

TRIPLETTA

Saint-Michel

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

CAPONATA 8€

Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives taggiasche, câpres, raisins, oignons et pignons de pin

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 15€

Bresaola, spianata calabre, speck, coppa, gorgonzola DOP, grana padano DOP

GORGONZOLA À LA CUILLÈRE 8€

Gorgonzola DOP, noix caramélisées

FOCACCIA CLASSICA 2,50€

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO 5€

Tartufata 5%, mascarpone, origan

PART DE FOCACCIA BARESE 5€

Tomates confites, origan, romarin, huile d'olive extra vierge

BURRATINA 125 GR

BURRATINA 9€

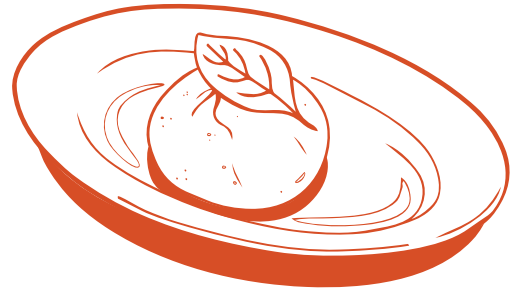
Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 12€

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PESTO GENOVESE 11€



SALADES

BOL DE SALADE 4€

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

ROMAINE ET PECORINO 9€

Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

VERDURA 9€

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

CAPRESE 16€

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

FUSILLI PESTO 16€

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

MENU

BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

SIROP À L'EAU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

DESSERTS

TIRAMISU 8€

AFFOGATO 6€

Café, glace à la fleur de lait

CANNOLO 9€

Ricotta de brebis et chocolat, granella di pistacchio

PANNA COTTA 8€

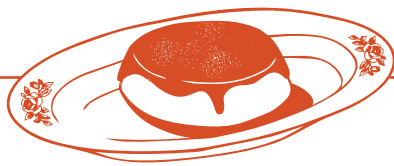
Coulis de fraise

DELIZIA 6€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge



PLATS

SERVIS 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, mozzarella fior di latte, grana padano DOP



GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

Nappage chocolat ou caramel ou fraise +1€

Noisettes ou cacahuètes +1,50€

Huile d'olive et fleur de sel +1€

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.

PULLED DUCK 🍴🍴

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, confit de canard effiloché, piments verts, pickles de piment rouge, oignons rouges

20€

tripletta
signature



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€

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€

ESTIVA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, olives taggiasche, copeaux de grana padano DOP

17€

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€

BELLEVILLE

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

17€

GRAN PARADISO

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, grana padano DOP, coppa di Parma, basilic frais

18€

BROOKLYN 🍴 (MIEL ÉPICÉ +2€)

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

16€

NAPOLI

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

14€

MANZONINI

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

18€

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€

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

+2€

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

+3€

THON, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA
SPECK, PEPPERONI
COPPA, BRESAOLA

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€