

TRIPLETTA

51 Rue Guy Môquet – 75017 Paris

ENTRÉES

PARMESAN 24 MOIS DOP	
ET OLIVES VERTES DI GRANATA	6€
ARANCINI CHEESY A TALEGGIO	8€
Boulette de riz panée et frites au fromage taleggio, Dip à la tomate et pickles de piments rouges	
BEIGNETS DE COURGES	8€
Ricotta et citron	
BETTERAVES ET STRACCIATELLA	10€
Crumble de pecorino et huile d'herbes. Servi avec une part de focaccia barese	
CRISPY MOZZA	9€
Sticks de mozzarella, dip à la tomate	
CHEESY RAVIOLIS FRITS	9€
Raviolis au fromage et miel épice	

PLATS

MILANAISE DE POULET	22€
Linguine aux tomates confites, grana padano DOP	
LINGUINE AL PISTACCHIO	19€
Pesto de pistache et pistaches torréfiées	
FUSILLI POMODORO	13€
Sauce tomate et tomates confites	
LASAGNES	17€
Pâtes fraîches aux œufs et épinards, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella. Servies avec un bol de salade	
LASAGNES TRUFFE	17€
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte, basilic. Servies avec un bol de salade	

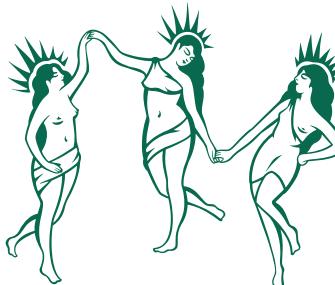
BURRATINA 125 Gr

Servies avec une part de focaccia barese

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

PIZZETTES

BABY TARTUFO	7€
Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella alla fior di latte, artichaut à la romaine, basilic frais	
BABY CHEESUS	7€
Mozzarella alla fior di latte, gorgonzola, pecorino, noix caramélisées, basilic frais	
DIAVOLA	6€
Sauce tomate San Marzano DOP, stracciatella, spianata calabria, 'nduja di Spilinga, basilic frais	
PART DE FOCACCIA BARESE	2,50€
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge	



SALADES

BOL DE SALADE	3€
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges	
ROMAINE ET PECORINO	9€
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées	
VERDURA	9€
Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges	
RADICCHIO ET GORGONZOLA	14€
Mélange de salade romaine et trèfle, cerfeuil, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, vinaigrette au balsamique blanc, huile de noix	
CÉSAR	16€
Salade romaine, émincé de poulet frit, œuf, sauce César, grana padano et croutons	

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€
Café et glace italienne à la fleur de lait	
BABA AU RHUM	9€
Sirope de rhum et crème fouettée	

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

MORTADELLA PISTACCHIO

20c

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

triplett^a
signatur^a

MARINARA

10c

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

MARGHERITA

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 de Paris, 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

BELLEVILLE

15c

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

BUFALA

16c

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

VEGETARIANA D'INVERNO

16c

Crème de courge, mozzarella fior di latte, aubergines, champignons sautés, radicchio, graines de courges, grana padano DOP, basilic frais



SPÉCIALE TARTUFO

18c

Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

GRAN PARADISO

18c

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, coppa di Parma, 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, spianata calabre, piments verts, basilic frais

SPECKIALE

16c

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

BROOKLYN

16c

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

POLPETTA

17c

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

NAPOLI

14c

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

CAPRICCIOSA

18c

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

ZUCCA

17c

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, gorgonzola, 'nduja, basilic frais

NOS SUPPLÉMENTS

OIGNONS

CRUMBLE DE PECORINO

PIMENT VERTS

CÂPRES

+1c

OLIVES TAGGIASCHE

CHAMPIGNONS DE PARIS

JAUNE D'ŒUF MIROIR

AUBERGINES

+2c

TOMATES CONFITES

ARTICHAUTS, GORGONZOLA

'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)

MOZZARELLA, PROVOLA

ANCHOIS, TALEGGIO

+3c

THON, JAMBON BLANC

SPECK, COPPA DI PARMA

PEPPERONI, MORTADELLA

SPIANATA CALABRA

+4c

BILLES DE MOZZARELLA

DIBUFALA DOP

+6c