

TRIPLETTA

51 Rue Guy Môquet — 75017 Paris

ENTRÉES

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

PLATS

| |
|---|
| MILANAISE DE POULET 22c Linguine aux tomates confites, grana padano DOP |
| LINGUINE AL PISTACCHIO ~ 19c Pesto de pistache et pistaches torréfiées |
| FUSILLI POMODORO ~ 13c Sauce tomate et tomates confites |
| LASAGNES 17c Pâtes fraîches aux œufs et épinards, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella. Servies avec un bol de salade |
| LASAGNES TRUFFE ~ 17c 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 ~ 10c avec huile d'olive extra vierge |
| BURRATINA ANCHOIS ♥ 12c avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron |
| BURRATINA TOMATES CONFITES ~ 12c |
| BURRATINA PISTACCHIO ~ 13c avec pesto de pistache et pistaches torréfiées |



RAVIOLIS

| |
|---|
| RAVIOLIS DE BŒUF AL BRODO ♥ 21c Farcis au bœuf, servi dans un bouillon de bœuf au pain grillé et graines de moutarde |
| RAVIOLIS CACIO E PEPE 19c Farcis au guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf cru, crumble de pecorino |
| RAVIOLIS ALLA RICOTTA ~ 17c Farcis au taleggio et ricotta, sauce tomate à la n'duja, grana padano DOP, chips d'oignons rouges |

PIZZETTES

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

SALADES

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

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans 11c

FUSILLI POMODORO ~ ou **MARGHERITA BAMBINO** ~ (JAMBON BLANC +2c)
+ **GLACE ITALIENNE À LA FLEUR DE LAIT** + **SIROP À L'EAU**

DESSERTS

| |
|--|
| TIRAMISU 8c |
| AFFOGATO 6c Café et glace italienne à la fleur de lait |
| BABAU RHUM ♥ 9c Sirop de rhum et crème fouettée |

| |
|---|
| PANNA COTTA 8c Vanille et fruits de saison |
| BEIGNET «HOT BOMB» ♥ 9c Beignet, glace italienne à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées |
| DELIZIA 6c Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées |
| MOUSSE AU CHOCOLAT 9c Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge |

GLACE

À l'italienne

| |
|---------------------------------------|
| GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5c |
| + Nappage chocolat ou caramel +1c |
| + Amandes ou noix caramélisées +1,50c |
| + Pistaches torréfiées +2c |

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

20€

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

triple
tappa
signature

MARINARA

10€

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

MARGHERITA

12€

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

PROSCIUTTO E FUNGHI

16€

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

CHEESUS CHRIST

15€

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

TRIPLETTA

16€

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

BELLEVILLE

15€

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

BUFALA

16€

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

VEGETARIANA D'INVERNO

16€

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

SPÉCIALE TARTUFO

18€

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

GRAN PARADISO

18€

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

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

13€

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

LATOUÇO

16€

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

SPECKIALE

16€

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

BROOKLYN

16€

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

POLPETTA

17€

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

NAPOLI

14€

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

CAPRICCIOSA

18€

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

ZUCCA

17€

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

NOS SUPPLÈMENTS

OIGNONS
CRUMBLE DE PECORINO
PIMENTS VERTS
CÂPRES
+1€

OLIVES TAGGIASCHE
CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR
+2€

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

THON, JAMBON BLANC
SPECK, COPPA DI PARMA
PEPPERONI, MORTADELLA
SPIANATA CALABRA
+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP
+6€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 42 58 47 53