sugerido: Malbec/Montepulciano D'Abruzzo  
*Corte de lomito en salsa de pimienta rosa y unos deliciosos tagliatelles al pomodoro.*
- Salmone Positano**  118 .000  
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta  
*Salmón seleccionado al grille con verduras naturales.*
- Scaloppine ai funghi** 88.000  
- Maridaje sugerido: Sangiovese/Merlot  
*Doradas pechugas de pollo con salsa ai funghi de la casa acompañadas con papas canoas.*
- Bistecca aila Fiorentina**  180.000  
- Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Brunello di Montalcino  
*Tradicional corte T-Bone al estilo toscano acompañado con papas canoas.*





# Secondi piatti

## Speciale

<b>iL Argento -Nuevo-</b>	<b>115.000</b>
- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec <i>Bife de chorizo ahumado al momento, con ensalada de la casa y papas noisette.</i>	
<b>Lombo alla Parmegiana -Nuevo-</b>	<b>110.000</b>
- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec <i>Lomito relleno con jamón y queso parmesano acompañado de nuestros suculentos gnocchi ai 4 formaggi.</i>	
<b>Filetto di maiale al marsala</b>	<b>90.000</b>
- Maridaje sugerido: Carmenere/Merlot/Sangiovese <i>Solomillo de cerdo aromatizado con finas hierbas envuelto panceta con reducción de vino Marsala.</i>	
<b>Salmone Speciale</b>	<b>125.000</b>
- Maridaje sugerido: Champagne/Rosado/Chardonnay <i>Salmón seleccionado bañado en salsa de miel y mburucuya con arroz negro.</i>	

## Menu Bambino

<b>Spaghetti</b>	<b>45.000</b>
<i>Pasta fresca artesanal con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.</i>	
<b>Gnocchi</b>	<b>48.000</b>
<i>Gnocchi artesanal con salsa opcional de pomodoro, rosa o blanca.</i>	
<b>Lombo</b>	<b>65.000</b>
<i>Lomito con guarnición opcional de puré de papas o papas fritas.</i>	

\*Recomendado para niños de hasta 6 años





# Pizzas

Exclusivo para el servicio de la noche

- |  |                 |                 |
|--|-----------------|-----------------|
| <b>Marinara</b>  |                 | <b>60.000</b>   |
| <i>¡La antecesora de la pizza! Deliciosa masa artesanal, salsa de tomate especial, aromatizada con ajo, orégano y aceite de oliva.</i>   |                 |                 |
| <b>Fugazza</b>   |                 | <b>60.000</b>   |
| <i>Masa artesanal, con abundante queso mozzarella, cebolla y orégano.</i>  |                 |                 |
| <b>Margherita</b>  | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>¡La verdadera pizza! Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella y albahaca fresca.</i>   |                 |                 |
| <b>San Gennaro</b>   | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>La del patrono de Nápoles, salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, papas doradas, un suave queso crema con agregado de verdeo.</i>   |                 |                 |
| <b>Ravello</b>   | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, tomate seco y rúcula con un agregado casero de aceto balsámico y destellos de queso parmesano.</i>                                 |                 |                 |
| <b>Peperoni</b>  | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, peperoni especial.</i>   |                 |                 |
| <b>Pecatto</b>   | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, palmito, alcaparra, tomate fresco, olivas negras y orégano.</i>  |                 |                 |
| <b>Capriccio</b>   | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <i>Para los exigentes. Salsa de tomate tradicional, queso mozzarella, champiñones, aceitunas verdes y jamón cocido.</i>  |                 |                 |
| <b>4 Formaggi</b>  | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <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> |                 |                 |
| <b>Recanati</b>  | <b>P 45.000</b> | <b>G 75.000</b> |
| <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** 110 .000

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

**Modena** 110 .000

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

**Napolitano** 110 .000

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

**Garisenda** 110 .000

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

**4 Formaggi** 110 .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!*





## Bebidas

Agua mineral 500ml	8.000
Agua mineral con gas 500 ml	8.000
Agua premiun San Pellegrino 500ml	20.000
Agua Panna Toscana 505 ml	20.000
Gaseosas	10.000
Agua tónica	10.000
Succo italiano San Pelegrino (lata)	14.000
Soda italianas	18.000
Jugos naturales	18.000
<i>*consultar frutas de estación</i>	

## Destilados

Gancia	25.000
Cynar	25.000
Campari	30.000
Cointreau	30.000
JW Black Label	40.000
JW Blue Label	88.000

\*Medidas

## Cervezas

Heineken 650 ml (Holanda)	28.000
Patagonia 740ml (Argentina)	30.000
Corona 710ml (México)	28.000
Birra Moretti 750ml (Italia)	28.000
Birra Moretti 330ml (Italia)	16.000

## Chopp

Patagonia	26.000
Pilsen	20.000

\*Consultar disponibilidad

## Cervezas Premium

Hobgoblin Ruby 500ml (UK)	28.000
Hobgoblin IPA 500ml (UK)	28.000
1664 Blanc 250ml (Francia)	15.000
Delirium Tremens 330ml (Bélgica)	45.000
Delirium Red 330ml (Bélgica)	45.000





## Dolci

<b>Cannoli -Nuevo-</b> - Maridaje sugerido: Moscatel	28.000
<b>Panna Cotta con frutos rojos</b> - Maridaje sugerido: Moscatel	28.000
<b>Vulcano di cioccolato</b> - Maridaje sugerido: Moscatel/Pedro Ximenez	38.000
<b>Tiramisu</b> - Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon	38.000
<b>Affogato</b>	25.000



## Caffeteria



Caffè espresso italiano	12.000
Caffè Irlandes (espresso + baily's)	16.000
Tè (Negro, verde, boldo, manzanilla, burrito, jaguarete ka'a)	10.000

## Digestivos

<b>Limoncello</b> Tradicional licor de limón italiano.	25.000
<b>Fernet Branca</b> Digestivo italiano por excelencia.	25.000
<b>Amaretto</b> Delicioso licor de almendras italiano.	25.000
<b>Baileys</b> Licor basado en whisky irlandés y crema de leche, ideal para la sobremesa.	25.000
<b>Frangelico</b> Licor italiano hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias.	25.000

