

# Dulces Tentaciones

..... Puedo resistirlo todo menos la tentación de "Oscar Wilde" .....

## TIRAMISÚ 5'25

La auténtica receta 100% italiana, con café, bizcochos, mascarpone, amaretto... y algunos ingredientes más secretos, que lo hacen único.



## COPA RAVIOLINA 4'95

Deliciosa copa de helado de vainilla con nata montada y cubierta de nutella, todo ello aromatizado con cacao y canela.

## TARTA DE CHOCOLATE 5'25

¡Para los amantes del chocolate! Deliciosa.



## TARTA DE RICOTTA Y PERA 4'95

Cremosa ricotta con bizcocho y trocitos de pera.

## PANNACOTTA A LA VANIGLIA 4'50

Flan de nata con frutos rojos. Clásico postre del Piemonte Italiano.

## CANNOLI SICILIANI 4'95

Crujiente galleta italiana, con ricotta, chocolate y pistacho.

## COPA DE HELADO ARTESANO

Elaboramos nuestros helados siguiendo la auténtica receta tradicional della Nonna.

Una bola 2'75

Dos bolas 3'95

Tres bolas 4'95



..... El café es un bálsamo para el corazón y el espíritu "Giuseppe Verdi" .....

## CAFFES

### LOS CLÁSICOS:

Espresso 1'60

Cappuccino 2'10

Espresso doble 2'30

Caffè latte 1'80

Cortado 1'70

Caffè con Baileys 2'80

### LOS ESPECIALES:

Espresso Martini: 4'80

Cocktail frío con caffè espresso, vodka, licor de café y azúcar.

Affogato al caffè: 4'10

Bola de helado y caffè espresso. Un clásico de Milán.

Caffè Panna: 2'60

Ligero espresso cubierto de nata montada y cacao.

## GRAPAS Y LICORES

**GRAPPA GIOVANE.** Región: Lombardia.

**GRAPPA DI MOSCATO.** Región: Piemonte.

**GRAPPA RESERVA.** Región: Piemonte.

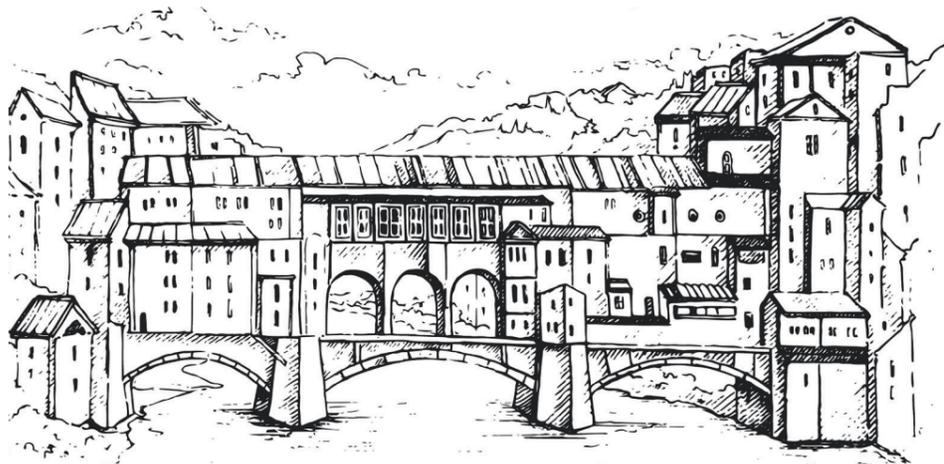
**LIMONCELLO.** Licor hecho con infusión de cortezas de limón.

