TRIPLETTA
Filatiers

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE 15€
Mortadelle, spianata, speck, coppa, gorgonzola à la cuillère, grana padano DOP

GORGONZOLA À LA CUILLÈRE 8€
Gorgonzola à la cuillère, noix caramélisées

FOCACCIAS

FOCACCIA CLASSICA 2,50€
Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO 5€
Tartufata 5%, mascarpone, origan



BURRATINA 125 GR

BURRATINA 9€
Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 12€
Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 11€

BURRATINA PESTO GENOVESE 12€

PLATS

SERVIS AVEC UN BOL DE SALADE

LASAGNES 16€
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

PARMIGIANA 16€
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, 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

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

MARGHERITA BAMBINO
(JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

SIROP À L'EAU



DESSERTS



TIRAMISU 8€

AFFOGATO 6€
Café, glace à la fleur de lait

PROFITEROLES À LA FLEUR DE LAIT 8€
Coulis de chocolat, amandes torréfiées

DELIZIA 6€
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

PANNA COTTA 8€
Lemon curd

BROWNIE CAPRESE 5€
+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT +3€
Amandes, noisettes, vanille

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

Nappage nocciolata ou caramel +2€

Noisettes ou cacahuètes +1,50€

Pistaches torréfiées +2€

Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | **Taxes et service compris, prix en Euros TTC** | triplettapizza.com | triplettapizza | **05 34 44 79 11**

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 | **05 34 44 79 11**