

Bebidas y refrescos

CAVA ROSAT TREPAT ANDREU	15,00€
BLANCO HURACAN DANIELA de MARCELO CELAYETA	13,00€
TINTO EL PIANO DE MARCELO CELAYETA	13,00€
COCA COLA, KAS NARANJA, KAS LIMÓN	2,00€
AGUA 33 CL.	1,50€
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.

NUEVO CALZONE, GALLINA EN PEPITORIA



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.	
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	15,00€
V. Junior: Pollo asado, bacon ahumado de Arrieta y mozzarella con cherry. V. Senior: añadimos almendra tostada, ralladura de limón.	
LA FACIL	14,80€
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 	13,50€
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 	CALZONE DE GALLINA EN PEPITORIA	16,50€
Calzone con gallina guisada, toque de trufa y huevo al horno. Picada de ajo, almendra y perejil. Crema de patata y cebolla a la mantequilla.		

Pizza VEGGIE 	14,50€
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)	

CASA PISTU 	16,00€
Base de tomate y mozzarella, hongos confitados a fuego lento, papada de cerdo Duroc curada en Zubiri, pesto de almendra y parmesano con albahaca de nuestra huerta.	

Postres y tarta de obrador

FORMACHELLI	4p/19,00€ - 1p/6,60€
Tarta de queso tradicional con queso KAMIKU de Legasa.	
LEMON PIE	6,00€
Tartita de crema de limón y merengue flambeado con cítrico confitado.	
TIRAMISU	6,00€
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)	
CHOCOHELLI 	8,00€
Tarta de queso mascarpone con chocolate suave y muy cremoso con toque especial de barquillo croustilline.	

