



PIZZE, SLERFE E GOTTI

## LE SLERFE

### NERVI 8 €

Verdure Saltate e Fonduta al Parmigiano (1,7)

### ALBARO 10 €

Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini Confit, Mozzarella di Bufala (1,7)

### RIVAROLO 9 €

Mortadella con Pistacchi, Mozzarella di Bufala (1,7,8)

### PRÉ 10 €

Acciughe, Prescinseua, Pomod. Confit, Pesto (1,4)

### QUARTO 10 €

Impasto al Nero di Seppia, Salmone, Philadelphia, Rucola (1,4,7)

### STURLA 9 €

Gorgonzola, Noci, Miele (1,7,8)

### SANFRU 8 €

Crema di Funghi, Coppa (1)

### SAMPI 8 €

Salsiccia, Friarielli (1)

### FOCE 9 €

Stracchino, Crema di Tartufo, Zucchine Grigliate (1,7)

### CARIGNANO 9 €

Stracchino, Peperoni Grigliati, Basilico, Olive (1,7)

### BORZOLI 9 €

Impasto alla Barbabietola rossa, Zucchine marinate, Acciughe, Pomodorini Confit, Burrata (1,4)

### PONTEDECIMO 9 €

Impasto all'Alga Spirulina, Pere al vino, Lardo, Gorgonzola, Granella di nocciole (1,7,8,12)

### VOLTRI 8 €

Crema di broccoli, Coppa, Pomodori secchi (1)

### PEGLI 10 €

Impasto integrale, Mozzarella di bufala, Pomodori secchi, Bresaola, Tartufo (1,7)

### STRUPPA 10 €

Impasto al nero di seppia, Zucchine scottate, Gamberi marinati, Scorze di lime (1,2,4)

### CORNIGLIANO 10 €

Impasto alla paprika, Friggitelli, Prosciutto crudo, Pate' di olive (1)

### CERTOSA 10 €

Prosciutto crudo, Burrata, Melanzane, Basilico (1,7)

### MOLASSANA 10 €

Impasto all'Alga Spirulina, Tonno affumicato, Crema di peperoni, Rucola, Olio piccante (1,4)

### SESTRI 9 €

Impasto integrale, Prescinseua, Acciughe, Pesto (1,4,7,8)

### BAVARI 10 €

Impasto alla Barbabietola rossa, Salmone, Avocado, Lime, Pepe e limone (1,4)

## LE FOCACCE

### FOCACCIA CON IL FORMAGGIO 10 €

Stracchino (1,7)

### FOCACCIA CON IL FORMAGGIO E PESTO 11 €

Stracchino e Pesto (1,7)

### FOCACCIA CON IL FORMAGGIO E TARTUFO 11 €

Stracchino, Crema di Tartufo (1,7)

### FOCACCIA CON IL FORMAGGIO E COTTO 13 €

Stracchino, Prosciutto Cotto (1,7)

### FOCACCIA CON IL FORMAGGIO E CRUDO 13 €

Stracchino, Prosciutto Crudo (1,7)

### PIZZATA 11 €

Pomodoro, Stracchino, Capperi, Acciughe (1,4,7)

## LE FARINATE

### FARINATA CLASSICA 7 €

Farina di ceci (1)

### FARINATA CON CIPOLLE 8 €

Farina di ceci, cipolle (1)

### FARINATA CON GORGONZOLA 8 €

Farina di ceci, gorgonzola (1,7)

### FARINATA CON STRACCHINO 8 €

Farina di ceci, stracchino (1,7)

### FARINATA CON SALSICCIA 8 €

Farina di ceci, salsiccia (1)

### FARINATA CON CARCIOFI 9 €

Farina di ceci, carciofi (1)

### FARINATA CON ACCIUGHE FRESCHE 9 €

Farina di ceci, acciughe (1,4)

Extra: +1€/ +2€ in base all'ingrediente

COPERTO 2 €



menù online

## LE PIZZE

Impasto farina integrale macinata a pietra: +1€

### MAX 12 €

Stracchino, pesto, patate, fagiolini, scaglie di grana (1,7)

### GENOVA 11 €

Stracchino, Pesto (1,7)

### 4 FORMAGGI 10 €

Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola, Brie (1,7)

### PRIMAVERA 11 €

Mozzarella, Rucola, Scaglie di Grana, Pomodorini Freschi a Fine Cottura (1,7)

### BUFALA 9 €

Pomodoro, Mozzarella di Bufala (1,7)

### SFIZIOSA 11 €

Gorgonzola, Noci, Miele (1,7,8)

### VEGETARIANA 9 €

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Cipolle (1,7)

### BOLOGNA 9 €

Stracchino, Mortadella con Pistacchi (1,7,8)

### DIAVOLA 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante (1,7)

### PATATINE 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte (1,7)

### RUSTICA 10 €

Pomodoro, Stracchino, Bresaola, Rucola, Scaglie di Grana (1,7)

### SPECK E BRIE 10 €

Mozzarella, Speak, Brie (1,7)

