

TRIPLETTA

1 Impasse de la Gaîté — 75014 Paris

ENTRÉES

**PARMESAN 24 MOIS DOP
ET OLIVES VERTES DI GRANATA** 6€

**BETTERAVES
ET STRACCIATELLA** 10€
Crumble de pecorino et huile d'herbes.
Servi avec une part de focaccia barese

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 10€
Mortadelle, coppa di Parma, pickles de
concombre et graines de moutarde

FOCACCIA

Notre pain béni

PART DE FOCACCIA BARESE 2,50€
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive
extra vierge

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

TARTUFO 5€
Tartufata 5%, mascarpone, origan

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 dop,
pecorino, noix caramélisées, basilic frais

DIAVOLA 6€
Sauce tomate San Marzano dop, stracciatella,
spianata calabra, 'nduja di Spilinga, basilic frais

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



MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans

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

11€

*JAMBON BLANC +2€

SALADES

BOL DE SALADE 3€
Mesclun, copeaux de grana padano dop, olives
taggiasche, 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

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

AL FORNO Servis avec un bol de salade

LASAGNES 17€
Pâtes fraîches aux œufs et épinards, sauce
bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

LASAGNES TRUFFE 17€
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la
tartufata 5%, champignons bruns, grana padano
dop, mozzarella fior di latte, basilic

DESSERTS

TIRAMISU 8€
AFFOGATO 6€
Café et glace à la fleur de lait

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

CHEESECAKE NAPOLETANO 8€
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron
et orange, zeste de citron

DELIZIA 6€
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

+ Nappage chocolat ou caramel +1€

+ Amandes ou noix caramélisées +1,50€

+ Pistaches torréfiées +2€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 43 20 96 34

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

tripletta
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, grana padano DOP, basilic frais, mozzarella fior di latte

PROSCIUTTO E FUNGHI

16€

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

CHEESUS CHRIST

15€

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

TRIPLETTA

16€

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

SPECKIALE

16€

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

BROOKLYN

16€

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

VEGETARIANA D'INVERNO

16€

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

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

13€

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

LA TOUCO

16€

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

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, basilic frais, origan, olives taggiasche, câpres, filets d'anchois de Cetara

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

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 43 20 96 34

🍷 Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | **PSF: Presidio Slow Food | Taxes et services compris, prix en Euros TTC