



*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

<b>Foccacia con verduras</b>	<b>30.000</b>
<b>Insalata della Zia Bianca</b> - Maridaje sugerido: Pinot Noir/Franciacorta <i>Plato con selección de tomates, lechuga, aceitunas y queso.</i>	<b>48.000</b>
<b>Insalata Ceasar</b> - Maridaje sugerido: Merlot/Blend <i>Plato con selección de lechuga repollada, trozos de pollo grille crutones, aderezo de la casa y queso parmesano.</i>	<b>48.000</b>
<b>Insalata Ravello</b> - Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Torrontés/Manzanilla <i>Plato con selección de lechuga repollada, rúcula, tomate, queso brie, queso gruyere, jamón crudo, damascos secos y aderezo de la casa.</i>	<b>65.000</b>
<b>Bruschetta mista</b> - 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>	<b>48.000</b>
<b>Cozze alla marinara</b> - Maridaje sugerido: Chardonnay/Palomino Fino/Franciacorta <i>Mejillones al ajo con salsa de tomate y perejil acompañado con rodajas de nuestro pan tostado tipo italiano. *Servido caliente</i>	<b>65.000</b>
<b>Burrata</b> - Maridaje sugerido: Rosado/Primitivo/Chianti <i>Queso de buffala fresco, acompañado con jamón crudo rodajas de tomate, pesto, almendras y focaccia. *Consultar disponibilidad.</i>	<b>95.000</b>
<b>Panera extra</b>	<b>8.000</b>

Maridaje sugerido por el  
Sommelier Leandro Villa





# Primi piatti

## Traditionale

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

- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc

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

**Rigatoni all'amatriciana** 🍝 **75.000**

- Maridaje sugerido: Bonarda/Tempranillo/Primitivo

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

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

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta

*Pasta seca italiana con salsa original de Lacio combinando panceta, queso parmesano 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.*

**Spaguetti alla Bolognese** 🍝 **78.000**

- Maridaje sugerido: Brunello di Montalcino/Chianti/Tempranillo

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





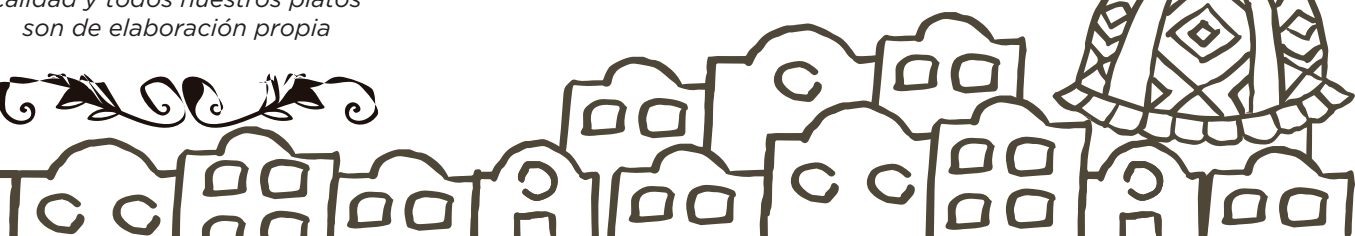
# Primi piatti

## Speciale

- Spaghetti freschi con i gamberi**  **90.000**  
- Maridaje sugerido: Pinot Grigio/Sauvignon Blanc  
*Tradicional pasta fresca italiana con camarones, salsa de tomate tomates cherry y pimientos varios.*
- Tagliatelle al ragù d'ossobuco**  **88.000**  
- 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**  **92.000**  
- Maridaje sugerido: Sauvignon Blanc/Chardonnay/Pinot Noir  
*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**  **96.000**  
- 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**  **98.000**  
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Pinot Noir/Champagne  
*Ravioles negros de tinta de sepia, rellenos de suave salmón acompañados de salsa rosa de la casa.*
- Tagliatelle al nero di seppia allo scoglio**  **110.000**  
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Pinot Grigio/Macaebo/Palomino Fino  
*La especialidad de la casa, pasta fresca con tinta de calamar servida con deliciosa salsa de frutos de mar (camarones, calamares, mejillones).*



