

TRIPLETTA

51 Rue Guy Môquet — 75017 Paris

ENTRÉES

**PARMESAN DOP
ET OLIVES VERTES** 6€
Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"

TERRINE AUX NOISETTES 10€
Terrine de porc, foie de volaille, noisettes du Piémont, sauge et pickles de concombre. Servie avec une part de focaccia barese

ARANCINI AU TALEGGIO 8€
Arancini cheesy, purée de tomates et pickles de piments rouges

BEIGNET DE COURGES 8€
Beignets de courges, ricotta et citron

**BETTERAVES
ET STRACCIATELLA** 10€
Betteraves rôties, stracciatella, crumble de pecorino et huile d'herbes. Servie avec une part de focaccia barese

CRISPY MOZZA 9€
Sticks de mozzarella, purée de tomates, grana padano DOP

CHEESY RAVIOLIS FRITS 9€
Raviolis au taleggio, mozzarella, ricotta et miel épicé

BURRATINA 125 Gr
Servies avec une part de focaccia barese

BURRATINA 10€
avec huile d'olive extra vierge DOP

BURRATINA ANCHOIS 12€
avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€
avec tomates confites

BURRATINA À LA PISTACHE 13€
avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

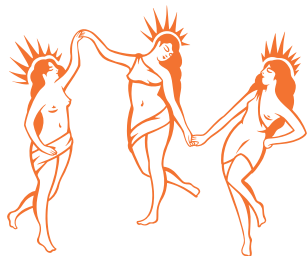
PIZZETTES

BABY TARTUFO 7€
Crème de truffe, mozzarella alla fior di latte, artichaud à la romaine, basilic frais

BABY CHEESUS 7€
Mozzarella alla fior di latte, gorgonzola DOP, pecorino, noix caramélisées, basilic frais

DIAVOLA 6€
Sauce tomate San Marzano DOP, stracciatella, spianata calabra, 'nduja di Spilinga, basilic frais

PART DE FOCACCIA BARESE 2,50€
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge DOP



RAVIOLIS

RAVIOLIS DE BŒUF AL BRODO 21€
Raviolis au bœuf, bouillon de bœuf au pain grillé et graines de moutarde

RAVIOLIS CACIO E PEPE 19€
Raviolis au guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf cru, crumble de pecorino

RAVIOLIS AU TALEGGIO 17€
Raviolis au taleggio, sauce tomates et 'nduja, grana padano DOP, chips d'oignons rouges

RAVIOLIS AL GAMBERI 24€
Raviolis aux gambas et épinards, jus de crustacés, trévis grillée, citron jaune

SALADES

BOL DE SALADE 3€
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives, tomates confites, oignons rouges

ROMAINE ET PECORINO 9€
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

VERDURA 9€
Mesclun, tomates confites, olives, grana padano DOP, oignons rouges

RADICCHIO ET GORGONZOLA 14€
Mélange de salade romaine et trévis, noix caramélisées, betteraves rôties, cerfeuil, gorgonzola DOP, vinaigrette au balsamique blanc et huile de noix

CÉSAR 16€
Salade romaine, émincé de poulet, œuf, sauce César, grana padano et croutons

PLATS

MAFALDINE AUX ASPERGES 21€
Mafaldine, crème d'asperges blanches, copeaux d'asperges vertes, jaune d'œuf cru, zeste de citron jaune, grana padano DOP, huile d'olive extra vierge DOP

FUSILLI POMODORO 13€
Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge DOP

LASAGNES 16€
Pâtes fraîches aux œufs faites maison, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, mozzarella, grana padano DOP. Servie avec un bol de salade

GRATIN DE MACARONI 14€
Gratin de macaroni, sauce tomate San Marzano, béchamel, provola. Servi avec un bol de salade

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans 11€

FUSILLI POMODORO ou MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)
+ GLACE ITALIENNE À LA FLEUR DE LAIT + SIROP À L'EAU

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU 8€
AFFOGATO 6€
Glace italienne à la fleur de lait, café

BABACOTTA 10€
Baba au rhum, panna cotta vanille, sirop de rhum

PANNA COTTA 8€
Panna cotta à la vanille et fruits de saison

BEIGNET À LA FLEUR DE LAIT 9€
Beignet fait maison, glace italienne à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

DELIZIA 6€
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€
Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge DOP

GLACE À l'italienne

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

+ Nappage chocolat ou caramel +1€

+ Amandes ou noix caramélisées +1,50€

+ Pistaches torréfiées +2€

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, mortadelle, pesto de pistache, grana padano DOP, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

triple tta
signature

MARINARA

10€

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

MARGHERITA DOP

12€

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

PROSCIUTTO E FUNGHI

16€

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

CHEESUS CHRIST

15€

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, 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

SPECKIALE

16€

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

BROOKLYN

16€

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

VEGETARIANA

16€

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

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

13€

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

LATOUCO

16€

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

BELLEVILLE

15€

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

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

POLPETTA

17€

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

NAPOLI

14€

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

SPÉCIALE TARTUFO

18€

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

DOLCE BIANCA

16€

Ricotta, provola, tomates confites Datterino, zeste de citron, basilic frais

CAPRICCIOSA

18€

Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de paris, olives taggiasche, artichauts à la romaine, basilic frais

NOS SUPPLÈMENTS

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

+1€

OLIVES TAGGIASCHE,
PICKLES DE PIMENT ROUGE,
AUBERGINES

+2€

ARTICHAUTS, GORGONZOLA,
TOMATES CONFITES, MOZZARELLA,
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes),
PROVOLA, ANCHOIS

+3€

PEPPERONI, SPECK,
JAMBON BLANC, THON,
SPIANATA CALABRA,
MORTADELLA

+4€

triplelettapizza.com | @triplelettapizza | 01 42 58 47 53