

TRIPLETTA

38B Mail François Mitterrand — 35000 Rennes

ENTRÉES

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

TERRINE MAISON AUX NOISETTES 10€
Terrine de porc et pickles de concombre.
Servie avec une focaccia classica

ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO 8€
Boulette de riz panée et frites au fromage taleggio, Dip à la tomate et pickles de piments rouges

BEIGNETS DE COURGETTES 8€
Ricotta et citron

POIVRON GRILLÉ MARINÉ ET STRACCIATELLA 10€
Crumble de pecorino et huile d'herbes.
Servi avec une focaccia classica

PLATS

LASAGNES 16€
Pâtes fraîches aux œufs et épinards, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella.
Servie avec un bol de salade

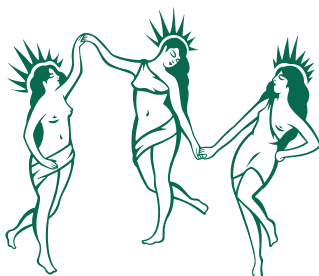
PARMIGIANA 15€
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola. Servie avec un bol de salade

RAVIOLIS CACIO E PEPE 20€
Farcis au guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf cru, crumble de pecorino

FOCACCIA

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

TARTUFO 5€
Tartufata 8% et origan



SALADES

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

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

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

CAPRESE 15€
Tomates anciennes, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

BURRATINA 125 Gr
Servies avec de la focaccia classica

BURRATINA 10€
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 PISTACCHIO 13€
avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

PÂTES

GNOCHETTI SARDI AU GORGONZOLA 18€
Petites pâtes fraîches, crème au gorgonzola, speck, pistaches torréfiées, grana padano DOP

LINGUINE AU PESTO GENOVESE ET STRACCIATELLA 19€

FUSILLI POMODORO 13€
Sauce tomate et tomates confites

FUSILLI BURRATINA 20€
Fusilli, sauce tomate, burratina, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

LINGUINE ALLA PUTTANESCA 17€
Anchois, câpres, olives taggiasche, tomates confites, persil, 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

DESSERTS

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

BABACOTTA 9€
Baba au rhum, pannacotta vanille, sirop de rhum

PANNA COTTA 8€
Pannacotta à la vanille et fruits de saison

BEIGNET À LA FLEUR DE LAIT 9€
Beignet, 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

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€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 02 99 60 32 27

🌿 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. Tout nos ingrédients italiens sont rigoureusement sélectionnés, avec des produits certifiés DOP parmi eux.

BREIZHAOLA

Ricotta, pesto de basilic (avec roquette et pignons), bresaola, stracciatella, tomates confites, basilic frais

20€

triple
tappa
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€

BROOKLYN

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

16€

CHEESUS CHRIST

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

15€

BELLEVILLE

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

15€

LATOUCO

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

16€

SPECKIALE

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

16€

SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

TARTUFO CARCIOFI

Tartufata 8%, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

18€

PRIMAVERA

Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates confites, grana padano DOP, basilic frais

16€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

TRIPLETTA

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

16€

NAPOLI

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

14€

BUFALA

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

16€

DOLCE BIANCA

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

16€

CAPRICCIOSA

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

18€

MORTADELLA PISTACCHIO

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

20€

NOS SUPPLÈMENTS

OIGNONS, CHAMPIGNONS DE PARIS

CRUMBLE DE PECORINO

PIMENTS VERTS, CÂPRES

JAUNE D'ŒUF MIROIR

+1€

OLIVES TAGGIASCHE,

PICKLES DE PIMENT ROUGE

+2€

GORGONZOLA, MOZZARELLA

TOMATES CONFITES, PROVOLA

'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)

ANCHOIS, ARTICHAUT

+3€

THON, SPECK, BRESAOLA

PEPPERONI, MORTADELLA

SPIANATA CALABRA

JAMBON BLANC

+4€