

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