

# TRIPLETTA

## Belleville

### ENTRÉES

<b>OLIVES VERTES DI GRANATA</b>	<b>3€</b>
<b>CAPONATA</b> Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin	<b>8€</b>
<b>GORGONZOLA À LA CUILLÈRE</b> Gorgonzola, noix caramélisées	<b>8€</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> Bresaola, speck, pickles de concombre, pickles de graines de moutarde	<b>10€</b>
<b>PART DE FOCACCIA BARESE</b> Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge	<b>2,50€</b>
<b>FOCACCIA CLASSICA</b> Huile d'olive extra vierge, origan	<b>2,50€</b>
<b>FOCACCIA TARTUFO</b> Tartufata 5%, mascarpone, origan	<b>5€</b>



### 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

<b>BOL DE SALADE</b> Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges	<b>4€</b>
<b>VERDURA</b> Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges	<b>9€</b>
<b>PANZANELLA</b> Tomates anciennes, pastèque, croûtons	<b>14€</b>
<b>CAPRESE</b> Tomates anciennes, origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge, mozzarella di bufala DOP	<b>16€</b>

### MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

**MARGHERITA BAMBINO**

(JAMBON BLANC +2€)

**GLACE À LA FLEUR DE LAIT**

**SIROP À L'EAU**

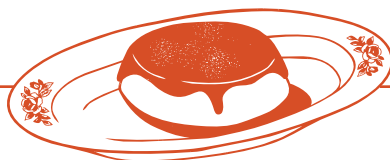
### PLATS

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, grana padano DOP, mozzarella fior di latte



### DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	<b>8€</b>	<b>PANNA COTTA</b>	<b>8€</b>
<b>AFFOGATO</b> Café, glace à la fleur de lait	<b>6€</b>	Coulis de fraise	
<b>NAPOSITAN CHEESECAKE</b> Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron	<b>8€</b>	<b>DELIZIA</b>	<b>6€</b>
		Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées	
<b>PASTÈQUE, MENTHE FRAÎCHE</b>	<b>7€</b>	<b>BROWNIE CAPRESE</b>	<b>5€</b>
		+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT	<b>+3€</b>
		Amandes, noisettes, vanille	



### 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

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

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

tripletta  
signature



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

**PREZZEMOLO** 16€  
Mozzarella fior di latte, persillade, champignons sautés, persil frais

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

**DOLCE BIANCA** 17€  
Mozzarella fior di latte, provola, ricotta, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

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

**BELLEVILLE 2.0** 16€  
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, thon, olives taggiasche, oignons rouges, câpres, basilic frais

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

**TARTUFO CARCIOFI** 18€  
Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

**PRIMAVERA** 14€  
Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates confites, 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

+4€

BILLES DE MOZZARELLA  
DI BUFALA DOP

+6€