

TRIPLETTA

Guy Môquet

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

CRISPY MOZZA

9€

Sticks de mozzarella, dip à la tomate

CHEESY RAVIOLIS FRITS

9€

Raviolis au fromage et miel épicé

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

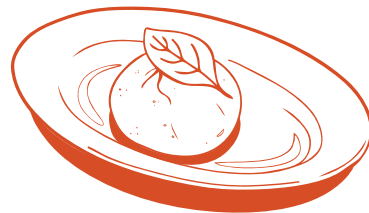
10€

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

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 et croutons

PLATS

RAVIOLIS CACIO E PEPE

19€

Farcis au guanciale, pecorino, poivre noir, jaune d'œuf cru, crumble de pecorino

RAVIOLIS ALLA RICOTTA

17€

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

RAVIOLIS DE BŒUF AL BRODO

21€

Farcis au bœuf, servi dans un bouillon de bœuf au pain grillé et graines de moutarde

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

MILANAISE DE POULET

22€

Linguine aux tomates confites, grana padano DOP

CARPACCIO DE BŒUF

20€

Fines tranches de bœuf « carne salada », salsa verde et mesclun

Servi avec une focaccia classica et un bol de salade

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



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

BABA AU RHUM

9€

Sirop de rhum et crème fouettée

PANNA COTTA

8€

Vanille et fruits de saison

DELIZIA

6€

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

MOUSSE AU CHOCOLAT

9€

Fleur de sel, 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

+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.

PULLED DUCK 🍷🍷

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, confit de canard effiloché, piment vert, pickles de piment rouge, oignons rouges

20€

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

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

SPECKIALE

16€

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

NOAILLES

15€

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

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
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€

BRESAOLA, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€