

CASA D'ARAGONA

Casa d'Aragona è un progetto fondato su valori come storia, tradizione, passione e unità.

Il nome trae ispirazione dall'antica Corona d'Aragona, il cui regno unì Valencia e l'Italia meridionale per oltre 300 anni, fondendo usi, dialetti e tradizioni culinarie.

Il periodo aragonese fu un'epoca decisiva per le città del Regno: Valencia visse il suo "Secolo d'Oro" e Napoli fu definita "Capitale del Rinascimento europeo" per il suo splendore e i brillanti interventi politici e culturali compiuti dai re spagnoli.

Questa storia ci aiuta a capire come sia possibile che due popoli così distanti geograficamente siano così simili e collegati tra loro.

Pane artigianale, la vera pizza napoletana, prodotti tipici del sud e ricette autentiche vi accompagneranno in questa deliziosa esperienza multisensoriale che vi guiderà verso le vere radici della cucina italiana.



IL PANE

PANE	2
Pane artigianale, accompagnato da olio extravergine di oliva <i>Prezzo per persona</i>	
L'ORO DI NAPOLI	14
Pizza frita, poi finita in forno, Pomodoro San Marzano DOP cotto a bassa temperatura per 48 ore, Parmigiano Reggiano DOP stagionato 36 mesi, basilico, olio extravergine di oliva	

LE INSALATE

COSTIERA AMALFITANA	16
Lattuga, pomodoro, cipolla rossa, olive nere di Gaeta, capperi, acciughe del Cantabrico, citronette	
MEDITERRANEA	18
Misticanza, Mozzarella di bufala campana DOP, ventresca di tonno, pomodorini del Vesuvio DOP, polvere di olive nere	
TORNA A SORRENTO	18
Lattuga romana, patate, polpo, gamberi, pomodorini canditi, prezzemolo e limone di Sorrento IGP	

DA CONDIVIDERE

IL TAGLIERE DELL'ARTIGIANO	20
Selezione di salumi artigianali italiani	
IL TAGLIERE DEL MAESTRO	20
Selezione di formaggi stagionati italiani	
IL GRANDE TAGLIERE DELLA CASA	35
Tagliere misto di salumi e formaggi italiani	

È richiesta una consumazione minima di un piatto per persona.

LE ORIGINI DELLA CUCINA



ANTIPASTI

BURRATA TRICOLORE	16
Burrata di bufala, marmellata di pomodoro fatta in casa, pesto di basilico	
VITELLO TONNATO	17
Fettine di vitello con emulsione di tonno e capperi di Gaeta	
CARCIOFI CONFIT	16
Carciofi canditi alla brace, fonduta di Grana Padano DOP e menta, Pomodori secchi e polvere di olive nere di Caiazzo	
PARMIGIANA	16
Millefoglie di melanzane, pomodoro, provola di Agerola, Basilico, Parmigiano Reggiano DOP gratinato	
MOSCARDINI ALLA LUCIANA	18
Moscardini con Pomodoro San Marzano DOP, capperi, olive nere, prezzemolo	
IMPEPATA DI COZZE	14
Cozze al vapore con pepe nero, limone	
FIGLIATA DI BUFALA	20
Mozzarella di Bufala campana DOP 300 g, perle di mozzarella, pomodori rossi e gialli siciliani, olio extravergine di oliva, basilico	

CARPACCIO

CARPACCIO AI FUNGHI	16
Funghi Portobello, mandorle tostate, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pesto di rucola	
CARPACCIO DI PICANHA	22
Carpaccio di carne marinato con pepe nero ed erbe fresche, crema di ricotta di bufala, crumble di Parmigiano Reggiano DOP	
CARPACCIO DI POLPO	20
Polpo marinato accompagnato da salsa de lima y perejil, esferas de aceite	



TARTARE

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO	25
Tonno rosso, origano di Pantelleria, sale Maldon, pepe, olio al limone e polvere di capperi	
TARTARE DI MANZO	23
Filetto di Rubia Gallega, olive nere, capperi, limone, uovo croccante, scalogno e peperoncino piccante	

