

TRIPLETTA

83 Cours du Médoc — 33300 Bordeaux

ENTRÉES

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

MORTADELLE ET PECORINO AU POIVRE 8c

POIREAUX ET STRACCIATELLA ~ 9c
Poireaux vinaigrette à l'huile de noix, pickles de graines de moutarde, stracciatella, noisettes torréfiées

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 15c

BURRATINA
125 Gr

BURRATINA ~ 9c
avec huile d'olive extra vierge

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

BURRATINA TOMATES CONFITES ~ 12c
avec tomates confites

BURRATINA PESTO GENOVESE ~ 11c
avec pesto genovese

FOCACCIA

Notre pain béni

CLASSICA ~ 2,50c
Huile d'olive extra vierge, origan

TARTUFO ~ 5c
Tartufata 5%, origan



MENU *bambino*
Jusqu'à 8 ans

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

11c
*JAMBON BLANC +2c

SALADES

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

ROMAINE ET PECORINO 9c
Salade romaine, sauce César, pecorino, noix caramélisées

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

COURGE ET RICOTTA ~ 14c
Salade de jeunes pousses, courge rôtie, croûtons à l'ail, oignons rouges, ricotta

PLATS

LASAGNES 16c
Pâtes aux œufs, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, mozzarella, grana padano DOP. Servie avec un bol de salade

PARMIGIANA ~ 14c
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola, grana padano DOP. Servie avec un bol de salade

DESSERTS

TIRAMISU 8c

DELIZIA 6c
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

AFFOGATO 6c
Glace à la fleur de lait, café

PANNA COTTA 6c
Lemon curd

CANOLO 7c
Ricotta de brebis et chocolat, granella di pistacchio

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

GLACES

À l'italienne

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5c

+ Nappage chocolat ou caramel +1c

+ Noisettes ou cacahuètes +1,50c

+ Huile d'olive et fleur de sel +1c

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.

ALBA

Ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella, pickles de graines de moutarde, basilic frais, aneth

20€

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€

CHEESUS CHRIST

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

15€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

PECORA

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, pickles de piments rouges, pecorino au poivre

16€

GRAN PARADISO

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

18€

SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

SPECKIALE

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

16€

TRIPLETTA

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

16€

BUFALA

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di Bufala DOP, huile d'olive extra vierge

16€

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€

ZUCCA

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

15€

LATOUCO

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

16€

BELLEVILLE

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

16€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

NOS SUPPLÈMENTS

CÂPRES
OIGNONS ROUGES
PIMENTS VERTS

+1€

OLIVES TAGGIASCHE
JAUNE D'ŒUF MIROIR
CHAMPIGNONS DE PARIS

+2€

GORGONZOLA, PROVOLA
MOZZARELLA, PECORINO AU POIVRE
ANCHOIS, TOMATES CONFITES
'NDUJA, TALEGGIO

+3€

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

+4€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 09 83 30 30 70

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