

# TRIPLETTA

Versailles

## ENTRÉES

<b>OLIVES VERTES DI GRANATA</b>	<b>3€</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES</b>	<b>15€</b>
Bresaola, speck, spianata calabra, gorgonzola DOP, grana padano DOP	
<b>ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO</b>	<b>9€</b>
Boulettes de riz panées et frites au fromage taleggio, dip à la tomate et pickles de piments rouges	
<b>BEIGNETS DE COURGETTES</b>	<b>8€</b>
Ricotta et citron	
<b>CAPONATA</b>	<b>8€</b>
Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin	
<b>CRISPY MOZZA</b>	<b>9€</b>
Sticks de mozzarella, dip à la tomate	
<b>PART DE FOCACCIA BARESE</b>	<b>2,50€</b>
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge	

## BURRATINA 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA BARESE

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



<b>BURRATINA TOMATES CONFITES</b>	<b>12€</b>
<b>BURRATINA PESTO GENOISE</b>	<b>13€</b>

## 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

<b>BOL DE SALADE</b>	<b>4€</b>
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges	
<b>ROMAINE ET PECORINO</b>	<b>10€</b>
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées	
Servie avec part de focaccia barese	
<b>PANZANELLA</b>	<b>15€</b>
Tomates anciennes, pastèque, croûtons	
Servie avec part de focaccia barese	
<b>CAPRESE</b>	<b>17€</b>
Tomates anciennes, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Servie avec part de focaccia barese	

## PLATS

<b>LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA</b>	<b>19€</b>
Linguine, pesto genovese, stracciatella, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge	
<b>FUSILLI POMODORO</b>	<b>13€</b>
Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge	
<b>CARPACCIO DE BŒUF</b>	<b>20€</b>
Fines tranches de bœuf « carne salada », salsa verde et mesclun.	
Servi avec une focaccia classica et un bol de salade	
<b>LASAGNES</b>	<b>17€</b>
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella	
Servies avec un bol de salade	

<b>PARMIGIANA</b>	<b>17€</b>
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP	
Servie avec un bol de salade	
<b>LASAGNES TRUFFE</b>	<b>17€</b>
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte	
Servies avec un bol de salade	



## DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	<b>8€</b>
<b>AFFOGATO</b>	<b>6€</b>
Café, glace à la fleur de lait	
<b>NAPOLITAN CHEESECAKE</b>	<b>8€</b>
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron	
<b>PROFITEROLES À LA FLEUR DE LAIT</b>	<b>8€</b>
Coulis de chocolat, amandes torréfiées	



<b>PANNA COTTA</b>	<b>8€</b>
Vanille et fruits de saison	
<b>DELIZIA</b>	<b>6€</b>
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>9€</b>
Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge	
<b>PASTÈQUE, MENTHE FRAÎCHE</b>	<b>7€</b>

## GLACES

<b>GLACE À LA FLEUR DE LAIT</b>	<b>5€</b>
Nappage chocolat ou caramel	<b>+1€</b>
Amandes ou noix caramélisées	<b>+1,50€</b>
Pistaches torréfiées	<b>+2€</b>

# 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.

## MANZONINI 18€

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

## 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

## PREZZEMOLO 16€

Mozzarella fior di latte, persillade, champignons sautés, persil frais

## 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

## BELLEVILLE 17€

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

## ESTIVA 17€

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

## 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

## DOLCE BIANCA 17€

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

## 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€