

TRIPLETTA

Notre-Dame-Du-Mont

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

CHEESY RAVIOLIS FRITS

Raviolis au fromage et miel épicé

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

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

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

Mortadelle, speck, spianata, pecorino, grana padano DOP

FOCACCIA CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, origan

BURRATINA 125 GR

3€ BURRATINA

Avec huile d'olive extra vierge

9€

BURRATINA ANCHOIS

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

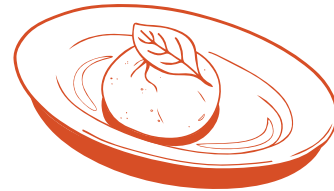
10€

10€

12€

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PESTO GENOVESE 13€



MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

GNOCCHETTI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT ou MOUSSE AU CHOCOLAT

SIROP À L'EAU

SALADES

BOL DE SALADE

4€

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

SALADE CÉSAR

16€

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

CAPRESE

16€

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

PLATS

MILANAISE DE POULET

19€

Linguine aux tomates confites, grana padano DOP

PARMIGIANA

17€

Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola, grana padano DOP
Servies avec un bol de salade

GNOCCHETTI COURGETTES ET BUFALA

17€

Crème de courgette au pesto genovese, tomates cerises, mozzarella di bufala

LINGUINE ALLA CARBONARA

19€

LINGUINE CACIO E PEPE

17€

GNOCCHI GORGONZOLA

ET NOIX CARAMÉLISÉES

15€

PACCHERI ALL'AMATRICIANA

18€

Paccheri, sauce tomate, guanciale, pecorino



DESSERTS

TIRAMISU

8€

AFFOGATO

6€

Café, glace à la fleur de lait

BABA AU RHUM

8€

Sirop de rhum et crème fouettée

PROFITEROLES À LA FLEUR DE LAIT

8€

Coulis de chocolat, amandes torréfiées

PANNA COTTA

8€

Vanille et fruits de saison

DELIZIA

7€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

MOUSSE AU CHOCOLAT

9€

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge



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

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

20€

tripletta
signature

MARGHERITA

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

12€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

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€

ESTIVA

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

17€

TRIPLETTA 🌶️🌶️🌶️

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabre, piments verts, 'nduja di Spilinga, basilic frais

16€

VEGETARIANA

Crème de courgette, mozzarella fior di latte, aubergine, champignons sautés, pickles de piments rouges, graines de courge, basilic frais

16€

BUFALA (SPECK +3€)

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€



MOITIÉ-MOITIÉ

Moitié Margherita, moitié Napoli

12€

CAPRICCIOSA

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

18€

NOAILLES

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

15€

BROOKLYN 🌶️ (MIEL ÉPICÉ +2€)

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

16€

PRIMAVERA

Pesto genovese, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic frais

14€

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€

NOS SUPPLÉMENTS

PICKLES DE PIMENT ROUGE
PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
CÂPRES

+1€

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

+2€

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

+3€

MORTADELLE, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRE, THON
SPECK, PEPPERONI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€