**AMARO MONTENEGRO.** Licor de hierbas, ligeramente amargo y dulce típico de Bolonia.

**AMARETTO SARONNO.** Licor dulce de suave sabor a almendras amargas.

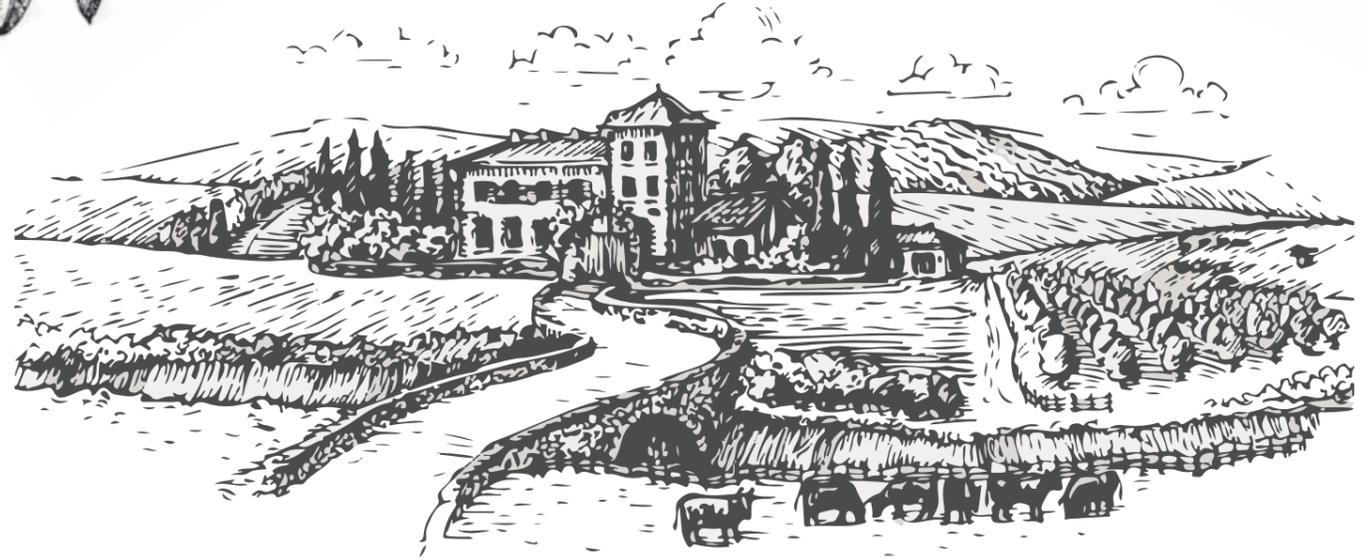
**SAMBUCA.** Licor dulce con sabor anisado.

	🍷	🍸
GRAPPA GIOVANE	2'95	4'70
GRAPPA DI MOSCATO	3'50	4'95
GRAPPA RESERVA	3'80	5'30
LIMONCELLO	2'95	3'95
AMARO MONTENEGRO	3'50	4'70
AMARETTO SARONNO	3'95	4'95
SAMBUCA	2'90	3'90



# Raviolina

..... VERMUTERIA Y TRATTORIA ITALIANA .....



Siente Italia con 5 sentidos.

En la Raviolina homenajeamos a la cocina tradicional italiana.

Platos sencillos, auténticos y suculentos.

Siempre buscando el equilibrio entre sabores, variedad y cantidades.



## APERITIVOS

### NUESTRA GILDA 2'95

De mozzarella, aceituna, piparra y anchoa.

### PLATILLO MORTADELLA

Mortadella di Bologna con lascas de Parmigiano.

Platillo 5'95 Tabla 9'50

### BERENJENAS A LA PARMIGIANA 8'95

Berenjenas gratinadas con tomate, mozzarella, parmigiano y albahaca.

### CARPACCIO DE BUEY 13'50

Aliñado con lascas de grana padano, piñones, alcaparras, rúcula y aceite de oliva.

### VITELLO TONNATO 13'95

Finas láminas de carne de vaca con salsa de bonito, alcaparras y anchoa con queso grana padano.

### MILHOJAS DE BURRATA 10'95

Con carpaccio de ternera y avellana tostada.

### OLIVAS TOSCANAS

Excelente aperitivo en cualquier momento del día.

Platillo 3'20

### PARMIGIANO REGGIANO

Con 36 meses de curación, directo desde Parma.

Platillo 4'95

### PROVOLONE A LA PIZZAIOLA 11'95

Queso provolone al horno con tomate, orégano y piadina.

### ANTIPASTO ITALIANO 19'95

Degustación de quesos, embutido italiano, mozzarella de búfala, olivas y piadina.

### GRAN TABLA DE QUESOS ITALIANOS 19'95

Degustaciones de quesos italianos cremosos como curados, de diferentes partes de Italia, acompañados con miel trufada y mermeladas de frutas.

En nuestra tienda podrás encontrar los mejores productos de Italia para disfrutarlo en TU CASA!!!

# Insalate

## INSALATA DI POMODORO 9'95

¡TOMATE, TOMATE! Directo desde la huerta de Euskadi, acompañado de aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y parmigiano.

## INSALATA CAPRESE 12'50

Con mozzarella de búfala fresca, tomate de Guetaria, pesto y rúcula.

