

TRIPLETTA

Rennes

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

BEIGNETS DE COURGETTES

Ricotta et citron

CHEESY RAVIOLIS FRITS

Raviolis au fromage et miel épicé

STRACCIATELLA TARTUFATA

Stracciatella, tartufata 5%, noisettes concassées
Servi avec une part de focaccia classica

ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO

Boulettes de riz panées et frites au fromage taleggio, dip à la tomate et pickles de piments rouges

FOCACCIA CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

FOCACCIA TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, origan

BURRATINA 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA CLASSICA

BURRATINA

Avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES

BURRATINA PISTACCHIO

Avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT ou MOUSSE AU CHOCOLAT
SIROP À L'EAU

PLATS

CACIO E PEPE

Linguine, pecorino, poivre noir, crumble de pecorino, jaune d'œuf cru, huile d'olive extra vierge

LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA

Linguine, pesto genovese, stracciatella, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

RAVIOLIS ALLA RICOTTA

Farcis au taleggio et ricotta, grana padano DOP, sauce tomate à la 'nduja, chips d'oignons rouges

FUSILLI ALLA BARATTO

Fusilli, sauce tomate San Marzano DOP, vin rouge, spianata calabre, olives taggiasche, ail, persil frais

FUSILLI POMODORO

+ STRACCIATELLA

Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

LASAGNES TRUFFES

Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, grana padano DOP, mozzarella fior di latte
Servi avec un bol de salade

PARMIGIANA

Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola, grana padano DOP
Servi avec un bol de salade

SALADES

BOL DE SALADE

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

VERDURA

Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges

FUSILLI PESTO

Fusilli, pesto Genovese, tomates confites, copeaux de grana padano DOP, roquette

CAPRESE

Tomates anciennes, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge
Servi avec une part de focaccia classica

DESSERTS

TIRAMISU

AFFOGATO

Café, glace à la fleur de lait

BABA AU RHUM

Sirop de rhum et crème fouettée

MOUSSE AU CHOCOLAT

Pistaches torréfiées, huile d'olive extra vierge

PANNA COTTA LEMON CURD

DELIZIA

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

BELLA ESTATE

Crème fouettée au mascarpone, sirop de fève tonka et vanille, fruits frais, basilic

GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

Nappage chocolat ou caramel ou coulis de fraise +1€

Amandes ou noix caramélisées +1,50€

Pistaches torréfiées +2€

Fruits frais +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 RIGOREUSEMENT SÉLECTIONNÉS, AVEC DES PRODUITS CERTIFIÉS DOP PARMI EUX.

BREIZHAOLA

Ricotta, pesto genovese, bresaola, stracciatella, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

20€

tripletta
signature

MARINARA

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

10€

MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, grana padano DOP, basilic frais

12€

PROSCIUTTO E FUNGHI

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, basilic frais

16€

CHEESUS CHRIST (MIEL ÉPICÉ +2€)

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, gorgonzola DOP, brie, grana padano DOP, basilic frais

15€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ricotta, basilic frais

13€

PRIMAVERA

Pesto genovese, mozzarella fior di latte, tomates confites, basilic frais

14€

TRIPLETTA 🍷 🍷 🍷

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, piments verts, 'nduja di Spilinga, basilic frais

16€

NOAILLES

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

15€

NOT FROM ITALY

Mozzarella fior di latte, ananas rôti, jambon blanc, 'nduja di Spilinga, basilic frais

15€

BUFALA

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, mozzarella di bufala DOP, copeaux de grana padano DOP, huile d'olive extra vierge

16€



FRIOUL

Sauce tomate San Marzano DOP, ail, huile d'olive extra vierge, filets d'anchois de Cetara, oignons rouges, origan, basilic frais

15€

SPECKIALE

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, brie, speck, origan, oignons rouges, grana padano DOP, basilic frais

16€

SPECIALE TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

18€

TOUCO 🍷 🍷

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

16€

DOLCE BIANCA

Mozzarella fior di latte, provola affumicata, ricotta, tomates confites, zestes de citron, basilic frais

17€

GUSTOSA

Mozzarella fior di latte, pesto genovese, salame napolitain, basilic frais

17€

BROOKLYN 🍷 (MIEL ÉPICÉ +2€)

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pepperoni, basilic frais

16€

MORTADELLA PISTACCHIO

Mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto pistacchio, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

20€

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
PICKLES DE PIMENT ROUGE
CÂPRES

+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS
JAUNE D'ŒUF MIROIR
OLIVES TAGGIASCHE
MIEL ÉPICÉ

+2€

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

+3€

THON, SPECK, BRESAOLA
JAMBON BLANC, PEPPERONI
SPIANATA CALABRA
SALAME NAPOLITAIN
MORTADELLE, ANANAS RÔTI

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€