

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

¡Cumpleaños en familia!

Te acompañamos en tu cumpleaños o celebración, escribe y te llevamos a cualquier punto de PAMPLONA
Reserva con 24 horas. Pedidos mínimos 75€

Reservas disponibles, tlf 607 469 279
Mail: hablamos@cicciobella.es

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 pregunta y te decimos, sabor y calidad en producto seleccionado.	15,00€
CHOPERONNI Chorizo de Arrieta, fior di latte, nuestra masa secreta con bitxiki y especia picante, (chili, aji, cayena y pimentón) con albahaca de huerta.	13,00€
CASA PISTU Hongo laminado, pesto de almendras, panceta curada en adobo.	14,60€
TUTTI QUESO  Queso gouda de cabra, azul brie fundido y fior di latte, orégano de monte.	14,00€
LA VENTERA Por Elena. Una gilda diferente. Cebolla caramelizada al módena, láminas de atún y anchoas, guindilla picada con paté de aceituna negra.	14,60€
GAMBERONI Gambón marinado en cítricos, tomate cherry, cebolleta encurtida y fior di latte con ralladura de lima.	15,50€
CICCIOBELLA Jamón ibérico tostado, lascas de Idiazabal ahumado, tomate seco encurtido, brotes de rúcula de Peralta y toque ibérico.	15,00€
PICCOLINA V. Junior: Pollo asado, bacon ahumado de Arrieta y mozzarella con cherry. V. Senior: añadimos almendra tostada, ralladura de limón.	13,50€
LA FACIL No te compliques, champiñones, jamon york de calidad y orégano. Sobre nuestra base siempre, mozzarella y tomate.	13,00€
LA NORIA  Cebollas asadas, calabacín al dente, cebolla roja, salsa de calçots con almendras sobre nuestra base de pizza, tomate y mozzarella.	12,50€
MARGARETTE  Tradición, parmesano reggiano, mozzarella de buffalo italiana, tomate de Cavezzo y albahaca de nuestra huerta "La Noria" con sal escamas.	12,90€

 Novedad

 Vegetariano

 Vegano

CALZONE DE TRUFA Jamón de york, sobre base de mozzarella, crema de quesos, huevo al horno y trufa negra picada.	15,00€
VERDE QUE TE QUIERO VERDE  Crema de calabacín y espinacas, láminas de calabacín mozzarella, tomatitos cherrys asados, queso de Roncal y aceite de albahaca.	13,90€
GLORIA BENDITA Crema de quesos y trufa, mozzarella, champiñón portobello con cebolla asada, parmesano y pimienta negra molida con chorrito de aceite trufa	15,00€
Pizza VEGGIE  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)	13,50€

Postres y tarta de obrador

FORMACHELLI Tarta de queso tradicional con queso KAMIKU de Legasa.	4p/17,00€ - 1p/6,00€
LEMON PIE Tartita de crema de limón y merengue flambeado con cítrico confitado.	5,50€
TIRAMISU Dicen que debería ser de litro. Receta tradicional a nuestra manera. Savoyardi en café, virutas de chocolate, crema de mascarpone y disaronno.	5,50€
FLAN MUNDIAL    El flan más cremoso del mundo, para todo el mundo con leche vegetal, caramelo de azúcar integral. sin huevo, sin lactosa,	5,50€
LA BOMBA  Foundant de galleta al horno, rellena de avellana y chocolate praline de pistachoy medallones de chocolate premium. (2p)	6,50€

