

TRIPLETTA

Latin

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

3€

CAPONATA

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

8€

FOCACCIA CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

2,50€

FOCACCIA TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, origan

5€

BURRATINA 125 GR

BURRATINA

Avec huile d'olive extra vierge

9€

BURRATINA ANCHOIS

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

11€

BURRATINA TOMATES CONFITES 11€

BURRATINA PESTO GENOVESE 12€



SALADES

BOL DE SALADE

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

4€

ROMAINE ET PECORINO

Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

9€

VERDURA

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

9€

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

Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

17€

PARMIGIANA

Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP

17€



DESSERTS

TIRAMISU

8€

AFFOGATO

Café, glace à la fleur de lait

6€

NAPOLITAN CHEESECAKE

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

8€

DELIZIA

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

6€

PANNA COTTA

Vanille et fruits de saison

8€

MOUSSE AU CHOCOLAT

Fleur de sel, huile d'olive extra vierge

9€

BEIGNET « HOT BOMB »

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

9€



GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

5€

Nappage chocolat ou caramel

+2€

Amandes ou noix caramélisées

+1,50€

Pistaches torréfiées

+2€

LA PIZZA È LA VITA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.
TOUS NOS INGRÉDIENTS ITALIENS SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMİ EUX.

MORTADELLA PESTO

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

20€

triplettasignature

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€

TRIPPLETTA ~ ~ ~

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€

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€



DOLCE BIANCA

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

17€

TARTUFO CARCIOFI

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

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€

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, 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€