## INSALATA ROMANA 12'50

Con lechuga, lascas de parmigiano, maíz dulce, queso de cabra y aliñada con una vinagreta de miel y mostaza.

## BURRATA TARTUFO 14'95

Base de tomate, rúcula, lascas de parmigiano y salsa de trufa.

## BURRATA DE PUGLIA 13'95

Con rúcula, tomatitos aliñados y pesto.

## INSALATA SARONNO 13'95

Con rúcula, queso parmigiano, speck, manzana, tomate cherry y amaretti di Saronno.



## PASTAS DELLA NONNA

SPAGHETTI PEPERONCINO 10'95  
con ajo, perejil, aceite de oliva y guindilla.

SPAGHETTI CARBONARA 12'95  
¡Los auténticos! Con huevo, pecorino, parmigiano, pancetta y pimienta negra.

SPAGHETTI CACIO E PEPE 11'95  
con queso pecorino y pimienta y una pista de nata.  
Un clásico en la cocina romana.

TAGLIATELLE NERO 14'95  
con langostinos, gulas, guindilla, ajo y aceite de oliva virgen extra.

LINGUINE ALLA MEDITERRANEA 14'95  
con tomatino, ajo, gambas, guindilla y pistacho.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 12'50  
con ragú de carne, apio, zanahoria, tomate y parmesano.

TAGLIATELLE AL PESTO 12'95  
con albahaca, grana padano, piñones, ajo y aceite de oliva virgen extra.

TAGLIATELLE CON CUATRO QUESOS 12'95  
queso de cabra, parmigiano, gorgonzola, queso azul, nata y nueces.



## PIADINA

Nuestra masa de pan de pizza con aceite de romero y escamas de sal.

2'90



- Nonna Raviolina -



## LA REINA DE LAS LASAGNAS

Con auténtica carne gallega o de verduritas ¡sanas y ricas!

14'95



# RAVIOLIS

## ¡LA ESPECIALIDAD

## DE LA

## NONNA

## RAVIOLINA!



RAVIOLI RELLENO DE ESPINACAS (Se puede elegir dos salsas) 12'95  
- mantequilla, salvia y parmesano  
ó  
- crema de 4 quesos.

RAVIOLI RELLENO 4 FORMAGGI con crema de nueces. 13'50

RAVIOLI RELLENO DE HONGOS con nata, parmigiano y speck crujiente. 13'95

RAVIOLI RELLENO DE TARTUFO en salsa de vermuth con lascas de trufa y nata. 13'95

RAVIOLI RELLENO DE CARNE a la sorrentina con tomate, albahaca, mozzarella y aceite. 13'50

SACCOTTINO RELLENO DE PERA Y GORGONZOLA con salsa de pesto. 13'50

# PIZZAS ARTESANAS



## MARGHERITA 9'95

Salsa tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva

## BUFALINA 13'95

Salsa tomate, mozzarella, albahaca, mozzarella de búfala, lascas de parmesano y aceite de oliva

## PROSCIUTTO 10'95

Salsa tomate, mozzarella, jamón york y aceite de oliva

## PROSCIUTTO E FUNGHI 11'50

Salsa tomate, mozzarella, jamón york, champiñones y aceite de oliva

## CAPRICCIOSA 12'95

Salsa tomate, mozzarella, jamón york, alcachofas, olivas, champiñones y aceite de oliva

## VEGETARIANA 13'50

Salsa tomate, mozzarella, berenjenas asada, pimientos asado, alcachofas, champiñones y aceite de oliva

## SICILIANA 13'95

Salsa tomate, mozzarella, albahaca, berenjenas asada, ricotta seca siciliana y aceite de oliva

## NAPOLI 13'95

Salsa tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras y aceite de oliva

## TONNO E CIPOLLA 12'95

Salsa tomate, mozzarella, bonito del cantábrico, cebolla y aceite de oliva

## PARMIGIANA BIANCA 14'50

Mozzarella, albahaca, berenjenas asadas, tomate cherry, pesto y lascas de parmesano

## 4 FORMAGGI 13'50

Mozzarella, lascas de parmesano, gorgonzola y queso azul

¡AÑADE INGREDIENTES A TU PIZZA! Por sólo 1'5 / Ingrediente

## DIAVOLA 13'95

Salsa tomate, mozzarella y salami picante

## PARADISO 14'95

Salsa tomate, mozzarella, gorgonzola, guindilla de Ibarra y salami picante

## BARBACOA 12'95

Mozzarella, carne mixta picada, tacos de pollo y salsa barbacoa

## ALTO ADIGE 15'95

Salsa tomate, mozzarella, queso ahumado, rúcula, speck, lascas de parmesano y aceite de oliva

