

TRIPLETTE

38B Mail François Mitterrand – 35000 Rennes

ENTRÉES

PARMESAN DOP ET OLIVES VERTES	6€
Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"	
BEIGNETS DE COURGES	9€
Ricotta et citron	
CHEESY RAVIOLIS FRITS	9€
Raviolis au fromage et miel épice	
ZEPPOLI	9€
Beignets de pomme de terre au gorgonzola	
BETTERAVES ET STRACCIATELLA	10€
Crumble de pecorino et huile d'herbes. Servi avec une part de focaccia classica	

PLATS

MILANAISE DE POULET	22€
Linguine aux tomates confites, grana padano DOP	
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	
LASAGNES POTIMARRON	16€
Pâtes fraîches aux œufs, potimarron, béchamel, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix, grana padano DOP. Servies avec un bol de salade	

FOCACCIA

CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

2,50€

TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone et origan

5€



PÂTES

GNOCHETTI SARDI AU GORGONZOLA

Petites pâtes fraîches, crème au gorgonzola, speck, pistaches torréfiées, grana padano DOP

18€

PACCHERI POMODORO

Sauce tomate et tomates confites

13€

PACCHERI BURRATINA

Paccheri, sauce tomate, burratina, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

20€

CACIO E PEPE

Linguine, pecorino, poivre noir, crumble de pecorino, jaune d'œuf cru

17€

SALADES

BOL DE SALADE

Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasches, tomates, oignons rouges

3€

VERDURA

Mesclun, tomates, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges

9€

RADICCHIO ET GORGONZOLA

Mélange de salade romaine et trèfle, cerfeuil, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, vinaigrette au balsamique blanc, huile de noix

14€

CÉSAR

Salade romaine, émincé de poulet frit, œuf, sauce César, grana padano et croutons

16€

MENU bambino Jusqu'à 8 ans 11€

GNOCHETTI POMODORO ou MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)
+ GLACE ITALIENNE À LA FLEUR DE LAIT + SIROP À L'EAU

DESSERTS

TIRAMISU	8€
AFFOGATO	6€
Glace italienne à la fleur de lait, café	
CANNOLI ♥	7€
Ricotta de brebis et chocolat, granella di pistacchio	

PANNA COTTA

Lemon curd et zestes de citron

8€

BEIGNET À LA FLEUR DE LAIT

Beignet, glace italienne à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

9€

DELIZIA

Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

6€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

9€

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.

BARDONECCHIA

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, champignons de Paris sautés, coppa di Parma, oignons rouges, basilic frais

20€
*triplettā
signature*

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€

BROOKLYN

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

16€

CHEESUS CHRIST

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

15€

BELLEVILLE

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

15€

LA TOUCO

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

16€

SPECKIALE

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

16€

SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

TARTUFO CARCIOFI

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

18€

MORTADELLA PISTACCHIO

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

20€

VEGETARIANA D'INVERNO

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

16€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

TRIPPLETTA

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

16€

NAPOLI

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

14€

BUFALA

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

16€

ZUCCA

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

17€

CAPRICCIOSA

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

18€

NOS SUPPLÉMENTS

OIGNONS

CRUMBLE DE PECORINO

PIMENTS VERTS

CÂPRES

+1€

OLIVES TAGGIASCHE

CHAMPIGNONS DE PARIS

PICKLES DE PIMENT ROUGE

JAUNE D'ŒUF MIROIR

+2€

GORGONZOLA, MOZZARELLA

TOMATES CONFITES, PROVOLA

'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)

ANCHOIS, ARTICHAUT

+3€

BRESAOLA, PEPPERONI

THON, SPECK, COPPA DI PARMA

MORTADELLA, SPIANATA CALABRA

JAMBON BLANC

+4€