



Moins de drama, plus de pasta !



LES ENTREES

Planche de charcuterie italienne (<i>à partager....ou pas</i>)	16€
Planche Mixte de charcuterie et fromages italiens	18€
La Burrata, roquette et olives taggiasche	10€
Tomates colorées, ricotta et pesto	7€
Carpaccio de bœuf, parmesan, pignons et roquette	8€

LES SALADES

La Parma : <i>jambon de Parme, croûtons, melon, tomates, parmesan</i>	16€
L' Auguste : <i>poulet pané, courgettes, tomates et Pecorino</i>	18€
La Puglia : <i>burrata, pesto, tomates colorées et pignons</i>	18€

LA PASTA

Lasagnes de Bœuf et roquette	16€
Spaghettis au Pesto, tomates rôties, burrata et noix de cajou	17€
Gnocchis Cacio e Peppe (pecorino et poivre)	15€

LES PLATS

Tartare de Bœuf au parmesan, pommes grenailles et salade	17€
Vitello Tonato (<i>tranches de Veau, sauce thon, anchois, câpres, jaune d'oeuf et citron</i>)	18€
Carpaccio de Bœuf, burrata, parmesan, olives et pignons	17€
Escalope Milanaise, spaghettis et caponata*	19€
<i>*mélange d'aubergines, d'oignons, de tomates, de céleri, d'olives vertes et de câpres</i>	

BELLA BAMBINI (MOINS DE 10 ANS) 13€

- Pizza Bambino (24cm) ou Lasagnes
- + Sirop à l'eau au choix
- + Glace vanille ou chocolat

LES PIZZAS ROUGES



Toutes nos pizzas rouges sont préparées avec une base sauce tomate et mozzarella fior di latte

Margarita : + basilic et huile d'olive	13€
Regina : + champignons et jambon blanc	14€
Calabresa : + Spianata Calabria, Provolone et poivrons	15€
Parma : + jambon de Parme, parmesan, mozza di Buffala et roquette	17€
Primavera : + courgettes jaunes, tomates cerises, Pecorino et roquette	15€
Napoletana : + anchois, capres et olives taggiasche (du Ponent de Ligure)	15€
Quattro formaggi : + chèvre, Gorgonzola et Pecorino	16€
Genovesa : + burrata, pesto genovese et basilic	17€
Tonno e cipolla : + thon, oignons rouges et olives taggiasche	16€
Pizza Bambino (moins de 10 ans) : + Margarita basilic huile d'olive taille enfant 24cm	9€

LES PIZZAS BLANCHES



Toutes nos pizzas blanches sont préparées avec une base crème et mozzarella fior di latte

Capra e Miele : + chèvre, amandes effilées, miel et roquette	15€
Tartuffa : + tartufatta, champignons et persillade	18€
Bresaola : + bresaola, Gorgonzola, champignons et roquette	16€
Pistacchia : + mortadelle, stracciatella et pistaches	17€



LES DESSERTS BELLA

Panna cotta	7€	Risotto vanille-caramel	7,5€
Tiramisu	7,5€	Fraises chantilly	6€
Banoffee	7,5€	Café Gourmand 4 pièces	8,5€
Mi-cuit chocolat	7€	Affogato (<i>café glace vanille</i>)	5,5€
		Assortiment de fromages italiens	9€



PIZZA BELLA

AUTHENTIQUE & TRADITIONNEL

2 place du Dr Baylac 31300 Toulouse - 05.61.49.33.55



LES ROUGES

Terrasses du Larzac AOC - Mas Laval - <i>Les Pampres</i>	34
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre	
Pic Saint Loup AOC - Domaine les Almades - <i>Réserve</i>	6 / 31
Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan	
Collioure AOC - Domaine de la Rectorie - <i>Côté Mer rouge</i>	39
Cépages : Syrah, Grenache, Carignan	
Côtes de Roussillon AOC - Hervé Bizeul - <i>Les Sorcières</i>	36
Cépages : Syrah, Grenache noir, Carignan, Mourvèdre	
Minervois AOC - Domaine de Courbissac - <i>Les Traverses</i>	31
Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre	
Pays d'Oc IGP - Domaine des Creisses Philippe Chesnelong - <i>Les Creisses</i>	38
Cépages : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon	
Saint Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine des Valettes - <i>Origines</i>	5,5 / 27,5
Cépages : Cabernet franc	
Côtes du Rhone AOC - Famille PERRIN Les Crus - <i>Réserve rouge</i>	5 / 26
Cépages : Grenache noir, Mourvèdre, Syrah	
Côtes du Rhone AOC - Famille PERRIN Les Crus - <i>Coudoulet de Beaucastel</i>	36
Cépages : Grenache noir, Syrah	
Chateauneuf du Pape AOC - Famille PERRIN - <i>Les Sinards</i>	45
Cépages : Grenache, Syrah et Mourvèdre	
Gaillac AOC - Domaine de Labarthe - <i>Gaillac Tradition</i>	25
Cépages : Fer-Servadou, Duras, Syrah	
Bourgogne AOP - Les Vignes St Germain - <i>Bourgogne Pinot Noir</i>	35
Cépages : Pinot noir	
Emporda D.O. (Catalogne - Espagne) - Terra Remota - <i>Ales Negres</i>	5,5 / 28
Cépages : Grenache noir	
Cabernet Sauvignon VDP - Pichet 46cl	12

