

# TRIPLETTA

Gâté

## ENTRÉES

**OLIVES VERTES DI GRANATA** 3€

**GORGONZOLA À LA CUILLÈRE** 9€

Gorgonzola, noix caramélisées  
Servi avec une part de focaccia barese

**ASSIETTE DE CHARCUTERIE** 15€

Mortadelle, bresaola, speck, pickles de concombre, pickles de graines de moutarde

**PART DE FOCACCIA BARESE** 2,50€

Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge

**FOCACCIA CLASSICA** 2,50€

Huile d'olive extra vierge, origan

**FOCACCIA TARTUFO** 5€

Tartufata 5%, mascarpone, origan

## 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 zestes de citron

**BURRATINA TOMATES CONFITES** 12€

**BURRATINA PESTO GENOVESE** 13€



## SALADES

**BOL DE SALADE** 4€

Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges

**ROMAINE ET PECORINO** 10€

Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

Servie avec part de focaccia barese

**VERDURA** 10€

Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges  
Servie avec part de focaccia barese

**CAPONATA** 12€

Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin  
Servie avec part de focaccia barese

**CAPRESE** 17€

Tomates anciennes, pastèque, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive  
Servie avec part de focaccia barese

## MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

**MARGHERITA BAMBINO**

(JAMBON BLANC +2€)

**GLACE À LA FLEUR DE LAIT**

OU

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

**SIROP À L'EAU**

## PLATS

SERVIES AVEC UN BOL DE SALADE

**LASAGNES** 17€

Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

**PARMIGIANA** 17€

Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, 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



## DESSERTS

**AFFOGATO** 6€

Café, glace à la fleur de lait

**NAPOLITAN CHEESECAKE** 8€

Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zestes de citron

**DELIZIA** 6€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 9€

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

**BEIGNET « HOT BOMB »** 9€

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

**PASTÈQUE, MENTHE FRAÎCHE** 7€

**TIRAMISU** 8€

## 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 PARMIS EUX.

## MORTADELLA PESTO

20€

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto genovese, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

## 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

## POLPETTA

17€

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, polpette de bœuf et porc, oignons rouges, origan, basilic frais

## BELLEVILLE

17€

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

## 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

## DOLCE BIANCA

17€

Mozzarella fior di latte, provola, ricotta, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

## TARTUFO CARCIOFI

18€

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

## NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS  
OIGNONS ROUGES  
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  
MORTADELLE

+4€

BILLES DE MOZZARELLA  
DI BUFALA DOP

+6€