

TRIPLETTA

51 Rue Guy Môquet – 75017 Paris

ENTRÉES

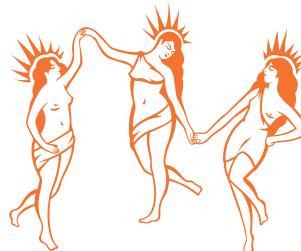
PARMESAN DOP ET OLIVES VERTES	6€
Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"	
TERRINE AUX NOISETTES	10€
Terrine de porc, foie de volaille, noisettes du Piémont, sauge et pickles de concombre. Servie avec une part de focaccia barese	
ARANCINI AU TALEGGIO	8€
Arancini cheesy, purée de tomates 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 épice	

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	

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	

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 calabria, 'nduja di Spilinga, basilic frais	
PART DE FOCCACCIA 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, trévise grillée, citron jaune	

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

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 trévise, 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 faîtes 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	

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

20c

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

triplett
signature

MARINARA

10c

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

MARGHERITA DOP

12c

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

PROSCIUTTO E FUNGHI

16c

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

CHEESUS CHRIST

15c

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

TRIPLETTA

16c

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

SPECKIALE

16c

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

BROOKLYN

16c

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

VEGETARIANA

16c

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 +3c)

13c

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

LA TOUCO

16c

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

BELLEVILLE

15c

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

BUFALA DOP

16c

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

POLPETTA

17c

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

NAPOLI

14c

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

SPÉCIALE TARTUFO

18c

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

DOLCE BIANCA

16c

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

CAPRICCIOSA

18c

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

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

OLIVES TAGGIASCHE,
PICKLES DE PIMENT ROUGE,
AUBERGINES

+2c

ARTICHAUTS, GORGONZOLA,
TOMATES CONFITES, MOZZARELLA,
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes),
PROVOLA, ANCHOIS
+3c

PEPPERONI, SPECK,
JAMBON BLANC, THON,
SPIANATA CALABRA,
MORTADELLA
+4c