## TRUFADA 14'95

Salsa tomate, mozzarella, salsa de trufa, rúcula, lascas de parmesano y aceite de oliva

## MARI E MONTI 13'95

Salsa tomate, mozzarella, gambas, champiñones, ajo y aceite de oliva

## MEDITERRANEA 14'50

Mozzarella, gambas, rúcula, albahaca, ricotta fresca, tomate cherry, aceite de oliva y limón

## CALZONI

### NAPOLETANO 14'95

Salami napoli, mozzarella, albahaca, ricotta fresca, salsa tomate y aceite de oliva

### 5 FORMAGGI 14'95

Lascas de parmesano, mozzarella, gorgonzola, queso azul y mozzarella de búfala

### TIROLESE 14'95

Speck, mozzarella, queso de cabra, cebolla caramelizada y aceite de oliva

## MENÚ BAMBINO

11'95

INCLUYE UN PLATO A ELEGIR DE LOS SIGUIENTES, UN POSTRE, AGUA O REFRESCO Y PINTURAS. ¡PORQUE LO IMPORTANTE ES DISFRUTAR!

Penne Pomodoro

Pizza Margherita

Penne Bolognesa

Pizza Prosciutto

Y de postre... PANNACOTTA DE LA NONNA O BOLA DE HELADO



## LIMONATA CASERA

Bebida refrescante, una buena alternativa a los refrescos, sin calorías y sin gas. ¡100% natural!!

¡PRUEBALA Y DISFRUTA!

Copa 2'75

Botella 7'50



- Receta original de 1894 -

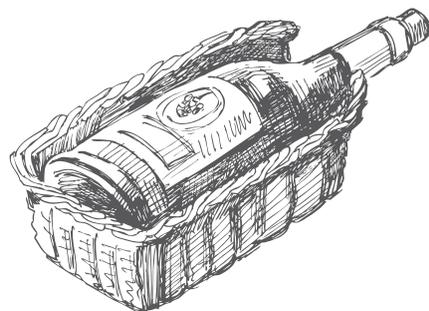
# VINI SPAGNOLI (Vinos Españoles)

**MUGA. RIOJA CRIANZA. Tinto.** 24'95  
Uva: Tempranillo y garnacha. Región: Rioja.

**BARON DE LEY. RIOJA RESERVA. Tinto.** 22'50  
Uva: Tempranillo. Región: Rioja.

**BARON DE LEY. RIOJA ROSADO LAGRIMA. Rosado.** 14'90  
Uva: Garnacha. Región: Rioja.

**BARON DE LEY. RIOJA. Blanco.** 14'90  
Uva: Viura y malvasía. Región: Rioja.



# CARTA DE APERITIVOS



## Menu COCKTAIL

FRESH and TASTY

*Negroni*

MARTINI ROSSO  
GIN  
MARTINI BITTER



4'50

*Americano*

MARTINI ROSSO  
SODA  
MARTINI BITTER

4'90

*Garibaldi*

CAMPARI  
ZUMO DE NARANJA



4'50

*St. Germain Sprints*

ST. GERMAINGIN  
PROSECCO  
SODA  
LIMÓN

5'00

*Fiero Sprints*

FIERO  
PROSECCO  
SODA  
NARANJA

3'95



*Fiero Tonic*

FIERO  
TONICA  
LIMÓN

3'95



*Vermouth Premium*



4'50

*Vermouth*



3'95

## LIMONATA CASERA

Bebida refrescante,  
una buena alternativa  
a los refrescos, sin calorías  
y sin gas. ¡100% natural!!

**¡PRUÉBALA Y  
DISFRUTA!**

Copa 2'75

Botella 7'50



-Receta original de 1894-

## acqua y bibite (aguas y refrescos)

Refrescos (Coca cola - Fanta - Nestea)	3'30
Agua Mineral 0'50 l	2'10
Acqua Panna (Italia)	2'95
Agua con Gas San Pellegrino	2'95

## birra (cervezas)



Caña San Miguel	2'75	Peroni	3'75
Cañon San Miguel	3'50	Peroni Gran Reserva, doble malta. 500ml.	4'10
Cerveza Sin Alcohol	3'50		
Cerveza Sin Gluten	3'75	Volpina: Red Ale	3'75



# CARTA DE VINOS



## VINI SPUMANTI SECCHI (Vinos espumosos secos)

**PROSECCO MILLESIMATTO DOCG. Blanco. 17'90**

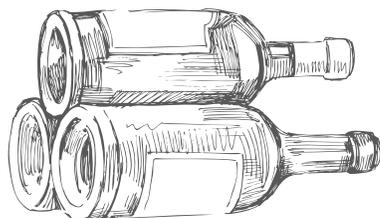
Uva: Glera. Región: Véneto.

