

# Toto Bello

## PIZZA ROMAINE

Pour des questions d'hygiène nous n'acceptons que les paiements en CB

### Insalata & co

**FRESCA** ..... 14,50 €

Roquette, tomates rôties, mozza di bufala, olives, jambon des Pyrénées, gressins

**CRAZY** ..... 15 €

Concombres, ricotta de brebis, oignons confits, citron, thon de Cetara, noisettes grillées, basilic, gressins

**SUMMER ITALIANA** (planche à partager) ..... 20 €

Bresaola (bœuf séché), mortadelle, straciattella, jambon cuit aux herbes, gressins, roquette

**FOCACCIA AU ROMARIN** ..... 5 €

### Tomate • Ø 32 cm

**JOLIE MARGUERITE** ..... 13 €

Tomates San Marzano, mozza di bufala DOP, basilic, huile d'olive

**GUSTO** ..... 14 €

Tomate, mozza fior di latte, champignons bruns, olives Leccino, jambon aux herbes, ciboulette

**PUTTANESCA** ..... 16 €

Tomates San Marzano, olives Leccino, câpres, anchois de Cetara, burrata des Pouilles, basilic, huile d'olive

**PEPPERONI LOVERS** ..... 16 €

Tomates San Marzano, mozza fior di latte, poivrons marinés, saucisse piquante, 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

**GIULIA** ..... 15,50 €

Tomate, oignons confits, poivrons grillés, saucisse de Toulouse, tomates jaunes, olives, origan, huile olive

**POMODORI** ..... 16 €

Tomates jaunes, aubergines, burrata, pancetta tesa, tomates séchées, ciboulette

**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

### Fromage • Ø 32 cm

**4 FORMAGGI** ..... 15,50 €

Mozza fior di latte, scamorza, gorgonzola, taleggio, parmesan, poivre

**QUEEN TARTUFFO** ..... 17,50 €

Mozza fior di latte, crème de truffe, champignons bruns burrata des Pouilles, parmesan, basilic, huile d'olive

**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

**ENZO** ..... 16 €

Mozza fior di latte, tomates confites, bresaola, burrata, basilic, citron vert, poivre et huile d'olive

**PEPE** ..... 15,50 €

Mozza fior di latte, scamorza fumée, mortadelle, burrata, tomates séchées, zeste d'orange

**MORTAZZA** ..... 16 €

Mozza fior di latte, artichauts, bufala, ricotta de brebis, mortadelle, ciboulette, huile d'olive

### Crèmes maison • Ø 32 cm

**DIVA** ..... 15,50 €

Crème de champignons bruns maison, taleggio, champignons, jambon cuit aux herbes, basilic, huile d'olive

**AMORE** ..... 16 €

Crème de ricotta, mozza fior di latte, gorgonzola, parmesan, confiture d'abricots du Vésuve, noisettes grillées, basilic, huile d'olive

**MILANO** ..... 17 €

Crème de ricotta, tomates confites, poivrons grillés, jambon des Pyrénées 30 mois, mozza di bufala, basilic

### Desserts

**Pizza** Ø 17 cm ..... 7 €

Chocolat maison, banane, noisettes grillées

**Tiramisu maison** ..... 6 €

**Mousse chocolat maison** ..... 5 €

**Dessert du mois** ..... 6 €

# NOS BOISSONS

Pour des questions d'hygiène nous n'acceptons que les paiements en CB

## Vins au verre 12 cl ..... 5 €

### Rouge • Bouteille 75 cl

#### IGP Saint-Guilhem, Languedoc ..... 21 €

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 . 21 €

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 ..... 21 €

Robe 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

### Apérol spritz ..... 9 €

### Coupe de Prosecco brut ..... 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

### Peroni Nastro, Moretti ..... 4,50 €

### Caporal "Blonde de soif" ..... 4,50 €

### Caporal "Blanche" ..... 4,50 €

Le prix comprend les taxes et le service