

TRIPLETTA

Guy Môquet

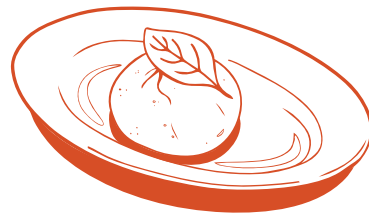
ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA	3€
ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO Boulettes de riz panées et frites au fromage taleggio, dip à la tomate et pickles de piments rouges	9€
BEIGNETS DE COURGETTES Ricotta et citron	8€
CAPONATA Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin	8€
CRISPY MOZZA Sticks de mozzarella, dip à la tomate	9€
CHEESY RAVIOLIS FRITS 🍷 Raviolis au fromage et miel épicé	9€
PORCO TONNATO Fines tranches de rôti de porc, sauce tonnato, câpres, cerfeuil	13€
PART DE FOCACCIA BARESE Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge	2,50€

BURRATINA 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA BARESE

BURRATINA Avec huile d'olive extra vierge	10€
BURRATINA ANCHOIS Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron	12€



BURRATINA TOMATES CONFITES	12€
BURRATINA PESTO GENOVESE	13€

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT ou MOUSSE AU CHOCOLAT

SIROP À L'EAU

SALADES

BOL DE SALADE Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges	4€
ROMAINE ET PECORINO Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées	9€
VERDURA Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges	9€
SALADE CÉSAR Salade romaine, poulet croustillant, œuf, sauce César, grana padano et croutons	16€
FUSILLI PESTO Fusilli, pesto genovese, tomates, copeaux de grana padano DOP, roquette	16€

PLATS

RAVIOLIS CACIO E PEPE Farcis au guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf cru, crumble de pecorino	19€
RAVIOLIS ALLA RICOTTA Farcis au taleggio et ricotta, sauce tomate à la 'nduja, grana padano DOP, chips d'oignons rouges	17€
RAVIOLIS DE BŒUF AL BRODO Farcis au bœuf, servi dans un bouillon de bœuf au pain grillé et graines de moutarde	21€
LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA Linguine, pesto genovese, straciatella, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge	19€

FUSILLI POMODORO Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge	13€
MILANAISE DE POULET Linguine aux tomates confites, grana padano DOP	22€
CARPACCIO DE BŒUF Fines tranches de bœuf « carne salada », salsa verde et mesclun Servi avec une focaccia classica et un bol de salade	20€
LASAGNES Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella Servies avec un bol de salade	17€
PARMIGIANA Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP Servie avec un bol de salade	17€



DESSERTS

TIRAMISU	8€
AFFOGATO Café, glace à la fleur de lait	6€
NAPOLITAN CHEESECAKE Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron	8€
BABA AU RHUM Sirop de rhum et crème fouettée	9€

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

GLACES

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 TRAVILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.
TOUS NOS INGRÉDIENTS ITALIENS SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMIL EUX.

PULLED DUCK 🍴🍴 20€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, confit de canard effiloché, piment vert, pickles de piment rouge, oignons rouges

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, basilic frais

CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2€) 15€
Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP, basilic frais

CALZONE (JAMBON BLANC +3€) 13€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, basilic frais

TRIPLETTA 🍴🍴🍴 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, piments verts, 'nduja di Spilinga, basilic frais

VEGETARIANA 15€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivron rouge, basilic frais

BUFALA 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge

PATATINA 15€
Ricotta citron, provola affumicata, fines tranches de pomme de terre, piment vert, romarin

SPECKIALE 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck, origan, oignons rouges, grana padano DOP, basilic frais

tripletta
signature



SPECIALE TARTUFO 18€
Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

TOUCO 🍴🍴 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, spianata calabra, gorgonzola DOP, piments verts, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

NOAILLES 15€
Sauce tomate San Marzano DOP, tomates confites, thon, oignons rouges, olives taggiasche, ail, basilic frais

MAIALINA 17€
Mozzarella fior di latte, fines tranches de rôti de porc, moutarde de Dijon, pickles de graines de moutarde, aneth

BROOKLYN 🍴 (MIEL ÉPICÉ +2€) 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic frais

NAPOLI 14€
Sauce tomate San Marzano DOP, origan, olives taggiasche, câpres, filets d'anchois de Cetara, basilic frais

MANZONINI 18€
Mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, copeaux de grana padano DOP, squeeze de citron

CAPRICCIOSA 18€
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives taggiasche, artichauts à la romaine, basilic frais

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
PICKLES DE PIMENT ROUGE
CÂPRES

+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR
OLIVES TAGGIASCHE
AUBERGINE, COURGETTE
POIVRON, MIEL ÉPICÉ

+2€

ARTICHAUT, ANCHOIS, PROVOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)
TOMATES CONFITES

+3€

BRESAOLA, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€