**PROSECCO STRADA DI GUIA 109 EXTRA DRY DOCG. Blanco. 23'90**

Uva: Glera. Región: Véneto.

**ROOS "ESPUMANTE" DOC. Rosado. 22'85**

Uva: Glera y pinot nero. Región: Véneto.



## VINI SPUMANTI LEGERAMENTE DOLCI

(Vinos espumosos ligeramente dulces)

**MOSCATO. Blanco.**

Uva: Moscato. Región: Piemonte.

**LAMBRUSCO BIANCO "AMABILE". Blanco.**

Uva: Lambrusco. Región: Emilia Romagna.

**LAMBRUSCO ROSÉ "AMABILE". Rosado.**

Uva: Lambrusco. Región: Emilia Romagna.

**LAMBRUSCO ROSSO "GRASPAROSSA AMABILE". Tinto.**

Uva: Lambrusco. Región: Emilia Romagna



3'50 15'90

2'85 12'90

2'85 12'90

2'85 14'50

## VINI BIANCHI ITALIANI (Vinos blancos Italianos)

**INZOLIA CHARDONNAY.**

Uva: Inzolia chardonnay. Región: Sicilia.

**PINOT GRIGIO DOC.**

Uva: Pinot grigio. Región: Trentino.

**CIRO BIANCO DOC.**

Uva: Greco bianco. Región: Calabria.

**TREBBIANO DE ABRUZZO "MONTIPAGANO" DOC. Bio**

Uva: Trebbiano. Región: Marche.

**GEWURZTRAMINER. TENTINO DOC.**

Uva: Gewurztraminer. Región: Trentino.

2'95 14'50

2'95 14'50

15'90

16'80

17'50



## VINI ROSATI ITALIANI (Vinos rosados Italianos)

**VIPRA ROSE IGP. 15'80**

Uva: Merlot y Sangiovese. Región: Umbria.

**PINOT GRIGIO IGT. 16'75**

Uva: Pinot grigio. Región: Trentino.

## VINI ROSSI ITALIANI (Vinos tintos Italianos)

**ROCCAPERCIAATA NERO D'AVOLA SICILIA IGT.**

Uva: Nero d'Avola. Región: Sicilia.

**CHIANTI "PICINI" DOC.**

Uva: Sangiovese. Región: Toscana.

**MONTEPULCIANO DE ABRUZZO DOC. Bio**

Uva: Montepulciano. Región: Marche.

**MEMORO "ROSSO D'ITALIA".**

Uva: Nero d'Avola, merlot, primitivo, sangiovese. Región: Toscana.

**QUOTA 29 SALENTO DOC.**

Uva: Primitivo (zifandel). Región: Puglia.

**CANNONAU DE SARDERNA DOC. "COSTERA" Garnacha 100%.**

Uva: Cannonau 100%. Región: Sardegna.

**MONTECUCO RISERVA DOC. Bio**

Uva: Sanguiovese, cilegliolo y cabernet. Región: Toscana.

**QUATER ROSSO SICILIA IGT.**

Uva: Nero d'Avola, perricone, frappato, nerello cappuccio. Región: Sicilia.

**BAROLO "TRE UTIN DOC G (AÑO: )**

Uva: Nebbiolo. Región: Piamonte.

**BAROLO IL POZZO ROSSO.**

Uva: Nebbiolo. Región: Piamonte.



3'20 14'95

3'50 17'40

3'95 18'80

18'00

18'50

22'60

28'70

27'50

38'90

26'90

Indicazione Geografica Tipica (I.G.T)

Indica el nombre geográfico de la zona donde se produce el producto resultante.

Una clasificación IGT indica que el vino ha sido producido con al menos el 85% de uva de la zona.

Denominazione di Origine Controllata (D.O.C)

Por DOC ("Denominazione di Origine Controllata dei vini") se indica el nombre geográfico de una zona vinícola especialmente adecuada.

