

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€
MAHOU 33 CL (lata)	1,80€
MAHOU 33 CL (botellin / opción 0,0% tostada)	2,00€

Delivery / a domicilio

El Soto / Mutilva Barrios de El soto, Mutilva, Beloso Alto, 2ºensanche.

Nueva Artica Nueva Artica, pueblo, Berriozar, Buztintxuri, Ansoain junto a la variante.

Delivery

Pedido mínimo 25€, 2,70€ gasto de envío, a partir de 35€ gratis

News



SOLETE
Guía Repsol

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 N 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.	13,50€
CASA PISTU Hongo laminado, pesto de almendras, panceta curada en adobo.	15,50€
TUTTI QUESO V Queso gouda de cabra, azul brie fundido y fior di latte, orégano de monte.	14,30€
LA VENTERA Por Elena. Una gilda diferente. Cebolla caramelizada al módena, láminas de atún y anchoas, guindilla picada con paté de aceituna negra.	15,50€
CICCIOBELLA Jamón ibérico tostado, lascas de Idiazabal ahumado, tomate seco encurtido, brotes de rúcula de Peralta y toque ibérico.	15,50€
PICCOLINA V. Junior: Pollo asado, bacon ahumado de Arrieta y mozzarella con cherry. V. Senior: añadimos almendra tostada, ralladura de limón.	14,50€
LA FACIL No te compliques, champiñones, jamon york de calidad y orégano. Sobre nuestra base siempre, mozzarella y tomate.	13,80€
LA NORIA V Cebollas asadas, calabacín al dente, cebolla roja, salsa de calçots con almendras sobre nuestra base de pizza, tomate y mozzarella.	13,50€
MARGARETTE V Tradicón, parmesano reggiano, mozzarella de buffala italiana, tomate de Cavezzo y albahaca de nuestra huerta "La Noria" con sal escamas.	12,90€
MUCHACHICHA de Salchicha Base de siempre, queso y tomate con salchicha de Arrieta picada, palitos de pimientos tres colores y tximitxurri.	14,60€
CALZONE DE TRUFA Jamón de york, sobre base de mozzarella, crema de quesos, huevo al horno y trufa negra picada.	15,00€

N Novedad**V** Vegetariano**W** Vegano

GLORIA BENDITA Crema de quesos y trufa, mozareella, champiñón portobello con cebolla asada parmesano y pimienta negra molida co aceite de trufa.	15,00€
Pizza VEGGIE W *nuevo bacon vegetal, impreso - extra 1,00€* 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€
VERDE que te quiero VERDE N Carpaccio de láminas de calabacín sobre crema verde de calabacín y espinacas con toque ligero de ajo confitado, , mozzarella, tomatitos cherry asados, queso de Roncal rallado y aceite de albahaca.	14,50€

Postres y tarta de obrador

PISTACHELLI N Tarta de queso Roncal con pistacho, tan cremosa, en estilo al horno que parece una mousse	8,00€
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 mascarpone y disaronno.	5,50€
FLAN MUNDIAL V W N 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 N Foundant de galleta al horno, rellena de avellana y chocolate praline de pistacho y medallones de chocolate premium. (2p)	6,00€

