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€

Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | **Taxes et service compris, prix en Euros TTC** | triplettapizza.com | triplettapizza | **01 42 58 47 53**

DEPUIS 2016

TRIPLETTA 10 ANS

10 PIZZA ICONIQUES À 10€

DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

MARGHERITA
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

PROSCIUTTO E FUNGHI
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, basilic frais

BROOKLYN (MIEL ÉPICÉ +2€)
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic frais

CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2€)
Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP, basilic frais

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

TOUCO
Sauce tomate San Marzano DOP, spianata calabra, gorgonzola DOP, piments verts, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

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

SPECIALE TARTUFO
Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

MARINARA
Double sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais

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

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS OIGNONS ROUGES	CHAMPIGNONS DE PARIS JAUNE D'ŒUF MIROIR OLIVES TAGGIASCHE MIEL ÉPICÉ	MOZZARELLA, GORGONZOLA 'NDUJA (Rillettes de porc piquantes) TOMATES CONFITES, PROVOLA BRIE	THON, JAMBON BLANC SPIANATA CALABRA SPECK, PEPPERONI
+1€	+2€	+3€	+4€

Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | **Taxes et service compris, prix en Euros TTC** | triplettapizza.com | triplettapizza | **01 42 58 47 53**