

TRIPLETTA

Croix Rousse

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

3€

BEIGNETS DE COURGETTES

8€

Ricotta et citron

CRISPY MOZZA

9€

Sticks de mozzarella, dip à la tomate

FOCACCIA CLASSICA

2,50€ **BURRATINA** 125 GR

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO

5€

Tartufata 5%, mascarpone, origan

FOCACCIA TRIPLETTA

5€

Spianata Calabria, 'nduja, origan

BURRATINA

9€

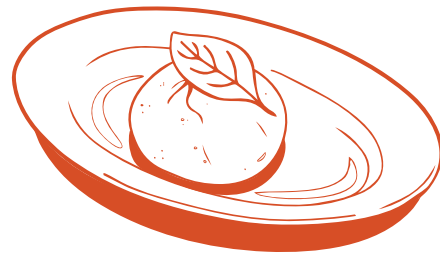
Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS

12€ **BURRATINA TOMATES CONFITES** 12€

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA PESTO GENOVESE 11€



SALADES

BOL DE SALADE

4€

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

CAPRESE

16€

Tomates anciennes, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

VERDURA

9€

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

SALADE CÉSAR

16€

Salade romaine, poulet croustillant, œuf, sauce César, grana padano DOP et croutons

FUSILLI PESTO

16€

Fusilli, pesto genovese, tomates, copeaux de grana padano DOP, roquette

MENU

BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

SIROP À L'EAU



DESSERTS

TIRAMISU

8€

AFFOGATO

6€

PROFITEROLES À LA FLEUR DE LAIT

8€

Coulis de chocolat, amandes torréfiées

DELIZIA

6€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

PANNA COTTA LEMON CURD

8€

MOUSSE AU CHOCOLAT

9€

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

BROWNIE CAPRESE

5€

+ **GLACE À LA FLEUR DE LAIT**

+3€

Amandes, noisettes, vanille

PLATS

SERVIES AVEC UN BOL DE SALADE

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



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.

ESTIVA Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, olives taggiasche, copeaux de grana padano DOP	17€	
MARINARA Double sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais	10€	
MARGHERITA Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais	12€	
PROSCIUTTO E FUNGHI Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, basilic frais	16€	
CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2€) Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP, basilic frais	15€	
CALZONE (JAMBON BLANC +3€) Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, basilic frais	13€	
PRIMAVERA Pesto genovese, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic frais	14€	
TRIPLETTA Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, piments verts, 'nduja di Spilinga, basilic frais	16€	
VEGETARIANA Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivron rouge, basilic frais	15€	
BUFALA Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge	16€	
SPECKIALE Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck, origan, oignons rouges, grana padano DOP, basilic frais	16€	
SPECIALE TARTUFO Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais	18€	
TOUCO Sauce tomate San Marzano DOP, spianata calabra, gorgonzola DOP, piments verts, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais	16€	
COPPOLA Mozzarella fior di latte, provola, ricotta, tomates confites, zestes de citron, basilic frais	17€	
AMATRICIANA Sauce tomate San Marzano DOP, crispy guanciale, pecorino, jaune d'œuf	15€	
BROOKLYN Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic frais	16€	
BELLEVILLE Mozzarella fior di latte, olives taggiasche, basilic frais, tomates confites, thon, oignons rouges, zestes de citron	17€	
PREZZEMOLO Mozzarella fior di latte, persillade, champignons sautés, persil frais	16€	
NAPOLI Sauce tomate San Marzano DOP, origan, olives taggiasche, câpres, filets d'anchois de Cetara, basilic frais	14€	
TARTUFO CARCIOFI Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais	18€	
CAPRICCIOSA Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives taggiasche, artichauts à la romaine, basilic frais	18€	

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
CÂPRES

+1€

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

+2€

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

+3€

THON, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA
SPECK, PEPPERONI
CRISPY GUANCIALE

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€