LES BLANCS

Cévennes IGP - Mas Brès - <i>Stella</i>	5 / 26
Cépages : Riesling, Rolle, Roussane	
Méditerranée IGP - Miraval - <i>STUDIO by Miraval Blanc</i>	5,5 / 27
Cépages : 100% Rolle	
Côtes du Rhone AOC - Famille PERRIN Les Crus - <i>Réserve Blanc</i>	5 / 26
Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier	
Chablis AOC - Domaine Servin - <i>Chablis</i>	6,5 / 33
Cépages : 100% Chardonnay	
Pouilly Fumé AOC - Domaine Bourgeois - <i>En Travertin</i>	37
Cépages : 100% Sauvignon	
Côtes de Gascogne IGP - Domaine du Tarquet - <i>Premières Grives</i> (moelleux)	5,5 / 28
Cépages : Gros Manseng	
Champagne Brut - bouteille	60
Chardonnay VDP - Pichet 46cl	12

LES ROSÉS

Luberon AOC - Les «Animals» - <i>Éléphant Rose</i>	22
Cépages : Cinsault, Syrah et Grenache	
Côtes de Provence AOC - Domaine de Miraval - <i>Miraval rosé</i>	35
Cépages : Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah	
Méditerranée IGP - Miraval - <i>STUDIO by Miraval rosé</i>	5,5 / 26
Cépages : Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren	
Cinsault VDP - Pichet 46cl	12

LES BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,2
Double café	3,5
Grand crème	3,5
Café latté	4,5
Noisette	2,5
Cappuccino	4
Chocolat chaud	4
Thé, Tisane	4
Irish Coffee	9

BOISSONS FRAICHES *

Evian 1 litre, 1/2 litre	5,5/3,5
San Pellegrino 1 litre, 1/2 litre	5,5/3,5
Perrier 33 cl.	3,5
Jus de fruits Pago 20cl. (orange, pomme, tomate, ACE, abricot, ananas)	3,5
Sirop (menthe, pêche, grenadine, fraise, citron)	2,5
Sodas 33 cl. (coca, coca zéro, orangina, limonade)	3,5
Ice Tea 33 cl.	3,5
Diabolo	3

BIERES *

Pression 1664 25 cl. / 50 cl.	4 / 7
Pression 1664 sirop ou Panaché 25cl. / 50cl.	4,5 / 8
Pression Grimbergen 25cl. / 50cl.	4,5 / 8
Bierre du moment (bouteille 33 cl.)	4,5
Bière sans alcool	4

APERITIFS

Kir (cassis / mûre / pêche / violette)	4
Muscat de Rivesaltes 5cl.	5
Porto 5 cl.	5
Martini Blanc / Rouge 5 cl.	5
Suze 5 cl.	5
Americano 5 cl.	6
Ricard 4 cl.	4,5
Anisette 4cl.	5

WHISKY

J&B 3cl.	7
Jack Daniel's 3cl.	8
Talisker single malt 3cl.	9
Nikka Japon 3cl.	10
Bourbon Woodford Reserve 3cl.	12

COCKTAILS

Mojito / virgin	10 / 9
Gin Tonic (Tanqueray)	9
Gin Tonic (Heindricks)	11
Gin Tonic virgin	9
Spritz / virgin	9 / 8
Spritz Saint-Germain / virgin	11 / 9
Bloody Mary	9
Ti-Punch / Caipirinha	7
Long Drink 4cl. (Vodka, Gin, Rhum + soda)	9

DIGESTIFS

Cognac 3 cl.	8
Armagnac 3 cl.	8
Poire 3cl.	6
Limoncello 5 cl.	5
Manzana 5cl.	4
Get 27 ou 31 5cl.	5,5
Bailey's 5 cl.	7
Chartreuse 3 cl.	8
Grappa 5 cl.	8

RHUM

Don Papa 3cl.	9
Diplomatico 3cl.	11
Rhum arrangé maison (shooter) 2cl.	4,5



18h30-19h30 du Mercredi au Vendredi

sur les bières et les boissons fraîches

Tous les prix sont en euros