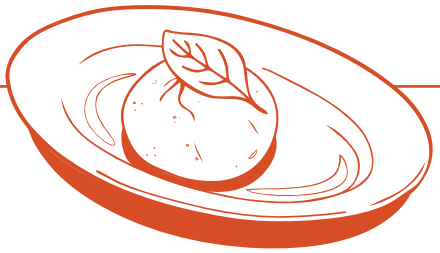
TRIPLETTA *latin*



ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

BETTERAVES ET STRACCIATELLA 9€
Crumble de pecorino et huile d'herbes

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

FOCACCIA TARTUFO 5€
Crème de tartufata et mascarpone, origan

BURRATINA 125 GR

BURRATINA 9€
Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 11€
Avec filets d'anchois et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 11€

BURRATINA PISTACCHIO 12€
Avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

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, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges

RADICCHIO ET GORGONZOLA 14€
Mélange de salade romaine et trévise, cerfeuil, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, vinaigrette au balsamique blanc, huile de noix

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

MARGHERITA BAMBINO
(JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT

SIROP À L'EAU

PLATS

SERVIS AVEC UN BOL DE SALADE

LASAGNES 17€
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella

LASAGNES POTIMARRON 17€
Pâtes fraîches aux œufs, potimarron, béchamel, mozzarella fior di latte, gorgonzola, noix, grana padano DOP





DESSERTS

TIRAMISU 8€

AFFOGATO 6€
Café, glace à la fleur de lait

BROWNIE CAPRESE 6€
+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT +3€
Amandes, noisettes, vanille

PANNA COTTA 8€
Vanille et fruits de saison

DELIZIA 6€
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

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 TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.
TOUS NOS INGRÉDIENTS ITALIENS SONT RIGOUREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMI EUX.

MORTADELLA PISTACCHIO 20€
Mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto de pistache, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

PULLED DUCK 20€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, confit de canard effiloché, piment vert, pickles de piment rouge, oignons rouges

tripletta signature



MARINARA 10€
Double sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, origan, basilic frais

MARGHERITA 10€
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, basilic frais

VEGETARIANA D'INVERNO 16€
Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, provola affumicata, champignons sautés, radicchio, graines de courges, grana padano DOP, 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, basilic frais

SPECIALE TARTUFO 18€
Crème de tartufata et mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

TOUCO 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, spianata calabra, gorgonzola DOP, grana padano DOP, piments verts,mozzarella fior di latte, basilic frais

DOLCE BIANCA 17€
Mozzarella fior di latte, provola, ricotta, tomates confites, zeste de citron, basilic frais

ZUCCA 17€
Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, gorgonzola, 'nduja, basilic frais

NOAILLES 15€
Sauce tomate San Marzano DOP, tomates confites, thon, oignons rouges, olives taggiasche, ail, basilic

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, basilic frais

CAPRICCIOSA 18€
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, olives taggiasche, artichaut à la romaine, basilic frais

NOS SUPPLÉMENTS

+1€	+2€	+3€	+4€	+6€
PIMENTS VERTS OIGNONS ROUGES CÂPRES	CHAMPIGNONS DE PARIS JAUNE D'ŒUF MIROIR OLIVES TAGGIASCHE MIEL ÉPICÉ	ARTICHAUT, ANCHOIS, PROVOLA MOZZARELLA, GORGONZOLA 'NDUJA (Rillettes de porc piquantes) TOMATES CONFITES	THON, JAMBON BLANC SPIANATA CALABRA SPECK, PEPPERONI MORTADELLE, STRACCIATELLA	BILLES DE MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | Tartufata: composée de truffe d'été 5% | Taxes et service compris, prix en Euros TTC