

TRIPLETTA

7 rue du Chariot d'Or — 69004 Lyon

ENTRÉES

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

BEIGNETS DE COURGES 🌿 8€
Cinq beignets de courges, ricotta et citron

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

SALADES

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

CÉSAR 16€
Salade romaine, poulet frit, oeuf dur, sauce Caesar, croutons, parmesan

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

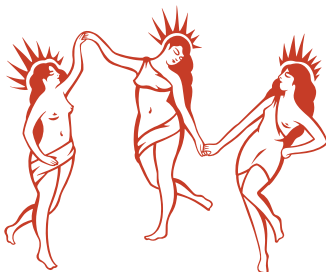
RADICCHIO ET GORGONZOLA 🌿 14€
Mélange de salade romaine et trévis, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola cerfeuil, vinaigrette au balsamique blanc et huile de noix

FOCACCIA

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

TARTUFO 🌿 5€
Tartufata 5%, origan

TRIPLETTA 🌿 5€
Spianata Calabria, 'nduja, origan



BURRATINA 125Gr

BURRATINA 🌿 9€
avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA PESTO GENOVESE 🌿 11€
avec pesto genovese

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

BURRATINA TOMATES CONFITES 🌿 12€
avec tomates confites

PLATS

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

LASAGNES TRUFFE 16€
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

LASAGNES POTIMARRON 16€
Pâtes fraîches aux œufs, potimarron, béchamel, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix, grana padano DOP. Servies avec un bol de salade

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans

FUSILLI AL POMODORO* 🌿
ou **MARGHERITA BAMBINO*** 🌿
+ **GLACE À LA FLEUR DE LAIT**
+ **SIROP À L'EAU**

11€

*JAMBON BLANC +2€

DESSERTS

TIRAMISU 8€

DELIZIA 6€
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

AFFOGATO 6€
Glace à la fleur de lait, café

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

PANNA COTTA ♥ 8€
Lemon curd

PROFITEROLE À LA FLEUR DE LAIT 8€
Chocolat maison et amandes torréfiées

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

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

+ Nappage chocolat ou caramel +1€

+ Amandes torréfiées +1,50€

+ Pistaches torréfiées +2€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 04 78 39 04 55

🌿 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.

GUSTOSA ~

Pesto maison, mozzarella fior di latte, salame napolitain, basilic frais

17€

triplettasignatura

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€

SPECKIALE

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

16€

CHEESUS CHRIST ~

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

15€

CALZONE (JAMBON BLANC+3€)

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

13€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

GRAN PARADISO

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

18€

TARTUFO CARCIOFI

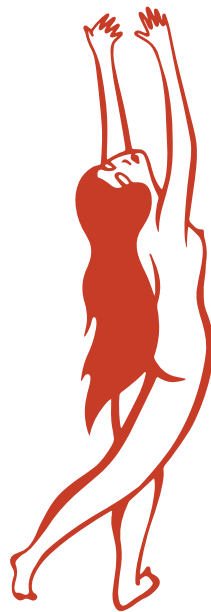
Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine champignons de Paris, basilic frais

18€

TRIPLETTA ~ ~ ~

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

16€



SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

PRIMAVERA ~

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

14€

ZUCCA ~

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

17€

TOUCO ~ ~

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

16€

BUFALA ~

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

16€

BELLEVILLE

Mozzarella fior di latte, ricotta, olives taggiasche, tomates confites, basilic frais, thon, oignons rouges

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€

VEGETARIANA D'INVERNO ~

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, provola affumicata, champignons bruns sautés, graines de courge basilic frais, salade Radicchio

16€

CAPRICCIOSA

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

18€

NOS SUPPLÈMENTS

PIMENTS VERT,
OIGNON, CÂPRES

+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR

+2€

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

+3€

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

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 04 78 39 04 55

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