Denominazione di Origine Controllata e Garantita, (D.O.C.G)

Prevista para los vinos de particular mérito y fama que indican una región, también en el ámbito internacional

Indicación geográfica protegida (I.G.P.)

Designa un producto agrícola o alimenticio, cuyas características de calidad se atribuyen a la procedencia geográfica.





# Aperitivos y Ensaladas

Elaboramos todos nuestros platos y ensaladas con los mejores ingredientes de la huerta, frescos y naturales.



## CARPACCIO DE BUEY

aliñado con lascas de grana padano, piñones, alcaparras y aceite de oliva virgen **13,50€**

## CARPACCIO VITELLO TONNATO

Finas láminas de carne de vaca con salsa de Bonito, alcaparras y anchoa con grana padano **13,95€**

## BOCCONCINIS ALLÁ TOSCANA

Bocaditos de mozzarella aliñados con hierbas frescas de la Toscana **3,50€**

## DEGUSTACIÓN DE QUESOS ITALIANOS

con miel aromática y diferentes mermeladas artesanas **19,95€**

## INSALATA CAPRESSE

Tomate de la huerta, mozzarella fresca di buffala, queso parmigiano y aceite de albahaca **12,50€**

## INSALATA DI POMODORO

Tomate de la huerta, aceite de oliva virgen extra, escamas de sal y parmigiano **7,90€**

## BURRATA DE PUGLIA

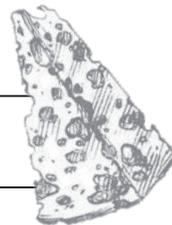
Rúcula, tomatitos aliñados y pesto **12,95€**

## BURRATA TARTUFO

Base de tomate rallado, lascas de parmeggiano, rúcula, y pasta de trufa **13,95€**

# Pastas

¡ Disfruta de nuestra pasta corta y larga para celiacos !  
que podrás combinar con la salsa que más te guste.



## PENNE O SPAGUETTI 12,95€

- ... con ajo salteado, guindilla y aceite de oliva virgen
- ... con salsa de tomate casera
- ... con cuatro quesos
- ... a la bolognesa

## SPAGUETTI A LA CARBONARA

Con yema de huevo, panceta, queso parmigiano y pimienta negra **11,95€**

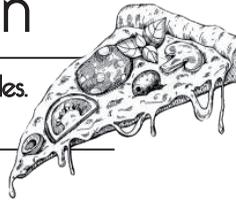
## SPAGUETTI A LA MEDITERRÁNEA

Con tomatino, ajo, gambas, guindilla y pistacho **15,95€**



# Pizzas Artesanas sin Gluten

¡ Los hacemos al momento ! Con ingredientes frescos y naturales.  
masa sin gluten apta para celiacos



## PIZZA MARGHERITA

Tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva virgen extra **11,50€**

## PIZZA PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jamón york artesano y aceite de oliva virgen extra **12,95€**

## PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomate, mozzarella, jamón york artesano, champiñones y aceite de oliva virgen extra **13,95€**

## PIZZA CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, jamón york artesano, alcachofas, aceituna negra, champiñones y aceite de oliva virgen extra **14,95€**

## PIZZA VEGETARIANA

Tomate, mozzarella, berenjena, pimiento asado, alcachofas, champiñones y aceite de oliva virgen extra **14,95€**

## PIZZA NAPOLI

Tomate, mozzarella, anchoa, alcaparra y aceite de oliva virgen extra **14,95€**

## PIZZA DIAVOLA

Tomate, mozzarella y salame picante **13,95€**

## PIZZA TARTUFO

Tomate, mozzarella, salsa de trufa, rúcula, parmeggiano y aceite de oliva virgen extra **16,95€**

# Dulces Tentaciones

Nada mejor para terminar una buena comida ... ¡ Los mejores postres !

Pannacotta a la Vainilla **4,50€**

Tiramisú (Pedir al inicio) **5,25€**

Calle Puerto, 9  
20003 Parte Vieja  
Donostia - San Sebastián

**943 428 745**

[www.restauranteraviolina.com](http://www.restauranteraviolina.com)

Llevamos a cabo las técnicas adecuadas de producción y manipulación de alimentos sin GLUTEN. Sin embargo, pese a nuestros esfuerzos, al tratarse de un proceso de elaboración artesano, no podemos garantizar por completo la inexistencia de trazas de gluten, procedentes de una posible contaminación cruzada con otros productos con gluten.



# Raviolina

— CARTA SIN GLUTEN —



ESTABLECIMIENTO CERTIFICADO