TRIPLETTA Gâté

ENTRÉES

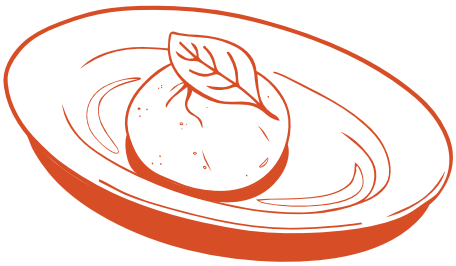
OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 15€
Mortadelle, bresaola, speck, pickles de concombre, pickles de graines de moutarde

PART DE FOCACCIA BARESE 2,50€
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge

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

FOCACCIA TARTUFO 5€
Tartufata 5%, mascarpone, origan



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€

SALADES

BOL DE SALADE 4€
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges

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

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

CAPONATA 12€
Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin
Servie avec part de focaccia barese

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

SERVIES AVEC UN BOL DE SALADE

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

PARMIGIANA 17€
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP

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



DESSERTS

AFFOGATO 6€
Café, glace à la fleur de lait

NAPOLITAN CHEESECAKE 8€
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zestes de citron

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

TIRAMISU 8€

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 43 20 96 34**

LA PIZZA Ē 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.

tripletta signature



MORTADELLA PESTO 20€
Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto genovese, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

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

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

SPECKIALE 16€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck, origan, oignons rouges, grana padano DOP, 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

POLPETTA 17€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, polpette de bœuf et porc, oignons rouges, origan, basilic frais

BELLEVILLE 17€
Mozzarella fior di latte, olives taggiasche, basilic frais, tomates confites, thon, oignons rouges, zestes de citron

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

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

TARTUFO CARCIOFI 18€
Tartufata 5%, mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

NOS SUPPLĒMENTS

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

🌶 Piquant | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | **Taxes et service compris, prix en Euros TTC** | triplettapizza.com | triplettapizza | **01 43 20 96 34**