



LE ORIGINI DELLA CUCINA

# CASA D'ARAGONA

Casa d'Aragona es un proyecto fundado en valores como historia, tradición, pasión y unión. El nombre se inspira en la antigua Corona de Aragón, cuyo reinado Valencia y el sur de Italia compartieron durante más de 300 años fusionando costumbres, dialectos y tradiciones culinarias.

El período aragonés fue una época determinante para las ciudades del Reino:

Valencia vivió su “Siglo de oro” y Nápoles se denominó “Capital del Renacimiento Europeo”, por su gloria y por las geniales intervenciones político-culturales aportadas por los reyes españoles.

Esta historia nos ayuda a entender cómo es posible que dos pueblos geográficamente tan distantes sean tan parecidos y conectados entre ellos.

Pan artesanal horneado, pizza auténtica de Nápoles, productos típicos del sur y recetas auténticas os acompañarán en esta deliciosa experiencia multisensorial que os guiará hacia las verdaderas raíces de la cocina italiana.



## PANADERÍA

Todo el pan es de nuestra producción, artesanal y horneado

Cesta de Pan Artesanal 3,00

### Casatiello

Pan Rústico Horneado Relleno De Panceta Dulce, Salami De Nápoles, Queso Provolone Dulce, Huevos Y Pimienta 10,00

### Zingara Ischitana

Pan tostado al horno con tomate de Sorrento, mozzarella fiordilatte de los montes Lattari, jamón curado italiano, lechuga Iceberg y mayonesa 12,00

### Bruschetta Tradizionale

Pan horneado con ajo, tomates del Vesuvio, aceite de oliva virgen extra y albahaca 8,00

### Bruschetta del Porto

Pan horneado con anchoas del Cantábrico, tomates rojos del Vesuvio, "colatura" de anchoas (parecido a una salmuera), aceite de oliva virgen extra y albahaca 10,00

## LAS ENSALADAS

### Costiera Amalfitana

Lechuga, tomate, cebolla roja, aceitunas negras de Gaeta, alcaparras, anchoas del Cantábrico y vinagreta cítrica 14,00

### Torna a Sorrento

Lechuga mixta, patatas, pulpo, gambas, tomate cherry confitado, perejil y limón de Sorrento 16,00

## PARA EMPEZAR

Tabla de Embutidos Italianos 15,00

Tabla de Quesos Italianos 15,00

Tabla de Embutidos y Quesos Italianos 25,00

Trío de Mini Pizzas Fritas 12,00

Ragú, Genovés, Pesto de pistacho



## ENTRANTES

<b>Burrata Tricolore</b> Burrata de búfala, mermelada de tomate y pesto de albahaca	16,00
<b>Vitello Tonnato</b> Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras de Gaeta	14,50
<b>Carciofi Confit</b> Alcachofas confitadas a la brasa, fondue de Grana y menta, con tomates secos y polvo de aceitunas negras de Caiazzo	15,00
<b>Provolone Lardiato</b> Queso Provolone, nuestra salsa de lardo de cerdo y alcaparras de Gaeta	13,00
<b>Parmigiana</b> Milhojas de berenjena, tomate, queso provolone de Agerola, albahaca y parmesano gratinado	15,00
<b>Moscardini Alla Luciana</b> Pulпитos con tomate San Marzano DOP, alcaparras, aceitunas negras y perejil	16,00
<b>Cozze Alla Salentina</b> Mejillones gratinados con pan aromatizado y queso parmesano	13,00

## CARPACCIOS Y TARTARES

<b>Carpaccio Ai Funghi</b> Champiñones Portobello con almendras tostadas, escamas de parmesano y pesto de rúcula	14,00
<b>Carpaccio Di Picanha</b> Láminas de carne marinada con pimienta negra y hierbas, crema de queso ricotta de búfala y crumble de parmesano	20,00
<b>Carpaccio Di Polipo</b> Pulpo marinado acompañado de salsa de lima y perejil y esferas de aceite	15,00
<b>Tartare Di Tonno Rosso Del Mediterraneo</b> Atún rojo, orégano de Pantelleria, sal Maldon, pimienta, aceite de limón y polvo de alcaparras	24,00
<b>Tartare Di Manzo</b> Filete de Rubia Gallega, aceitunas negras, alcaparras, limón, huevo crujiente, chalote y pimiento picante	21,00



## PASTAS Y RISOTTOS

<b>Spaghettone Alla Nerano</b> Spaghetti con calabacines fritos, queso provolone de Agerola y albahaca* <small>*Opción de marisco con tartar de gambas rojas 26,00</small>	20,00
<b>Candele Alla Genovese</b> Pasta corta de Campania con carne de ternera cocida a baja temperatura, vino blanco, cebolla cobriza, apio y zanahorias	18,00
<b>Tagliolini al Tartufo Nero</b> Pasta fresca tagliolini con crema de trufa y huevo "poche" cocido a 65 grados* <small>*Suplemento de láminas de trufa +5euro</small>	22,00
<b>Rigatoni Alla Carbonara</b> Tradición romana	16,00
<b>Gnocchi Ai Frutti Di Mare Al Profumo Di Agrumi</b> Gnocchi de sémola con marisco, ralladura de limón de Sorrento y naranjas valencianas	22,00
<b>Scialatielli Aragonesi</b> Pasta fresca scialatielli con tres tipos de tomates y burrata de búfala	18,00
<b>Pacchero Al Ragù Napoletano</b> Pasta con ragù napolitano cocido a baja temperatura, copos de queso ricotta de búfala, queso parmesano y albahaca	18,00
<b>Mezze Maniche Alla Calabrese</b> con nduja de Spilinga y boletus	18,00
<b>Risotto Agli Scampi Crudo E Cotto Al Profumo Di Limone</b> Arroz Acquerello con bisque de cigala, tartar de cigala y limones de Sorrento	27,00
<b>Risotto Del Monte</b> Arroz Acquerello con boletus y champiñones de temporada, fondue de queso provolone de Agerola y guanciale crujiente	25,00

