

TRIPLETTA

Rennes

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

BEIGNETS DE COURGES

Ricotta et citron

CHEESY RAVIOLIS FRITS

Raviolis au fromage et miel épicé

STRACCIATELLA TARTUFATA

Stracciatella, tartufata 5%, noisettes concassées
Servi avec une part de focaccia classica

ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO

Boulettes de riz panées et frites au fromage taleggio, dip à la tomate et pickles de piments rouges

FOCACCIA CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, origan

BURRATINA 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA CLASSICA

BURRATINA

Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES

BURRATINA PISTACCHIO

Avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

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

PLATS

CACIO E PEPE

Linguine, pecorino, poivre noir, crumble de pecorino, jaune d'œuf cru, huile d'olive extra vierge

LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA

Linguine, pesto genovese, stracciatella, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

RAVIOLIS ALLA RICOTTA

Farcis au taleggio et ricotta, grana padano DOP, sauce tomate à la 'nduja, chips d'oignons rouges

FUSILLI BURRATINA

Fusilli, sauce tomate, burratina, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

FUSILLI POMODORO

Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

LASAGNES TRUFFES

Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte
Servi avec un bol de salade

PARMIGIANA

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

SALADES

BOL DE SALADE

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

VERDURA

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

ROMAINE ET PECORINO

Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

DESSERTS

TIRAMISU

AFFOGATO

Café, glace à la fleur de lait

PANNA COTTA LEMON CURD

BABA AU RHUM

Sirop de rhum et glace à la fleur de lait

BEIGNET « HOT BOMB »

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

DELIZIA

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

Nappage chocolat ou caramel

Amandes ou noix caramélisées

Pistaches torréfiées

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 PARMI EUX.

BREIZHAOLA

20€

Ricotta, pesto genovese, bresaola, stracciatella, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

tripletta
signature

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

TARTUFO CARCIOFI

18€

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

TRIPLETTA

16€

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

BELLEVILLE

17€

Mozzarella fior di latte, olives taggiasche, basilic frais, tomates confites, thon, oignons rouges, zestes de citron

NOT FROM ITALY

15€

Mozzarella fior di latte, ananas rôti, jambon blanc, 'nduja di Spilinga, 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



FRIOUL

15€

Sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, filets d'anchois de Cetara, oignons rouges, origan, basilic frais

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

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 affumicata, 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

BROOKLYN (MIEL ÉPICÉ +2€)

16€

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

MORTADELLA PISTACCHIO

20€

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

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
PICKLES DE PIMENT ROUGE
CÂPRES

+1€

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

+2€

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

+3€

THON, SPECK, BRESAOLA
JAMBON BLANC, PEPPERONI
SPIANATA CALABRA
MORTADELLE, ANANAS RÔTI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€