### TARTUFATA 10 €

Mozzarella, Stracchino, Crema di Tartufo (1,7)

### SALMONE 11 €

Mozzarella, Stracchino, Salmone (1,4,7)

### ESTATE 11 €

Panna, Salmone, Zucchine Grigliate (1,4,7)

### NAPOLI 7 €

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano (1,4,7)

Extra: +1€/+2€ in base all'ingrediente

### PUGLIESE 7 €

Pomodoro, Mozzarella, Cipolle (1,7)

### FUNGHI 7 €

Pomodoro, Mozzarella, Funghi (1,7)

### WURSTEL 7 €

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel (1,7)

### COTTO 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto (1,7)

### SAN DANIELE 9 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo (1,7)

### TONNO E CIPOLLE 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla (1,4,7)

### SALSICCIA E FRIARIELLI 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Friarielli (1,7)

### 4 STAGIONI 9 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Olive (1,7)

### TIROLESE 9 €

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Speak (1,7)

### MARGHERITA 7 €

Pomodoro, Mozzarella (1,7)

### MARINARA 6 €

Pomodoro, Aglio, Origano (1)

### BIANCANEVE 6 €

Stracchino o Mozzarella (1,7)

### CALZONE 8 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto (1,7)

### CALZONE FARCITO 9 €

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi (1,7)

## I DOLCI

### TIRAMISÙ 7 €

Uova, Panna, Savoiardi, Caffè, Cacao, Mascarp, Zucchero (1,3,7)

### TORTA AL CIOCCOLATO 7 €

Farina, Burro, Uova, Cioccolato, Zucchero (1,3,7)

### NUTELLA CRÊPES® 7 €

Uova, Farina, Latte, Burro, Nutella® (1,3,7,8)

### CROSTATA 7 €

Farina, Uova, Zucchero, Burro, Marmellata (1,3,7)



menù online



@ravattigenova



RavattiGenova

## BIRRA

Birre Artigianali: LUPPOLA, CANE DI GUERRA € 6  
CORONA € 4  
HEINEKEN SILVER € 4  
ICHNUSA € 4 / ICHNUSA NON FILTRATA € 5  
TENNENT'S € 5  
MORETTI ROSSA € 5  
MESSINA CRISTALLI DI SALE € 5  
MORETTI 0,66L € 6  
CERES € 5  
Birre alla Spina: ICHNUSA NON FILTRATA /  
MORETTI ROSSA - Piccola € 4, Media € 6

## BIBITE

COCA COLA® ZERO, FANTA, SPRITE, TONICA,  
LEMONSODA, ESTATHE® LIMONE/PESCA € 4  
SUCCHI LOOZA (Ananas, Pompelmo, ACE,  
Albicocca) € 3  
RED BULL® € 4  
CHINOTTO LURISIA € 4  
LIMONATA NIASCA € 4  
ACQUA LURISIA NATURALE/GASSATA  
(bottiglia 0.50 lt.) € 1  
ACQUA LURISIA VETRO NATURALE /GASSATA  
(bottiglia 0.70 lt.) € 2

## CAFFETTERIA E AMARI

CAFFÈ € 1,50  
CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50  
CAFFÈ ORZO € 1,50  
GINSENG € 1,50  
CAPPUCCINO € 2  
THE CALDO € 2  
AMARI E GRAPPE € 5

Servizio al tavolo.

## BOLLICINE

CA' DEL BOSCO CUVÉE BRUT DOCG € 60  
BERLUCCHI '61 SATEN FRANCIACORTA DOCG € 50  
BERLUCCHI '61 BRUT FRANCIACORTA DOCG € 40  
V8 PROSECC BRUT € 30 / Bicch. 6 €

## VINI BIANCHI E ROSE'

COLLI DI LUNI DOC Vermentino Et. Nera (Lunae) €28  
PIGATO (Deperi) € 24 / Bicch. 6 €  
BIANCO FRIZZANTE (Bruzzone) € 20 / Bicch. 5 €  
CARUGIU (Terra Di Mare) € 20 / Bicch. 5 €  
CERVARO DELLA SALA IGT (Antinori) € 80  
AQUA DI VENUS BIANCO (Ruffino) € 30  
BLANGÈ BIO ARNEIS LANGHE DOC (Ceretto) € 30  
ROERO ARNEIS (Sordo) € 26  
SHARJS IGT VENEZIA (Felluga) € 25  
RIBOLLA (Felluga) € 25  
FALANGHINA SANNIO DOC (Serrocielo S. Gregorio)  
€ 24 / Bicch. 6 €  
CHARDONNAY (Leone De Castris) € 24 / Bicch. 6 €  
GEWURZTRAMINER DOC (Raetia) € 24 / Bicch. 6 €  
TRAMINER (Toblar) € 22 / Bicch. 6 €  
PINOT GRIGIO (Toblar) - € 20 / Bicch. 6 €

AQUA DI VENUS ROSÈ (Ruffino) 35€  
VIGNA DOGARINA ROSÈ € 25

## VINI ROSSI

LIGURIA DI LEVANTE CILIEGIOLO IGT (Lunae) € 28  
VERMENTINO NERO (Lunae) € 28  
ROSSESE (Dolceacqua) € 24 / Bicch. 6 €  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG € 50  
BAROLO (Sordo) € 50  
NEBBIOLO (Sordo) € 35  
LE VOLTE IGT (Tenuta Ornellaia) € 45  
CHIANTI RISERVA DUCALE (Ruffino) € 30  
CHIANTI DOCG (Ruffino) € 26 / Bicch. 6 €  
BOLGHERI (Principe) € 24 / Bicch. 6 €  
BARBERA D'ALBA (Sordo) € 24 / Bicch. 6 €  
DOLCETTO (Sordo) € 24 / Bicch. 6 €  
NEGRAMARO (Leone De Castris) € 22 / Bicch. 6 €  
PRIMITIVO (Leone De Castris) € 22 / Bicch. 6 €  
MERLOT (Le Poesie) €20 / Bicch. 5 €

## 1/2 BOTTIGLIE

BIANCO, PIGATO (Durin) € 10  
ROSSO, CHIANTI (Tenuta di Lilliano) € 10  
ROSSO ROSSESE (Terrae) € 10

## CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON € 250  
RUINART BLANC DE BLANCS € 110  
RUINART ROSÉ € 130  
RUINART BRUT € 90  
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL € 120  
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL € 120  
PIPER HEIDSIECK ROSE' € 120  
PIPER HEIDSIECK ESSENTIAL € 90  
PIPER HEIDSIECK BRUT € 80



menù online

## GIN TONIC

15€

GIN accompagnato da tonica Fever Tree, Mediterranean o Indian

### GIN LOCAL

Mezzadria Splendore/Prosperità - Portofino Dry Gin - Camugin - Prebugin - Gin Gino - Gin legend Gin Ginuensis - Taggiasco Extravirgin

### GIN ITALIA

Malfy Arancia/Limone/Pompelmo/Original - Gin Mare Capri - Engine - Ondina - Gin Arte - Gin del Professore - Sabatini

### GIN INTERNAZIONALI

Roku Gin - Hendricks - Gin Mare - Akori Gin Nordes - Tanqueray Ten/Sevilla - Bombay Sapphire/Bramble - The Botanist - G Wine Beefeater Original/24

## I RINFRESCANTI

10€

**MOSKOW MULE** (Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer)

**PIÑA COLADA** (Rum Bianco, Succo d'Ananas, Succo di Cocco)

**TEQUILA SUNRISE** (Tequila, Succo d'Arancia, Granatina)

## GLI INTRAMONTABILI

10€

**NEGRONI** (Vermouth, Bitter, Gin)

**NEGRONI SBAGLIATO** (Vermouth, Bitter, Prosecco)

**AMERICANO** (Vermouth, Bitter, Soda)

**MARGARITA** (Tequila, Cointreau, Lime)

**MANHATTAN** (Whisky, Vermouth, Angostura)

**GARIBALDI** (Bitter, Succo d'Arancia)

**BLOODY MARY** (Vodka, Succo di Pomodoro, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, Sedano)

**ROSSINI** (Prosecco, Succo di Fragola)

**MIMOSA** (Prosecco, Succo d'Arancia)

## SPRITZ

8€

**SPRITZ APEROL** (Aperol, Prosecco, Soda)

**SPRITZ CAMPARI** (Campari, Prosecco, Soda)

**SAINT VENETO** (Select, Prosecco, Soda)

**SPRITZ HUGO** (Saint Germain, Prosecco, Menta)

**SPRITZ GINGER** (Aperol, Prosecco, Ginger Beer)

## ANALCOLICI

8€

**VIRGIN COLADA** (Succo d'Ananas, Cocco)

**VIRGIN MOJITO** (Ginger Ale, Menta, Lime, Zucchero di canna)

**VIRGIN MULE** (Ginger Ale, Succo di Lime)

**FRUIT MIX** (Frutta di stagione frullata)

**COCONUT KISS** (Succo d'Ananas, Latte, Cocco, Granatina)

**SHIRLEY TEMPLE** (Ginger Ale, Granatina)

## I PESTATI

10€

**MOJITO** (Rum Bianco, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda)

**BLACK MOJITO** (Rum Scuro, Liquore Liquirizia, Lime, Zucchero di Canna, Menta, Soda)

**RUM COOLER** (Rum Bianco, Rum Scuro, Lime, Arancia, Zucchero di Canna, Ginger Ale)

**SWEET BLOODY** (Vodka, Pomod. Confit, Succo di Pomod., Zucch. di Canna, Limone, Tabasco, Sedano)

## Aperitivo

dalle 17 alle 20

**GOTTO PREMIUM + PIATTO APERITIVO** 17€

**GOTTO + PIATTO APERITIVO** 12€



menù online

[ravattigenova.it](http://ravattigenova.it)



@ravattigenova



Ravattigenova