PASTA

LA TRADIZIONE

PACCHERO AL RAGÙ NAPOLETANO	22
Pasta al ragù di carne napoletano cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano DOP, basilico	
CANDELE ALLA GENOVESE	22
Pasta corta campana con manzo cotto a bassa temperatura, vino bianco, cipolla, sedano e carota	
CANNELLONI REALI	29
Cannelloni di pasta fresca ripieni di filetto di manzo tagliato a coltello, funghi shimeji, crema di porcini, Provolone del Monaco DOP, Parmigiano Reggiano DOP, lamelle di tartufo fresco	
LA CARBONARA	18
Rigatoni trafilati al bronzo, guanciale di Cinta Senese DOP, Pecorino Romano DOP, crema di tuorlo d'uovo, pepe nero tostato Supplemento tartufo fresco 6	
FETTUCCELLE AL TARTUFO NERO	28
Fettucelle fresche, burro al tartufo, uovo pochè, scaglie di tartufo fresco	
MACCHERONI ALLA NORMA	19
Maccheroni trafilati al bronzo, pomodoro, melanzane, ricotta, basilico	
SPAGHETTONE ALLA NERANO	20
Spaghettoni trafilati al bronzo, crema di zucchine, zucchine fritte, provola di Agerola, basilico Opzione mare con tartare di gambero rosso 7	

LE ORIGINI DELLA CUCINA



MARI DEL SUD

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA	23
Spaghetti con vongole e bottarga	
PUTTANESCA DI TONNO ROSSO	26
Linguine trifilate al bronzo con tonno rosso, olive nere, capperi, pomodorini del Vesuvio	
SPAGHETTONE DEL VICERÉ	22
Spaghetto quadrato, pesto di rucola e mandorle, cozze	
GNOCCHETTI DI MARE AL SENTORE DI AGRUMI	25
Gnocchetti ai frutti di mare, arancia valenciana, Limone di Sorrento IGP	

IL RISO

RISOTTO SORRENTO	28
Riso Acquerello, bisque di gamberi, tartare di gamberi e limoni di Sorrento	
RISOTTO DEL MONTE	26
Riso Acquerello, boletus e funghi di stagione, fonduta di provola di Agerola, guancialetto croccante	



CARNE E PESCATO

FILETTO ALL'ARAGONESE	30
Filetto di manzo con la nostra salsa aragonese e purè di patate al tartufo	
ENTRECÔTE DI MANZO	29
400 g di entrecôte di manzo frollata 45-60 giorni accompagnata da verdure di stagione	
COTOLETTA MILANESE AI PROFUMI DEL SUD	26
400 g di manzo con l'osso, fritto e impanato con pangrattato, mandorle, polvere di capperi, origano, lime, prezzemolo e pepe nero, accompagnato da patatine baby e maionese al lime	
BRANZINO AL FORNO	27
Branzino al forno, verdure di stagione saltate, polvere di capperi e lime	



LA PIZZA NAPOLETANA

Le origini della pizza raccontano una storia di povertà e ricchezza, iniziata alle pendici del Vesuvio per poi conquistare il mondo e diventare una vera e propria icona della gastronomia italiana e Patrimonio mondiale dell'Umanità.

Siamo a Napoli nel 1889 quando, in seguito alla visita in città della Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco napoletano Raffaele Esposito decise di creare un "piatto nuovo" in onore della regina.

Un impasto semplice fatto con farina, lievito madre, acqua e olio, cotto nel forno a legna e condito con tre semplici ingredienti che ricordano i colori della bandiera italiana: pomodoro, mozzarella e basilico.

Fu in onore della Regina che questa pizza venne chiamata "Margherita", senza dubbio la pizza più ammirata e conosciuta al mondo.

LE CLASSICHE

LA GANADORA - Miglior pizza di Valencia 2025 Pomodoro San Marzano DOP, olio extravergine di oliva, provola di Agerola, pomodori gialli di Sicilia confit, basilico, pepe nero.	18
REGINA MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, olio extravergine di oliva, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP e basilico	13
PROVOLA E PEPE Pomodoro San Marzano DOP, olio extra vergine di oliva, Provolone di Agerola, basilico e pepe nero	16
MARGHERITA CON BUFALA Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala campana DOP, Olio extra vergine di oliva e basilico	15
MARINARA DEL CANTABRICO Pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, olio extra vergine di oliva, origano e aglio	17
CALZONE CLASSICO Pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salame Napoli, olio extra vergine di oliva e basilico	19

