

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

Horario San Fermín

6 y 7 cerrado en el Soto y Artica, abierto en C/ Tafalla del 8 al 14 de julio, abierto 19 a 23h
Zonas de delivery, modificadas por San Fermín

Adelanta tus pedidos en www.cicciobella.es

Boletos San Fermín

Consulta todos los resultados de las 9 cenas de San Fermín en nuestro canal de Whatsapp



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

Pizzas

GLORIA BENDITA  15,70€
Crema de quesos y trufa, mozzarella, champiñón portobello con cebolla asada parmesano y pimienta negra molida con aceite de trufa.

CHOPERONNI 14,30€
Chorizo de Arrieta, fior di latte, nuestra masa secreta con bitxiki y especia picante, (chili, aji, cayena y pimentón) con albahaca de huerta.

GAMBERONNI  16,50€
Gambón de verdad, marinado en cítricos, tomate cherry salteado, cebolleta encurtida de Sarasa y fior di latte con ralladura de lima.

TUTTI QUESO  15,00€
Queso gouda de cabra, azul brie fundido y fior di latte, orégano de monte.

LA VENTERA 16,00€
Por Elena. Una gilda diferente. Cebolla caramelizada al módena, láminas de atún y anchoas, guindilla picada con paté de aceituna negra.

CICCIOBELLA 16,00€
Jamón ibérico tostado, lascas de Idiazabal ahumado, tomate seco encurtido, brotes de rúcula de Peralta y toque ibérico.

PICCOLINA 14,80€
V. Junior: Pollo asado, bacon ahumado y mozzarella con cherry.
V. Senior: añadimos almendra tostada, ralladura de limón.

LA FACIL 14,50€
No te compliques, champiñones, jamon york de calidad y orégano. Sobre nuestra base siempre, mozzarella y tomate.

LA NORIA  14,20€
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 bufala italiana, tomate de Cavezzo y albahaca de nuestra huerta "La Noria" con sal escamas.

MUCHACHICHA de Salchicha 15,00€
Base de siempre, queso y tomate con salchicha de Arrieta picada, palitos de pimientos tres colores y tximitxurri.

CALZONE DE TRUFA *nuevo extra huevo +1,00€* 15,50€
Jamón de york, sobre base de mozzarella, crema de quesos, huevo al horno y trufa negra picada.

 Novedad

 Vegetariano

 Vegano

PIZZA DEL MES  16,00€
pregunta y te decimos, sabor y calidad en producto seleccionado.

Pizza VEGGIE  14,00€
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)

GUANCIALE y pesto de pistachos  15,50€
Guanciale de ibérico de Salamanca, crujiente con panko. Sobre base blanca de parmesano y cebolleta al módena. Pesto de pistachos y queso Roncal con ligero toque de ajo confitado.

Postres y tarta de obrador

FORMACHELLI 4p/19,00€ - 1p/6,30€
Tarta de queso tradicional con queso KAMIKU de Legasa.

LEMON PIE 5,70€
Tartita de crema de limón y merengue flambeado con cítrico confitado.

TIRAMISU 5,70€
Dicen que debería ser de litro. Receta tradicional a nuestra manera. Savoyardi en café, virutas de chocolate, crema mascarpone y disaronno.

LA BOMBA  6,30€
Foundant de galleta al horno, rellena de avellana y chocolate praline de pistacho y medallones de chocolate premium. (2p)



SOLETE
Guía Repsol

