

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

PIDE EN LA WEB Y AHORRA

Por cada 30€, te ahorras 2€ directos a tu monedero para la próxima compra.



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

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 de Arrieta 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.	
FLAN MUNDIAL   	5,70€
El flan más cremoso del mundo, para todo el mundo con leche vegetal, caramelo de azúcar integral. sin huevo, sin lactosa,	
LA BOMBA 	6,30€
Foundant de galleta al horno, rellena de avellana y chocolate praline de pistacho y medallones de chocolate premium. (2p)	

