

Bebidas y refrescos

CAVA ROSAT TREPAT ANDREU	12,00€
BLANCO HURACAN DANIELA	11,00€
TINTO EL PIANO DE MARCELO CELAYETA	11,00€
COCA COLA, KAS NARANJA, KAS LIMÓN	1,50€
AGUA 33 CL.	1,20€
ESTRELLA GALICIA 33 CL	1,80€

News

Gran Tiramisú, postre en familia!

Edición especial de Tiramisú en edición limitada
100 cajitas pintadas a mano únicas, chocolate de origen
nuestro tiramisú mejorado 42€

Reservas disponibles, tlf, web o local !!

fatto in casa

Cicciobella

da roma a
pompaelo

Take Away & Delivery



📍 Artica - María Dominguez 11
📍 Mutilva, El Soto - Plaza Lakuondo 12
· Lu. - Ju. de 19:00h a 23:00h
· Vi. - Do. de 13:00h a 15:30h y de 19:00h a 23:00h


Delivery a domicilio | · Vi. - Do. de 19 a 23:00

Pizzas

PIZZA DEL MES 15,00€
pregunta y te decimos, sabor y calidad en producto seleccionado.

CHOPERONNI 13,00€
Chorizo de Arrieta, fior di latte, nuestra masa secreta con bitxiki y especia picante, (chili, aji, cayena y pimentón) con albahaca de huerta.

CASA PISTU 14,60€
Hongo laminado, pesto de almendras, panceta curada en adobo.

TUTTI QUESO  14,00€
Queso gouda de cabra, azul brie fundido y fior di latte, orégano de monte.


LA VENTERA 14,60€
Por Elena. Una gilda diferente. Cebolla caramelizada al módena, láminas de atún y anchoas, guindilla picada con paté de aceituna negra.


GAMBERONI 15,50€
Gambón marinado en cítricos, tomate cherry, cebolleta encurtida y fior di latte con ralladura de lima.

CICCIOBELLA 15,00€
Jamón ibérico tostado, lascas de Idiazabal ahumado, tomate seco encurtido, brotes de rúcula de Peralta y toque ibérico.


PICCOLINA 13,50€
V. Junior: Pollo asado, bacon ahumado de Arrieta y mozzarella con cherry.
V. Senior: añadimos almendra tostada, ralladura de limón.

LA FACIL 13,00€
No te compliques, champiñones, jamon york de calidad y orégano. Sobre nuestra base siempre, mozzarella y tomate.


LA NORIA  12,50€
Cebollas asadas, calabacín al dente, cebolla roja, salsa de calçots con almendras sobre nuestra base de pizza, tomate y mozzarella.

MARGARETTE  12,90€
Tradición, parmesano reggiano, mozzarella de buffalo italiana, tomate de Cavezzo y albahaca de nuestra huerta "La Noria" con sal escamas.

CALZONE DE TRUFA 15,00€
Jamón de york, sobre base de mozzarella, crema de quesos, huevo al horno y trufa negra picada.

VERDE QUE TE QUIERO VERDE  13,90€
Crema de calabacín y espinacas, láminas de calabacín mozzarella, tomatitos cherrys asados, queso de Roncal y aceite de albahaca.

MUCHACHICHA DE SALCHICHA 14,20€
Base de siempre con Salchicha de Arrieta picada, palitos de pimientos de colores y tximitxurri.

Pizza VEGGIE  13,50€
Al estilo Cicciobella con producto vegano, masa de pizza, tomate y mozzarella vegana, champiñones Portobello, tomate seco y rúcula.
*Si quieres añadimos Idiazabal (V- vegetarianos)

 **Novedad**

 **Vegetariano**




 **Vegano**

Postres y tarta de obrador

FORMACHELLI 4p/17,00€ - 1p/6,00€
Tarta de queso tradicional con queso KAMIKU de Legasa.

LEMON PIE  5,50€
Tartita de crema de limón y merengue flambeado con cítrico confitado.

TIRAMISU 5,50€
Dicen que debería ser de litro. Receta tradicional a nuestra manera. Savoyardi en café, virutas de chocolate, crema de mascarpone y disaronno.

FLAN MUNDIAL    5,50€
El flan más cremoso del mundo, para todo el mundo con leche vegetal, caramelo de azúcar integral. sin huevo, sin lactosa,

