

Bebidas y refrescos

ESPUMOSO DE LUMBIER, ARISTU	22,00€
CAVA ROSAT TREPAT ANDREU	12,00€
BLANCO HURACAN DANIELA de MARCELO CELAYE	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€

fatto in casa



da roma a
pompaelo

News

ENSANCHE

Nueva apertura/ Calle Tafalla 36
Pamplona
Tlf / 624203710



SOLETE
Guía Repsol



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 N

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

15,50€

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

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 tximitxurri.

14,60€

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.

15,00€

N Novedad

V Vegetariano

W Vegano

GLORIA BENDITA

Crema de quesos y trufa, mozzarella, 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€

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)

GAMBERONI N

16,50€

Gambón marinado en cítricos, base de tomate del Cavezzo y mozzarella, cebolletas rojas encurtidas, tomatitos cherry y albahaca con ralladura de lima.

PIZZA VERDE QUE TE QUIERO VERDE N V

14,50€

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.

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 mascarpone y disaronno.

FLAN MUNDIAL V W N

5,50€

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

LA BOMBA N

6,00€

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

PISTACHELLI N

8,00€

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

