

TRIPLETTA

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 épicé

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

FOCACCIA

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

TARTUFO 5€
Tartufata 5%, mascarpone et origan



PÂTES

**GNOCHETTI SARDI
AU GORGONZOLA** 18€
Petites pâtes fraîches, crème au gorgonzola,
speck, pistaches torréfiées, grana padano DOP

PACCHERI POMODORO 13€
Sauce tomate et tomates confites

PACCHERI BURRATINA 20€
Paccheri, sauce tomate, burratina, tomates
confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive
extra vierge

CACIO E PEPE 17€
Linguine, pecorino, poivre noir, crumble de
pecorino, jaune d'œuf cru

BURRATINA 125 Gr

Servies avec de la focaccia classica

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€
avec tomates confites

BURRATINA PISTACCHIO 13€
avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

SALADES

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

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

CÉSAR 16€
Salade romaine, émincé de poulet frit, œuf,
sauce César, grana padano et croutons

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

CANNOLO ♥ 7€
Ricotta de brebis et chocolat, granella
di pistacchio

PANNA COTTA 8€
Lemon curd et zestes de citron

BEIGNET À LA FLEUR DE LAIT 9€
Beignet, glace italienne à la fleur de lait,
caramel au beurre salé, amandes caramélisées

DELIZIA 6€
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

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

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€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 02 99 60 32 27

🔥 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. 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€

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€

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€

LATOUCO

Sauce tomate, spianata calabra, 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€

TRIPLETTA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, 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 SUPPLÈMENTS

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€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 02 99 60 32 27

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