TRIPLETTA Gâté

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA 3€

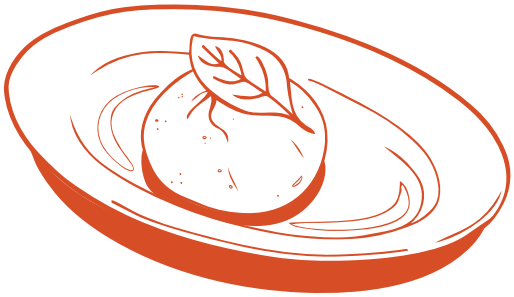
BETTERAVES ET STRACCIATELLA 10€
Crumble de pecorino et huile d'herbes.
Servi avec une part de focaccia barese

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 15€
Mortadelle, coppa, 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€
Crème de tartufata et 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 et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PISTACCHIO 13€
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 10€
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées
Servie avec part de focaccia barese

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

RADICCHIO ET GORGONZOLA 15€
Mélange de salade romaine et trévise, cerfeuil, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, vinaigrette au balsamique blanc, huile de noix
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

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

LASAGNES TRUFFES 17€
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata, 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

MOUSSE AU CHOCOLAT 9€
Fleur de sel, huile d'olive extra vierge

DELIZIA 6€
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

DELIZIA LIMONE 7€
Pizzetta à la crème citron caramélisée, citron vert

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€

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

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

CAPRICCIOSA 18€
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichaut 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

tripletta signature



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, piments verts, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

GRAN PARADISO 18€
Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, coppa di Parma, 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, basilic frais

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

TARTUFO CARCIOFI 18€
Crème de tartufata et mascarpone, mozzarella fior di latte, artichaut à la romaine, champignons de Paris, 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, TALEGGIO	COPPA, JAMBON BLANC SPIANATA CALABRA, THON MORTADELLE, STRACCIATELLA SPECK,PEPPERONI	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**