

Bebidas y refrescos

CAVA ROSAT TREPAT ANDREU	12,00€
BLANCO HURACAN DANIELA de MARCELO CELAYE	13,00€
TINTO EL PIANO DE MARCELO CELAYETA	13,00€
COCA COLA, KAS NARANJA, KAS LIMÓN	1,70€
AGUA 33 CL.	1,20€
MAHOU 33 CL (lata)	2,00€
MAHOU 33 CL (botellín / opción 0,0% tostada)	2,00€

News

ENSANCHE

Nueva apertura/ Calle Tafalla 36
Pamplona
Tlf / 624203710



SOLETE
Guía Repsol

fatto in casa

Cicciobella

da roma a
pompaelo

Take Away & Delivery



📍 Artica - María Dominguez 11
📍 Mutilva, El Soto - Plaza Lakuondo 12
📍 2º Ensanche, Pamplona - Tafalla 36

• 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 | todos los días

Pizzas

PIZZA DEL MES

pregunta y te decimos, sabor y calidad en producto seleccionado.

16,00€

CHOPERONNI

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

14,30€

CASA PISTU

Hongo laminado, pesto de almendras, panceta curada en adobo.

16,00€

TUTTI QUESO

Queso gouda de cabra, azul brie fundido y fior di latte, orégano de monte.

15,00€

LA VENTERA

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

16,00€

CICCIOBELLA

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

16,00€

PICCOLINA

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

14,80€

LA FACIL

No te compliques, champiñones, jamon york de calidad y orégano. Sobre nuestra base siempre, mozzarella y tomate.

14,50€

LA NORIA

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

14,20€

MARGARETTE

Tradición, 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 tximiturri.

15,00€

CALZONE DE TRUFA *nuevo extra huevo +1,00€*

Jamón de york, sobre base de mozzarella, crema de quesos, huevo al horno y trufa negra picada.

15,50€

 Novedad

 Vegetariano

 Vegano

GLORIA BENDITA

Crema de quesos y trufa, mozzarella, champiñón portobello con cebolla asada parmesano y pimienta negra molida co aceite de trufa.

15,70€

Pizza VEGGIE

nuevo bacon vegetal, impreso - extra 1,00€

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

14,00€

PIZZA VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Carpaccio de láminas de calabacín sobre crema verde de calabacín y espinacas, ajo confitado, mozzarella y cherrys asados con pesto de almendra queso Roncal rallado y aceite de albahaca.

14,50€

Postres y tarta de obrador

FORMACHELLI

Tarta de queso tradicional con queso KAMIKU de Legasa.

4p/19,00€ - 1p/6,30€

LEMON PIE

Tartita de crema de limón y merengue flambeado con cítrico confitado.

5,70€

TIRAMISU

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

5,70€

FLAN MUNDIAL

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

5,70€

LA BOMBA

Foundant de galleta al horno, rellena de avellana y chocolate praline de pistacho y medallones de chocolate premium. (2p)

6,30€

PISTACHELLI

Tarta de queso Roncal y pistacho. Estilo horno y tan cremosa que parece una mousse

8,00€

