

TRIPLETTA

Latin

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

3€

CAPONATA

8€

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

PORCO TONNATO

13€

Fines tranches de rôti de porc, sauce tonnato, câpres, cerfeuil

FOCACCIA CLASSICA

2,50€

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO

5€

Tartufata 5%, mascarpone, origan

BURRATINA 125 GR

BURRATINA

9€

Avec huile d'olive extra vierge

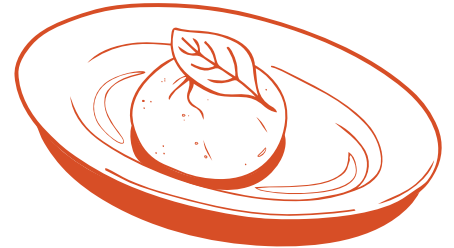
BURRATINA ANCHOIS

11€

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 11€

BURRATINA PESTO GENOVESE 12€



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

MARGHERITA BAMBINO

(JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

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



DESSERTS

TIRAMISU

8€

AFFOGATO

6€

Café, glace à la fleur de lait

NAPOLITAN CHEESECAKE

8€

Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron

DELIZIA

6€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées



PANNA COTTA

8€

Vanille et fruits de saison

MOUSSE AU CHOCOLAT

9€

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

BEIGNET « HOT BOMB »

9€

Beignet, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

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 PARI MI EUX.

MORTADELLA PESTO 20€

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto genovese, stracciatella, pistaches torrifiées, basilic frais

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

ESTIVA 17€

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

SPECKIALE 16€

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

SPECIALE TARTUFO 18€

Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

tripletta
signature



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

TARTUFO CARCIOFI 18€

Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

NOAILLES 15€

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

MAIALINA 17€

Mozzarella fior di latte, fines tranches de rôti de porc, moutarde de Dijon, pickles de graines de moutarde, aneth

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

MANZONINI 18€

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

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
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€

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

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€