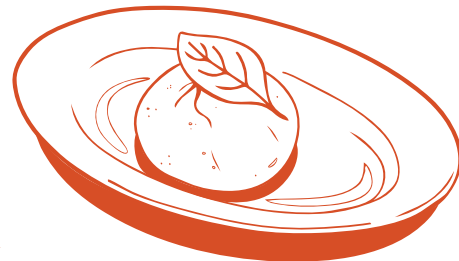


TRIPILETTA

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	
CAPRESE	17€
Tomates anciennes, pastèque, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive	
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€	MOUSSE AU CHOCOLAT	9€
Café, glace à la fleur de lait		Fleur de sel, huile d'olive extra vierge	
NAPOLITAN CHEESECAKE	8€	BEIGNET « HOT BOMB »	9€
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zestes de citron		Beignet, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées	
DELIZIA	6€	PASTÈQUE, MENTHE FRAÎCHE	7€
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées		TIRAMISU	8€

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT	5€
Nappage chocolat ou caramel	+1€
Amandes ou noix caramélisées	+1,50€
Pistaches torréfiées	+2€

LA PIZZA È LA VITA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.
TOUS NOS INGRÉDIENTS ITALIENS SONT RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMIL EUX.

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

tripletta
signature



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 SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
CÂPRES

+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR
OLIVES TAGGIASCHE
AUBERGINE, COURGETTE
POIVRON, MIEL ÉPICÉ

+2€

ARTICHAUT, ANCHOIS, PROVOLA
MOZZARELLA, GORGONZOLA
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)
TOMATES CONFITES

+3€

BRESAOLA, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA, THON
SPECK, PEPPERONI
MORTADELLE

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€