vinetur

RAGGIO OSTERÍA: Cocina de tradición, producto local y respeto por cada ingrediente

El Chef Sebastián, cuenta con una estrella Michelin en Mallorca, en 2010, y dos menciones Michelin en Argentina 2024 Y 2025

sábado 31 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Raggio Ostería es un restaurante italiano de tradición, creado por el chef **Sebastián Raggiante**, nacido en Bolonia, Italia, junto a sus socias **Cecilia Vera y Romina Roux,** quienes lo acompañan en este proyecto que celebra la cocina italiana auténtica y la tradición.



En los bajos del hotel Pleno Palermo Soho, y no muy lejos del Jardín Botánico, se Raggio Ostería, donde la cocina italiana es la gran protagonista. El chef reinterpreta las recetas de su país desde la honestidad, apostando ante todo por el sabor y tomando siempre como base el mejor producto argentino km 0 de temporada.



Sebastián cuenta con **una estrella Michelin** en Mallorca, en 2010, y dos menciones recomendados por Michelin en Argentina (2024 y 2025). Tras años de cocinar en algunos de los mejores restaurantes de Europa, llegó a la Argentina y creó Raggio Ostería.

Aquí, todo gira en torno a la tradición y al producto. La pasta se elabora de manera artesanal, únicamente con harina de sémola de grano duro y agua logrando pastas en su punto justo. Sebastian Raggiante, utiliza productos argentinos frescos de estación en cada preparación. Se sirven antipasti, burrata, pastas italianas como conchiglie, busiate, fussiloni y risotti, con salsas de recetas italianas originales, pestos, putanesca, pomodoro, verdaderas delicias elaboradas en el día por el Chef.



En Raggio se cocina con productos de estación que llegan desde distintos rincones del país. Detrás de cada plato hay productores comprometidos con su oficio: pistachos de San Juan, anchoas y boquerones de Mar del Plata, alcaparras de Santiago del Estero, trufa de la provincia de Buenos Aires, aceitunas de La Rioja, entre muchos otros.



El restaurante cuenta además con huerta propia, de donde provienen hojas aromáticas, que incorporan en sus platos, y aunque el proyecto apuesta por el producto local, el Pomodoro que eligen, sigue llegando desde Italia, y una carta de vinos por copa o botella que no defrauda, con excelentes etiquetas de productores, cepas tradicionales argentinas e italianas, proyectos que valen la pena probar para todos los gustos, ademas de coctails que acompañan muy bien la propuesta.



El ambiente invita a disfrutar el entorno sin prisas, Probamos Burrata con brucella, de Primer plato , una selección de pastas, algunas fuera de carta. y otras de la carta, sugeridas por el Chef, como el Fusillo con Pesto y Piñones, también los Rigatoni con Guanciale y pomodoro, y Spaghetti alla Carbonara. todo al dente y muy sabroso.



Para los Dolci o postres probamos Panna Cotta receta familiar, Degustación de helados, y el imperdible Tiramisú, también se pueden consultar postres fuera de carta. Un dato importante es que en Raggio Ostería no cobran servicio de mesa , ni la panera, ni el agua, y un destacado servicio que invita a regresar.



El restaurante construye su identidad a partir de la técnica, la calidad del producto y el respeto por el origen. En un contexto gastronómico en constante cambio, Raggio Ostería elige la coherencia y la autenticidad, ofreciendo una experiencia donde la tradición no se evoca, se practica. Un verdadero viaje a los sabores de Italia.



Raggio Osteria: Gurruchaga 2121, C1425FEE Cdad. Autónoma de Buenos Aires.

Por Mariana Bergutz Comuicación Travel Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet