

TRIPLETTA

Versailles

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGES 15€
Bresaola, speck, spianata calabra, gorgonzola DOP, grana padano DOP

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

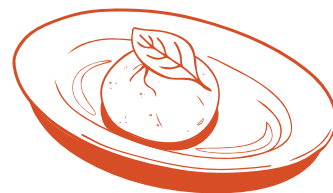
CRISPY MOZZA 9€
Sticks de mozzarella, dip à la tomate

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

VERDURA 10€
Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges
Servie avec part de focaccia barese

ROMAINE ET PECORINO 10€
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées
Servie avec part de focaccia barese

PLATS

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

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

LASAGNES TRUFFE 17€
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte
Servies avec un bol de salade



DESSERTS

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

PANNA COTTA 8€
Vanille et fruits de saison

TIRAMISU 8€

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.

MANZONINI

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

18€

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€

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

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

16€

PREZZEMOLO

Mozzarella fior di latte, persillade, champignons sautés, persil frais

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€

BELLEVILLE 2.0

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

DOLCE BIANCA

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

BRESAOLA, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€