

TRIPLETTA

Croix Rousse

ENTRÉES

OLIVES VERTES DI GRANATA

3€

BEIGNETS DE COURGETTES

Ricotta et citron

8€

CRISPY MOZZA

Sticks de mozzarella, dip à la tomate

9€

FOCACCIA CLASSICA

Huile d'olive extra vierge, origan

2,50€

FOCACCIA TARTUFO

Tartufata 5%, mascarpone, origan

5€

FOCACCIA TRIPLETTA

Spianata Calabra, 'nduja, origan

5€

BURRATINA 125 GR

BURRATINA

Avec huile d'olive extra vierge

9€

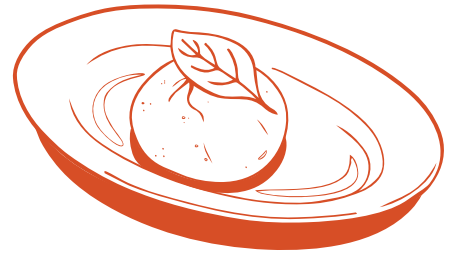
BURRATINA ANCHOIS

Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron

12€

BURRATINA TOMATES CONFITES 12€

BURRATINA PESTO GENOVESE 11€



SALADES

BOL DE SALADE

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

4€

CAPRESE

Tomates anciennes, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge

16€

VERDURA

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

9€

SALADE CÉSAR

Salade romaine, poulet croustillant, œuf, sauce César, grana padano DOP et croutons

16€

FUSILLI PESTO

Fusilli, pesto genovese, tomates, copeaux de grana padano DOP, roquette

16€

MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

SIROP À L'EAU

PLATS

SERVIES AVEC UN BOL DE SALADE

PARMIGIANA

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

17€

LASAGNES TRUFFE

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

17€



DESSERTS

TIRAMISU

AFFOGATO

PROFITEROLES À LA FLEUR DE LAIT

Coulis de chocolat, amandes torréfiées

DELIZIA

Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

8€

6€

8€

6€

PANNA COTTA LEMON CURD

MOUSSE AU CHOCOLAT

Fleur de sel, huile d'olive extra vierge

BROWNIE CAPRESE

+ GLACE À LA FLEUR DE LAIT

Amandes, noisettes, vanille

8€

9€

5€

+3€



GLACES

GLACE À LA FLEUR DE LAIT

5€

Nappage chocolat ou caramel ou lemon curd +2€

Amandes ou noix caramélisées +1,50€

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 PARMİ EUX.

ESTIVA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, olives taggiasche, copeaux de grana padano DOP

17€

triplettasignature



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€

VEGETARIANA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivron rouge, 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€

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€

COPPOLA

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

17€

AMATRICIANA

Sauce tomate San Marzano DOP, crispy guanciale, pecorino, jaune d'œuf

15€

BROOKLYN (MIEL ÉPICÉ +2€)

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

16€

BELLEVILLE

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

17€

NAPOLI

Sauce tomate San Marzano DOP, origan, olives taggiasche, câpres, filets d'anchois de Cetara, basilic frais

14€

TARTUFO CARCIOFI

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

18€

CAPRICCIOSA

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

18€

NOS SUPPLÉMENTS

PIMENTS VERTS
OIGNONS ROUGES
CÂPRES

+1€

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

+2€

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

+3€

THON, JAMBON BLANC
SPIANATA CALABRA
SPECK, PEPPERONI
CRISPY GUANCIALE

+4€

BILLES DE MOZZARELLA
DI BUFALA DOP

+6€