LE ORIGINI DELLA CUCINA



DEL REGNO

CASA D'ARAGONA	19
Pomodoro giallo di Sicilia, Pomodoro del Vesuvio DOP, provola di Agerola, olio extravergine di oliva, pesto di basilico, basilico	
DRAGO D'ARAGONA	18
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salame piccante, olio di peperoncino, Parmigiano Reggiano DOP, basilico	
DON PEDRO DE TOLEDO	20
Mozzarella fiordilatte, Prosciutto crudo San Daniele DOP, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio extravergine di oliva	
TRASTÁMARA	18
Mozzarella fiordilatte, verdure di stagione, funghi di stagione, olio extravergine di oliva	
RE ALFONSO V	23
Tartufo nero, mix di funghi, guanciale croccante, olio extravergine di oliva e mozzarella fiordilatte	
*Supplemento di fette di tartufo - 6	
DON FERRANTE	21
Mortadella di Bologna IGP, crema di pistacchio, grani di pistacchio, mozzarella fiordilatte, olio extravergine di oliva e scaglie di ricotta di bufala	
BORGIA	19
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, salame Napoli, funghi, olio extravergine di oliva, olive nere	
L'INFANTA CATERINA	21
Provola di Agerola, mozzarella fiordilatte, pancetta alpina, patate al forno, rosmarino, olio extravergine di oliva e olio di rosmarino.	

LE ORIGINI DELLA CUCINA



LE PREMIUM

RAGÙ	22
Pomodoro San Marzano DOP, ragù di carne napoletano cotto a bassa temperatura, chips di Parmigiano Reggiano DOP, ricotta di bufala, olio extra vergine di oliva, basilico	
LE DUE SICILIE	23
Crema di melanzane, Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorini datterini rossi di Sicilia, ventresca di tonno, chips di melanzane, polvere di capperi, olio extravergine di oliva, basilico	
VA PENSIERO	23
Pesto trapanese, basilico, perle di Mozzarella di Bufala campana DOP, Prosciutto di Parma DOP, ricotta salata con scorza d'arancia e pepe rosa, olio extravergine di oliva	
VERDE VIVALDI	23
Pesto di basilico, zucchine alla scapece, Mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorini datterini rossi di Sicilia, ricotta di bufala, polvere di pancetta alpina, olio all'aglio, chips di Parmigiano Reggiano DOP, Limone di Sorrento IGP	



SORBETTI

SORBETTO DI SORRENTO	10
Limoni di Sorrento IGP, Prosecco	
SORBETTO DI AMALFI	13
Limoni di sorrento IGP, Prosecco, menta, gin lemon	

DOLCI

TIRAMISÙ	9
Biscotti imbevuti di caffè espresso, crema al mascarpone e cacao fondente	
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	9
Semifreddo con crema al pistacchio, crumble e copertura al cioccolato	
PANNACOTTA DI CORTE	9
Frutti rossi o al cioccolato	
BABÀ AL RUM	9
Dolce tipico napoletano bagnato nel rum, con crema chantilly e amarena	
CANNOLO SICILIANO	9
Cannolo ripieno di ricotta e gocce di cioccolato	
TRIONFO DI CIOCCOLATO	9
Torta di cioccolato fatta in casa	

Vino dolce

HEKATE PASSITO IGT - BODEGA FEUDO ARANCIO	tazza 7
MOSCATO IGT	



COCKTAILS

THE CLASSICS

DRY MARTINI 11
martini dry, gin

OLD FASHIONED 13
bourbon, angostura, zucchero, soda

SAZERAC 12
cognac, absinta, peychaud's bitter

MANHATTAN 11
bourbon, vermouh rosso

ESPRESSO MARTINI 12
vodka, liquore al caffè, zucchero liquido, caffè

BLACK RUSSIAN 12
Vodka, liquore al caffè

AGUA DE VALENCIA 11
vodka cointreau, succo di arancia, prosecco,

WHITE RUSSIAN 14
vodka, liquore al caffè, half and half

MARGARITA 12
tequila, cointreau, succo di lime

DAIQUIRI 12
rhun bianco, succo di lime, zucchero liquido

MOJITO 13
rhun bianco, lime, menta, soda

CAPIRIÑA 13
cachaca, lime, soda

PISCO SOUR 14
pisco, succo lime, zucchero liquido

WHISKEY SOUR 14
whiskey, succo di lime, zucchero liquido

AMARETTO SOUR 14
amaretto di saronno, succo di lime, zucchero liquido

SAN FRANCISCO 12
succo di arancia, succo di pesca, succo di ananas, Jarabe amarena

SPRITZ

APEROL SPRITZ 10
aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ 10
campari, prosecco, soda

