TRIPLETTA
Notre-Dame-Du-Mont



ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

PANISSE 8€
Sauce aïoli maison

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

BURRATINA 125 GR

BURRATINA 10€
Avec huile d'olive extra vierge

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

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PISTACCHIO 13€
Avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

FOCACCIAS

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

FOCACCIA TARTUFO 5€
Crème de tartufata et mascarpone, origan

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT OU BROWNIE CAPRESE

SIROP À L'EAU

PLATS

MILANAISE DE POULET 19€
Linguine aux tomates confites, grana padano DOP

LASAGNES 17€
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella
Servies avec un bol de salade

LINGUINE ALLA STRACCIATELLA E 'NDUJA 20€
Sauce tomate, 'nduja, stracciatella, tomates confites maison, grana padano DOP, oignons, ail, basilic, huile d'olive extra vierge

LINGUINE ALLA CARBONARA 19€

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15€
Gratin de gnocchi, sauce tomate, provola affumicata, grana padano DOP, basilic frais

MAFALDINE TARTUFO E FUNGHI 19€
Crème de tartufata et champignons, champignons sautés, grana padano DOP, noisettes concassées, ciboulette, huile d'olive extra vierge

SALADES

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

SALADE CÉSAR 16€
Salade romaine, émincé de poulet, œuf, sauce César, grana padano DOP et croûtons

COURGE ET RICOTTA (SPECK +3€) 14€
Salade de jeunes pousses, courge rôtie, croûtons à l'ail, oignons rouges, ricotta



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€
+ SUPPLÉMENT CRÈME DE MARRONS +2€
Poires, sirop de fruit

BROWNIE CAPRESE 7€
+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT +3€
Amandes, noisettes, vanille

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT 5€

Nappage chocolat, Nocciolata ou caramel +2€

Noisettes +1,50€

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.

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

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 (SPECK +3€) 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

tripletta signature



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

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

MOITIÉ-MOITIÉ 12€
Moitié Margherita, moitié Napoli

TARTUFO CARCIOFI 18€
Crème de tartufata et mascarpone, mozzarella fior di latte, artichauts à la romaine, champignons de Paris, basilic frais

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

NOS SUPPLĒMENTS

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, BRIE, RICOTTA	STRACCIATELLA, JAMBON BLANC SPIANATA CALABRA, THON SPECK, PEPPERONI	BILLES DE MOZZARELLA DI BUFALA DOP
+1€	+2€	+3€	+4€	+6€

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