

TRIPLETTA

30 Place Meynard — 33000 Bordeaux

ENTRÉES

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

**ASSIETTE DE
CHARCUTERIE ET FROMAGE** 15€

LÉGUMES RÔTIS 7€

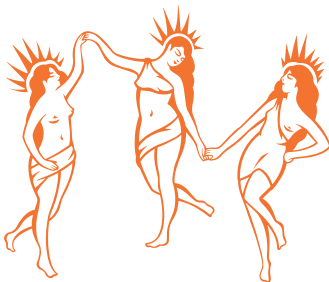
FOCACCIA

Notre pain béni

CLASSICA 2,50€
Huile d'olive extra vierge, origan

TARTUFO 5€
Tartufata 8%, origan

BARESE 5€
Tomates cerises, huile d'olive extra vierge et romarin



SALADES

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

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

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

FUSILLI AU PESTO 13€
Fusilli, pesto genovese, tomates confites, copeaux de grana padano DOP, roquette

CAPRESE ET BUFALA 14€
Tomates de saison, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BURRATINA

125 Gr

BURRATINA 9€
avec huile d'olive extra vierge

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

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€
avec tomates confites

BURRATINA PESTO GENOVESE 11€
avec pesto genovese fait maison

MENU *bambino*

Jusqu'à 8 ans

MARGHERITA BAMBINO*
+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT
+ SIROP À L'EAU

11€

*JAMBON BLANC +2€

PLATS

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

PARMIGIANA 14€
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola, grana padano DOP. Servie avec un bol de salade

DESSERTS

TIRAMISU 7€

DELIZIA 6€
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

AFFOGATO 6€
Glace à la fleur de lait, café

PANNA COTTA 6€
Coulis de fraise

CANOLO 7€
Ricotta de brebis et chocolat, granella di pistacchio

BROWNIE CAPRESE 5€
SUPPLÉMENT GLACE À LA FLEUR DE LAIT (+3,00€)
Amandes, noisettes, vanille

GLACES

À l'italienne

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

+ Coulis fraise, chocolat ou caramel +1€

+ Noisettes ou cacahuètes +1,50€

+ Huile d'olive et fleur de sel +1€

LA PIZZA È LA VITA

Notre pâte à pizza est réalisée et travaillée selon la tradition Napolitaine dans le respect des règles de maturation. Tout nos ingrédients italiens sont rigoureusement sélectionnés, avec des produits certifiés DOP parmi eux.

MANZONINI

Mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, grana padano DOP, squeeze de citron

18€

tripletta
signature

MARINARA

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

10€



MARGHERITA

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

12€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

CHEESUS CHRIST

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

15€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

BELLEVILLE

Mozzarella fior di latte, olives taggiasche, basilic frais, tomates confites maison, thon

16€

GRAN PARADISO

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

18€



SPÈCIALE TARTUFO

Tartufata 8%, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

18€

TRIPLETTA

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

16€

SPECKIALE

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

16€

BUFALA

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di Bufala DOP, huile d'olive extra vierge

16€

VEGETARIANA

Sauce tomate San Marzano DOP, grana padano DOP, légumes cuits au four maison, mozzarella fior di latte, basilic frais

15€

NAPOLI

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

14€

BROOKLYN

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

16€

LATOUCO

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

16€

NOS SUPPLÈMENTS

CHAMPIGNONS DE PARIS
OIGNONS ROUGES, CÂPRES
PIMENTS VERTS, ROQUETTE
JAUNE D'ŒUF MIROIR

+1€

OLIVES TAGGIASCHE
POIVRONS
COURGETTES
AUBERGINES

+2€

GORGONZOLA, PROVOLA
ANCHOIS, MOZZARELLA
TOMATES CONFITES
'NDUJA, TALEGGIO

+3€

THON, JAMBON BLANC
COPPA DI PARMA, BRESAOLA
SPIANATA CALABRA
PEPPERONI, SPECK

+4€

triplettapizza.com | © triplettapizza | 05 57 04 14 40

🌿 Végétarien | 🌶️ Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | Taxes et services compris, prix en Euros TTC