PETRONI SPRITZ 12
petroni, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ 12
limoncello, prosecco, sprite

HUGO SPRITZ 10
saint germain, prosecco, soda, menta

THE NEGRONI'S

MI.TO. 10
vermouth rosso, campari

AMERICANO 10
vermouth rosso, campari, soda

NEGRONI 12
vermouth rosso, campari, gin

NEGRONI SBAGLIATO 12
vermouth rosso, campari, prosecco

BOULEVARDIER 13
borboun, vermouth rosso, campari

OLD PAL 13
vermouth dry, campari, rye whisky



COCKTAILS

THE SIGNATURE

EL BESO DE LA VIDA	15
<i>gin, licor de mure, succo di lime, almíbar di amarena</i>	
404 NOT FOUND	15
<i>italicus, amaretto di saronno, succo di lime, sciroppo di zucchero, succo di pesca</i>	
L' APOSTOLO	15
<i>gin malfy al limone, colatura di alici, succo di lime, tónica mediterránea, menta</i>	
IL COCKTAIL DI CORTE	15
<i>cocktail a discrezione del barman, avvisare per eventuali intolleranze o allergie</i>	

GINEBRA

BOMBAY SAPHIRE	8
TANQUERAY	8
SEAGRAM	8
HENDRICK'S	9
GIN VLC	10
RAIN GIN	10
GINSELF	10
G'VINE FLORAISON	10
MARTIN MILLER	11
MALFY LIMON	11
ENGINE	16
RAIN GIN FRAGOLA	10
PUERTO DE INDIAS	11
MALFY POMELO	12

RON

BACARDI CARTA BLANCA	8
BRUGAL ANEJO	8
BARCELO ANEJO	8
MATUSALEM ANEJO	9
BLACK TEARS SPICED RON	9
SANTA TERESA 1776	12

WHISKEY

SCOTCH WHISKY	
J&B	7
BALLANTINE'S	8
JOHNNIE WALKER RED LABEL	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10
TALISKER 10Y	10
DEEAR'S 12Y	12
MACALLAN 12Y	15
MACALLAN 15Y	20
BOURRBON	
FOUR ROSES BULLEIT	9 10
RYE WHISKEY BULLET RYE	9
IRISH WHISKEY JAMESON	9



COCKTAILS

VODKA

ABSOLUTE	8
GREEY GROOSE	10
BELVEDERE	12

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	7
JOSE CUERVO REPOSADA	9

BRANDY

TERRY	5
TERRY 1900	7
CARLOS 1	9

VERMOUTH

MARTINI SPECIALE AMBRATO	8
MARTINI SPECIALE RUBINO	8
NODUS DESCLARO BLANCO	7
NODUS DESCLARO TINTO	7

GRAPPA

NONNINO BLANCA	8
BACIO DEL MUSE BARRICATA	8
NONNINO BARRICATA	7

LIQUORI

LIMONCELLO	5
HORUJO DE HIERBA	5
MISTELA	6
COINTREAU	5
FRANGELICO	7
PACARHAN	7
MARIE BRIZARD	7
JEGERMAISTER	7
AMARO DEL CAPO	8
BAILEYS	8
AMARETTO DI SARONNO	8
SAMBUCA	8
<i>extra</i>	2.5



SOFT DRINKS

BIRRA

ESTRELLA DAMN	4.5
FREE DAMN	5
FREE DAMN TOSTADA	5
DAURA - SIN GLUTEN	5
RADLER	4.5
MALQUERIDA - ROJA	5
TURIA	5

ALLA SPINA

INEDIT	
piccola	4
doppia	5
TURIA	
piccola	3.5
doppia	4.5

BEVANDE

AGUA	2.8
AGUA CON GAS	3
FEVER THREE INDIAN TONIC	3
FEVER THREE MEDITERRANEAN TONIC	3
FEVER THREE SICILIAN LEMONADE	3
FEVER THREE GINGER ALE	3
COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
COCA COLA ZERO ZERO	3
AQUARIUS NARANJA	3
AQUARIUS LIMON	3
FUSE TEA	3

CAFFÈ

ESPRESSO	2.2
CAFFÈ DEL TIEMPO	2.3
DECAFFEINATO	2.4
RISTRETTO	2.4
CAFFÈ BONBON	2.5
CAPPUCCINO	2.6
CAFFÈ MACCHIATO	2.6

