

TRIPLETTA

Montrouge

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

3€

ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO

9€

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

BEIGNETS DE COURGETTES

8€

Ricotta et citron

CAPONATA

8€

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

PART DE FOCACCIA BARESE

2,50€

Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge

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€



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

LASAGNES

17€

Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise béchamel, parmesan, mozzarella
Servies avec un bol de salade

PARMIGIANA

17€

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

LASAGNES TRUFFE

17€

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

CARPACCIO DE BŒUF

20€

Fines tranches de bœuf « carne salada », salsa verde et mesclun
Servi avec une focaccia classica et un bol de salade

LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA

19€

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

FUSILLI POMODORO

13€

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

PACCHERI AL RAGÙ

21€

Ragoût de bœuf napolitain, poivre long de java

GNOCCHETTI COURGETTES ET BUFALA

17€

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

MILANAISE DE POULET

22€

Linguine aux tomates confites, grana padano DOP

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

SALADE CÉSAR

16€

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



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

MOUSSE AU CHOCOLAT

9€

Fleur de sel, huile d'olive extra vierge

PANNA COTTA

8€

Vanille et fruits de saison

DELIZIA

6€

Pizzetta à la Nocciolata, noisettes concassées

DELIZIA LIMONE

7€

Pizzetta à la crème citron caramélisée, citron vert

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

+2€

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 PARMİ EUX.

MORTADELLA PESTO

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

20€

tripletta
signature

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€

PRIMAVERA

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

14€

TRIPLETTA 🍷 🍷 🍷

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 (PESTO GENOVESE +4€)

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge

16€

BELLEVILLE

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

17€



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€

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€

POLPETTA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, polpette de bœuf et porc, oignons rouges, origan, basilic frais

17€

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
PICKLES DE PIMENT ROUGE
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€

JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI
PESTO GENOVESE
MORTADELLA

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€