## CARNE Y PESCADO

<b>Filetto All'aragonese</b> Filete de ternera con salsa Aragonesa y puré de patatas trufadas	28,00
--	-------



### Entrecote Di Manzo

Entrecot de ternera 400 gr acompañado de verduras de temporada

26,00

### Tagliata Di Tonno Rosso

Atún Rojo Cocido A 30 Grados Acompañado De Escarola Salteada Con Aceitunas Negras

30,00

### Pesce del Giorno

Pescado del día a la plancha o al horno con verduras y patatas "Novelle"

El precio varía según el pescado del día

## POSTRES

### Tiramisu'

Galletas mojada de café, crema de mascarpone y chocolate amargo

8,00

### Crostata al Limone Marechiaro

Masa quebrada con crema de limón

9,00

### Semifreddo al Pistacchio

Semifrío con crema de pistacho, y crumble y topping de chocolate

8,00

### Pannacotta Caprese

Nata con infusión de albahaca, mermelada de tomate y crumble de parmesano

8,00

### Baba al Rum

Dulce típico napolitano con crema chantilly y amarena

10,00

### Tarta de Chocolate del Chef

9,00



## LA PIZZA NAPOLITANA

La historia de la pizza relata una tradición de pobreza y riqueza, que comenzó en las laderas del Vesubio para después conquistar el mundo entero, y finalmente convertirse en un verdadero icono de la gastronomía italiana y Patrimonio de la Humanidad.

Estamos en Nápoles en 1889 cuando, tras la visita a la ciudad de la reina de Italia Margherita di Savoia, el cocinero partenopeo Raffaele Esposito decidió crear un "nuevo plato" en honor de la reina. Una masa sencilla a base de harina, levadura madre, agua y aceite, cocido en un horno de leña y condimentado con tres ingredientes simples que recordaban los colores de la bandera italiana: tomate, mozzarella y albahaca.

Fue en honor de la Reina que esta pizza se nombró "Margherita", sin duda, la pizza más adorada y conocida en el mundo!

## LAS CLÁSICAS

<b>Regina Margherita</b> Tomate San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra, mozzarella fiordilatte, parmesano y albahaca	11,00
<b>Margherita Provola E Pepe</b> Tomate San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra, queso provolone de Agerola, albahaca y pimienta negra	13,00
<b>Margherita Con Bufala</b> Tomate San Marzano DOP, Mozzarella de búfala campana DOP y albahaca	14,00
<b>Marinara Del Cantábrico</b> Tomate San Marzano DOP, anchoas del Cantábrico, aceite de oliva virgen extra, orégano y ajo	16,00
<b>Calzone Classico</b> Tomate San Marzano DOP, queso ricotta de búfala de Campania, mozzarella fiordilatte, jamón york salami de Nápoles, aceite de oliva virgen extra y albahaca	16,00

## DEL REINO...

<b>CASA D'ARAGONA</b> Tomate amarillo di Sicilia, tomates del Piennolo del Vesuvio, queso provolone de Agerola, aceite de oliva virgen extra y albahaca	16,00
<b>Drago D'aragona</b> Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salami picante, aceite de pimiento picante, parmesano y albahaca	16,00
<b>Don Pedro De Toledo</b> Mozzarella fiordilatte, jamón curado San Daniele DOP, rúcola y escamas de parmesano	17,00
<b>Trastamara</b> Mozzarella, berenjenas "a funghetto" (receta típica napolitana), calabacines, pimientos, champiñones y aceite de oliva virgen extra	15,00



<b>Leone X</b> Berenjenas deshilachadas, queso provolone, escamas de Pecorino romano DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca	16,00
<b>Regina Giovanna</b> Tomate amarillo cherry pera, queso provolone de Agerola, mozzarella fiordilatte, aceite de oliva virgen extra y nduja Calabrese	16,00
<b>Re Alfonso V</b> Trufa negra, mezcla de setas, guanciale crujiente, aceite de oliva virgen extra y mozzarella fiordilatte	20,00
<b>Don Ferrante</b> Mortadela de Bologna IGP, crema de pistacho, granos de pistacho, mozzarella fiordilatte, aceite de oliva virgen extra y copos de queso ricotta de búfala	19,00
<b>Borgia</b> Crema de calabaza, queso provolone de Agerola, salchicha desmenuzada, aceite de oliva virgen extra y chips de parmesano	18,00
<b>Isabella D'aragona</b> Crema de calabacín, queso provolone de Agerola, chips de calabacín, guanciale crujiente y fondue de queso provolone	18,00

## LE PREMIUM

<b>Essenza</b> Tomate San Marzano DOP, tomates confitados, "stracciata" de búfala (mozzarella de búfala desmenuzada), chips de parmesano, aceite de ajo, aceite de albahaca y ralladura de lima	20,00
<b>Emozione</b> Crema de "Cime di Rapa" (grellos) de Apulia, mozzarella, tomates cherry confitados, anchoas del Cantábrico, pétalos de almendras, aceite de oliva virgen extra y polvo de aceitunas negras de Caiazzo	20,00