

# Toto Bello

PIZZA ROMAINE

# Benvenuto

Notre pâte pousse en trois jours. Pour vous offrir la meilleure qualité possible, nous ouvrons nos pizzas à la main dans la pure **tradition romaine**, et non pas au rouleau électrique.



meilleures  
pizzas  
au monde



## Insalata & co

- FRESCA** ..... 14,50 €  
Roquette, tomates rôties, mozza di bufala, olives, jambon des Pyrénées, pesto maison, gressins
- CRAZY** ..... 15 €  
Concombres, ricotta de brebis, oignons confits, citron, thon de Cetara, noisettes grillées, basilic frais, gressins
- SUMMER ITALIANA** - Planche ..... 14 €  
Bresaola (bœuf séché), straciattella, jambon cuit aux herbes, gressins, roquette
- FOCACCIA AU ROMARIN** ..... 3,50 €

## Tomate • Ø 32 cm

- JOLIE MARGUERITE** ..... 12 €  
Tomates San Marzano, mozza di bufala DOP, basilic, huile extra vierge
- BELLUCI** ..... 14,50 €  
Tomate, olives Leccino, burrata des Pouilles, noisettes grillées, pesto maison
- GUSTO** ..... 13,50 €  
Tomate, mozza fior di latte, champignons bruns, olives Leccino, jambon aux herbes, ciboulette
- PUTTANESCA** ..... 15,50 €  
Tomates San Marzano, anchois de Cetara, câpres, burrata des Pouilles, olives Leccino, basilic, huile d'olive
- PEPPERONI LOVERS** ..... 15,50 €  
Tomate, mozza di bufala DOP, saucisse piquante napolitaine, oignons confits, ciboulette
- PRIMAREVA** ..... 14,50 €  
Tomate, tomates confites, poivrons grillés, aubergines, olives Leccino, ricotta de brebis, basilic
- TOTO BELLO** ..... 17,50 €  
Tomate, provolone, mozza di bufala DOP, jambon des Pyrénées 30 mois, noisettes grillées, confiture de figues

## Fromage • Ø 32 cm

- 4 FORMAGGI** ..... 15 €  
Mozza fior di latte, scamorza, gorgonzola, taleggio, parmesan, poivre
- QUEEN TARTUFFO** ..... 17 €  
Mozza fior di latte, crème de truffe, burrata des Pouilles, champignons bruns, parmesan, basilic, huile extra vierge
- NDUJA** ..... 16 €  
Mozza fior di latte, gorgonzola, reblochon, nduja, parmesan, miel
- DOLOMITES** ..... 15,50 €  
Mozza fior di latte, saucisse de Toulouse (Maison Garcia), reblochon, oignons confits, ciboulette

## Crèmes maison • Ø 32 cm

- DIVA** ..... 15,50 €  
Crème de champignons bruns maison, taleggio, champignons, jambon cuit aux herbes, pesto maison
- BASILICATE** ..... 16 €  
Crème de pesto, mozza fior di latte, tomates confites, burrata des Pouilles, noisettes torréfiées
- AMORE** ..... 15,50 €  
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, parmesan, crème de gorgonzola, confiture d'abricots du Vésuve, noisettes grillées, feuille de basilic, huile d'olive
- MILANO** ..... 17 €  
Crème de ricotta, tomates confites, poivrons grillés, jambon des Pyrénées 30 mois, mozza di bufala, basilic
- PIZZA DU MOIS** (selon le marché) ..... 16 €

- BAMBINO (Ø 25 cm - max 12 ans)** ..... 9 €  
Tomate, mozza fior di latte, jambon aux herbes, champignons bruns

## Desserts

- Pizza Ø 17 cm** Chocolat banane noisettes grillées ..... 6 €
- Tiramisu maison** ..... 6 €
- Glace artisanale de l'Ariège** ..... 5,50 €  
Philippe Faur, Pot de 100 ml - Vanille bourbon, chocolat noir, caramel, café, framboise, citron jaune, mangue

## Vins au verre 12 cl ..... 5 €

- Rouge • Bouteille 75 cl**
- IGP Saint-Guilhem, Languedoc** ..... 19 €  
Nez intense de cerises et de fruits rouges ; tout en légèreté et en finesse, les tanins sont souples
- Cuvée Bio, Pic Saint-Loup, Languedoc** ..... 25 €  
Nez fruité légèrement épicé, avec des tanins souples et des arômes de griottes
- Giacondi Nero d'Avola, Sicile** ..... 26 €  
Notes épicées, réglisse, confitures de mûres, (néro d'avola)
- Lucarelli, Primitivo, Pouilles** ..... 27 €  
Rouge rubis aux reflets violets, notes de fruits rouges mûrs et d'épices. Les tannins sont équilibrés
- Bardolino Classico, Il torcolo, Venise** ..... 22 €  
Couleur grenat, vin souple, cultivé face au Lac de Garde.
- Blanc • Bouteille 75 cl**
- Petit Loup Viognier, St Guilhem, Languedoc** ..... 19 €  
Sec, fleurs blanches, fruits exotiques, parfait à l'apéritif
- Chardonnay Inwinectus IGP d'Oc, Languedoc** ..... 23 €  
Robe jaune, arôme ananas, pommes, fleurs blanches, goût toasté, acidité et fraîcheur
- Zabu Grillo, Sicile** ..... 25 €  
Minéral, notes floral de pêches et d'agrumes, bouche longue et savoureuse.
- Campogrande, Orvieto, Toscane** ..... 27 €  
Jaune pâle, délicat avec des notes fruitées (poire) et florales (fleur d'oranger)

- Rosé • Bouteille 75 cl**
- Équilibre IGP Pays d'Oc, Languedoc** ..... 18 €  
Rose pâle, notes de framboises et d'agrumes, bouche vive et légère (cinsault, grenache).
- Belle promesse, Côtes de Provence Bio** ..... 25 €  
Robe de couleur pêche, notes amandes fraîches, abricots, fruits jaunes (cinsault, grenache)

## Les bulles

- Apéro spritz** ..... 8 €
- Coupe de Prosecco** ..... 6 €
- Lambrusco Sec Quercioli, Émilie Romagne** ..... 20 €  
Vin rouge pétillant, doux fruité, fruité avec un parfum de violette, (degré alcool 8,5 %, température 8°)
- Prosecco Frizzante** ..... 30 €  
Vin mousseux sec, robe jaune platine, arômes de poire (degré alcool 10,5 %, température 5°)

## Boissons non alcoolisées

- San Pellegrino 75 cl** ..... 5 €
- San Pellegrino 50 cl** ..... 2,50 €
- Vittel 75 cl** ..... 5 €
- Vittel 50 cl** ..... 2,50 €
- Limonade Bio 25 cl** ..... 5,50 €  
Citron vert, orange sanguine ou fruits de la passion
- Jus de Fruits Tradition 25 cl** ..... 5,50 €  
E. Vergeois Orange, abricot, framboise, pomme
- Sodas cannette 33cl** ..... 2,50 €  
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Ice Tea, Fanta
- Café / Déca** ..... 2 €
- Café long** ..... 3 €
- Double café** ..... 4 €

## Bières bouteille 33 cl

- Péroni Nastro, Moretti** ..... 4,50 €
- Caporal "Blonde de soif"** ..... 4,50 €

☎ 09 51 97 52 20  
totobello.com

Le prix comprend les taxes et le service



Click  
& Collect



Livraison



Restaurant