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





# Risotti

**Risotto alla parmigiana** 72.000

- Maridaje sugerido: Chardonnay/Brunello di Montalcino  
*Cautiva combinación de arroz carnaroli, mantequilla, cebolla y queso parmesano.*

**Risotto ai funghi** 80.000

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

**Risotto al spumante** 78.000

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

**Risotto alla milanese** 82.000

- 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** 108.000

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

Maridaje sugerido por el  
Sommelier Leandro Villa





# Secondi piatti

## Traditionale

- Delizia di Ravello** 86.000  
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Garnacha/Bonarda  
*Pechuga dorada rellena de jamón y queso con una delicada salsa de reducción de vino blanco acompañado con verduras a la manteca y parmesano.*
- Bracirole alla Toscana** 86.000  
- Maridaje sugerido: Merlot/Tempranillo  
*Crujiente costeleta de cerdo al ajo y romero con papas al horno.*
- Lombo Piamonte** 94.000  
- Maridaje sugerido: Syrah/Malbec/Cabernet Sauvignon  
*Lomito grille con puré de papas de la casa.*
- Lombo Amalfi** 🌶️ 102.000  
- Maridaje sugerido: Malbec/Montepulciano D'Abruzzo  
*Corte de lomito a la pimienta roja acompañadas con papas canoas*
- Salmone Positano** 118 .000  
- Maridaje sugerido: Chardonnay/Franciacorta/Pinot Grigio  
*Salmón seleccionado al grille con verduras naturales (brócoli, zanahoria y coliflor).*
- Scaloppine ai funghi** 88.000  
- Maridaje sugerido: Sangiovese/Merlot  
*Doradas fetas de pollo al hongo, con un toque del Cheff acompañadas con papas canoas.*
- Bistecca aila Fiorentina** 180.000  
- Maridaje sugerido: Chianti/Malbec/Brunello di Montalcino  
*Tradicional corte T-Bone al estilotoscano acompañado con papas canoas.*





# Secondi piatti

## Speciale

**Lombo alla Parmegiana** 110.000

- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon/Malbec/Tempranillo  
*Lomito relleno con jamón y queso parmesano acompañado con papas canoas.*

**Filetto di maiale al marsala** 90.000

- Maridaje sugerido: Carmenere/Merlot/Sangiovese  
*Solomillo de cerdo aromatizado con finas hierbas envuelto en panceta con una reducción de vino Marsala.*

**Salmone Speciale** 125.000

- Maridaje sugerido: Franciacorta/Champagne/Rosado/Chardonnay  
*Salmón seleccionado bañado en salsa de miel y mburucuya, con verduras a la manteca.*

## 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 puré de papas o papas fritas.*

\*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
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
Miller 709 ml (EEUU)	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)	12.000
Delirium Tremens 330ml (Bélgica)	45.000
Delirium Red 330ml (Bélgica)	45.000





## Dolci

**Panna Cotta con frutos rojos** 28.000  
- Maridaje sugerido: Moscatel

**Vulcano di cioccolato** 38.000  
- Maridaje sugerido: Moscatel/Pedro Ximenez

**Tiramisu** 38.000  
- Maridaje sugerido: Cabernet Sauvignon

**Affogato** 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

Tè Earl Grey 12.000

## Digestivos

**Limoncello** 25.000  
Tradicional licor de limón italiano.

**Fernet Branca** 25.000  
Digestivo italiano por excelencia.

**Amaretto** 25.000  
Delicioso licor de almendras italiano.

**Baileys** 25.000  
Licor basado en whisky irlandés y crema de leche, ideal para la sobremesa.

**Frangelico** 25.000  
Licor italiano hecho a base de avellanas silvestres tostadas sumergidas en alcohol junto con bayas y especias.

