

TRIPLETTA

2 Place Charost — 78000 Versailles

ANTIPASTI

PARMESAN DOP E OLIVE VERDI 6c
Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"

TAGLIERE DI SALUMI 12c
Mortadella, speck artisanal, coppa di Parma, pickles de concombre, graines de moutarde

ARANCINI AL TALEGGIO 8c
Arancini cheesy, purée de tomates et pickles de piments rouges

FRITTELLE DI ZUCCA 8c
Beignets de courges, ricotta et citron

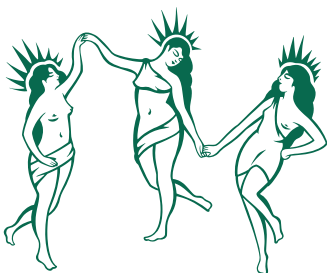
BARBA E STRACCIATELLA 9c
Betteraves rôties, stracciatella, crumble de pecorino et huile d'herbes

FOCACCIA

Notre pain béni

CLASSICA 2,50c
Huile d'olive extra vierge bio, origan

TARTUFO 5c
Crème de truffe et origan



INSALATE

INSALATINA 3c
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives, tomates, oignons rouges

INSALATA ROMANA E PECORINO 9c
Salade romaine façon César, pecorino, noix caramélisées

INSALATA DIVERDURA 9c
Mesclun, tomates, olives, grana padano DOP, oignons rouges

INSALATA DI RADICCHIO E GORGONZOLA 14c
Mélange de salade romaine et trévis, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, cerfeuil, vinaigrette au balsamique blanc et huile de noix

BURRATINA 125 Gr

BURRATINA 9c
avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 11c
avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 11c
avec tomates Datterino confites

BURRATINA PISTACCHIO 12c
avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

AL FORNO

Servis avec une insalatina

LASAGNA 16c
Pâtes fraîches aux œufs faites maison, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, mozzarella, grana padano DOP. Servie avec une insalatina

MACCHERONI GRATINATO 14c
Gratin de macaroni, sauce tomate San Marzano, béchamel, provola. Servi avec une insalatina

PIATTI/PASTA

LINGUINE AL PISTACCHIO 19c
Linguine, pesto de pistache, pistaches torréfiées, grana padano DOP, huile d'olive

FUSILLI AL POMODORO 13c
Fusilli, sauce tomate, tomates cerises confites rouges, grana padano DOP, basilic, huile d'olive

FUSILLI CON POLPETTE 24c
Fusilli, sauce tomate San Marzano, polpette de veau, grana padano DOP, pignons de pin, basilic, huile d'olive

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans 11c

FUSILLI AL POMODORO ou **MARGHERITA BAMBINO** (JAMBON BLANC +2c)
+ **GELATO AL FIOR DI LATTE** + **SIROP À L'EAU**

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU 7c

AFFOGATO 6c
Gelato al fior di latte, café

BABACOTTA 10c
Baba au rhum, pannacotta vanille, sirop de rhum

BEIGNET AL FIOR DI LATTE 9c
Beignet fait maison, gelato al fior di latte, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

CHEESECAKE NAPOLETANO 8c
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron

PANNA COTTA 8c
Pannacotta à la vanille et fruits frais

DELIZIA 6c
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

GELATO

GELATO AL FIOR DI LATTE 5c

+ Nappage chocolat ou caramel +1c

+ Amandes ou noix caramélisées +1,50c

+ Pistaches torréfiées +2c

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 30 24 28 83

— Végétarien | — Piquant | ♥ Coup de Cœur | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | Taxes et services compris, prix en Euros TTC

LA PIZZA È LA VITA

Notre pâte à pizza est réalisée et travaillée selon la tradition Napolitaine dans le respect des règles de maturation. Nos ingrédients sont Italiens, certifiés DOP et PSF.

MORTADELLA PISTACCHIO

20€

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto de pistache, grana padano DOP, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

tripletta
signature

MARINARA

10€

Double sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais



MARGHERITA DOP

12€

Sauce tomate San Marzano DOP, grana padano DOP, basilic frais, mozzarella fior di latte

PROSCIUTTO E FUNGHI

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, grana padano DOP, basilic frais, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais

CHEESUS CHRIST

15€

Mozzarella fior di latte, basilic frais, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP

CALZONE JAMBON BLANC (+3€)

13€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, grana padano DOP, basilic frais

TRIPLETTA

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, piments verts, 'nduja di Spilinga, grana padano DOP, basilic frais

BROOKLYN

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, grana padano DOP, basilic frais, mozzarella fior di latte, double pepperoni

VEGETARIANA D'INVERNO

15€

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, champignons sautés, pickles de piments rouges, graines de courges, grana padano DOP, basilic frais

SPECKIALE

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck artisanal, origan, oignons rouges, basilic frais

LATOUCO

16€

Sauce tomate, spianata calabra, gorgonzola, piments verts, mozzarella fior di latte, basilic frais

BELLEVILLE

15€

Mozzarella fior di latte, olives, basilic frais, tomates confites maison, filets de thon de Cetara, oignons rouges, zeste de citron

POLPETTA

17€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, polpette de veau, oignons rouges, origan et basilic frais

NAPOLI

14€

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives, câpres PSF, filets d'anchois de Cetara

SPÉCIALE TARTUFO

18€

Crème de truffe, speck artisanal, mozzarella fior di latte, basilic frais

BUFALA DOP

16€

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge DOP

GRAN PARADISO

18€

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, coppa di Parma, basilic frais

ZUCCA

15€

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte d'Agerola, provola, 'nduja di Spilinga, basilic frais



NOS SUPPLÈMENTS

OIGNONS, CHAMPIGNONS,
CRUMBLE DE PECORINO
PIMENTS VERTS, CÂPRES
JAUNE D'ŒUF MIROIR
+1€

OLIVES, PICKLES DE
PIMENT ROUGE
+2€

GORGONZOLA, MOZZARELLA,
TOMATES D'ATTERINO CONFITES,
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes),
PROVOLA, ANCHOIS, TALEGGIO
+3€

THON, SPECK, COPPA
DI PARMA, JAMBON BLANC,
PEPPERONI, MORTADELLA
SPIANATA CALABRA
+4€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 30 24 28 83