



# TRIPLETTA

LA PIZZA È LA VITA

## ANTIPASTI

### PARMESAN DOP E OLIVE VERDI 6,00

Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"

### LÉGUMES DE SAISON 8,00

Aubergines, poivrons, courgettes, ail confit

### TAGLIERE DI SALUMI 10,00

Coppa di Parma, Bresaola, Spianata Calabra, Speck

### TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 15,00

Coppa di Parma, Bresaola, Spianata Calabra, Speck, Gorgonzola DOP, Parmesan DOP

## FOCACCIA

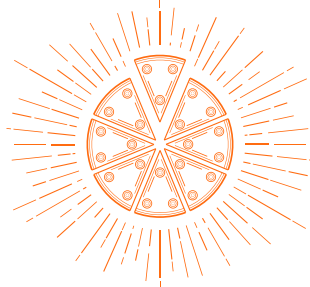
### NOTRE PAIN BËNI

#### CLASSICA 2,50

Huile d'olive extra vierge bio, origan

#### TARTUFO 5,00

Crème de truffe et origan



## BURRATA

### À PARTAGER OU PAS

#### BURRATINA

125 GR

9,00

#### \*SUPPLÈMENT 2,00

Pesto genovese fait maison ou crème de truffe

#### BURRATA

330 GR

21,00

#### \*SUPPLÈMENT 4,00

Pesto genovese fait maison ou crème de truffe

## INSALATE

### INSALATA DI RICOTTA

Mesclun, tomates, légumes rôtis, ricotta, oignons rouges, olives

14,00

### INSALATA CAPRESE BUFALA DOP

Tomates, origan, Mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive

14,00

### INSALATA DI VERDURA

Mesclun, tomates, olives, Grana Padano DOP, oignons rouges

9,00

## LES PLATS DE LA NONNA

### SERVIS AVEC UN BOL DE SALADE

#### LASAGNA 14,00

Pâtes fraîches aux œufs faites maison, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, Mozzarella, Parmigiano Reggiano

#### LASAGNA AI FUNGHI 14,00

Pâtes fraîches aux œufs faites maison, champignons de Paris bruns, béchamel, oignons, Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano

#### PARMIGIANA 14,00

Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, Provola, Parmigiano Reggiano

## PICCOLE INSALATE

### PETITE CAPRESE

Tomates, Mozzarella di bufala DOP, huile d'olive vierge, origan, basilic

5,00

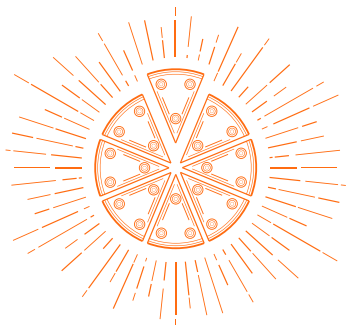
### BOL DE SALADE

Mesclun, copeaux de Grana Padano DOP, olives, tomates, oignons rouges

3,00



# LA PIZZA È LA VITA



NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION.

NOS INGRÉDIENTS SONT ITALIENS, CERTIFIÉS DOP ET PSF.

## ESTIVA BURRATINA ..... 16,00

Burratina, mesclun, tomates, olives, huile d'olive extra vierge

## MARINARA ..... 9,00

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

## MARGHERITA DOP ..... 10,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte

## MARGHERITA GIALLO ..... 12,00

Mozzarella fior di latte, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais

## PROSCIUTTO E FUNGHI ..... 15,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais

## VEGETARIANA ..... 14,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, légumes cuits au four maison

## CHEESUS CHRIST ..... 15,00

Mozzarella fior di latte, basilic frais, Provola affumicata, Gorgonzola DOP, Brie, Grana Padano DOP

## CALZONE ..... 13,00

SUPP. JAMBON BLANC (+3,00)

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Grana Padano DOP, basilic frais, ricotta

## TRIPLETTA ..... 16,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, Spianata Calabria, piments verts, N'duja di Spilinga

## SPECKIALE ..... 16,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Brie, Speck artisanal, origan, oignons rouges, basilic frais

## BUFALA DOP ..... 16,00

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, Mozzarella di Bufala DOP, huile d'olive extra vierge DOP

## LA TOUCO ..... 16,00

Sauce tomate, Spianata Calabria, Gorgonzola, piments verts, Mozzarella fior di latte, basilic frais

## BELLEVILLE ..... 15,00

Mozzarella fior di latte, olives, basilic frais, Tomates confites maison, filets de thon de Cetera

## LA MANZONINI ..... 18,00

Mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, copeaux de Grana Padano DOP, squeeze de citron

## NAPOLI ..... 13,00

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives, Câpres PSF, filets d'anchois di Cetera

## BROOKLYN ..... 16,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte, double pepperoni

## SPÉCIALE TARTUFO ..... 18,00

Crème de truffe, Speck, Mozzarella fior di latte, basilic frais

## GRAN PARADISO ..... 18,00

Mozzarella fior di latte, Taleggio DOP, Coppa di Parma, basilic frais

## MARGHERITA BAMBINO ..... 5,00

SUPP. JAMBON BLANC (+2,00)

Sauce tomate San Marzano DOP, Grana Padano DOP, Mozzarella fior di latte

## SUPPLÈMENTS POUR TA PIZZA

CHAMPIGNONS

PIMENTS VERTS

OIGNONS

CÂPRES

JAUNE D'ŒUF MIROIR

+1,00

POIVRONS

COURGETTES

AUBERGINES

OLIVES

TOMATES

+2,00

GORGONZOLA

MOZZARELLA PROVOLA (Mozza fumée)

N'DUJA (Rillettes de porc piquantes)

ARTICHAUT

ANCHOIS

+3,00

THON

JAMBON BLANC

SPIANATA CALABRA

COPPA DI PARMA, BRESAOLA

PEPPERONI, SPECK

+4,00

TRIPLETTAPIZZA.COM | @TRIPLETTAPIZZA



# TRIPLETTA

LA PIZZA È LA VITA

## FORMULE MIDI\*



**PIZZA 13,90€**



### MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais,  
Mozzarella fior di latte,  
Grana Padano DOP

### MARINARA

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

### +1 SUPPLÈMENT

Champignons, oignons, piments verts, jaune d'œuf miroir,  
courgettes, aubergines, olives

### PETITE INSALATA DI VERDURA

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

## CAFÉ COMPRIS



# TRIPLETTA

LA PIZZA È LA VITA

## DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

<b>DELIZIA</b> Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées .....	6,00
<b>DELIZIA À LA POIRE POCHÉE</b> Nocciolata, noisettes concassées et poire pochée .....	7,00
<b>TIRAMISU</b> .....	7,00
<b>BROWNIE CAPRESE E GELATO ALLA FIOR DI LATTE</b>	
Amandes, noisettes, vanille et glace italienne à la fior di latte .....	8,00
<b>AFFOGATO</b> Gelato alla fior di latte, café .....	6,00
<b>BABA NAPOLETANO</b> Sirop de rhum maison .....	8,00

## GELATO

**GELATO ALLA FIOR DI LATTE** ..... 5,00

### SUPPLÉMENTS :

Nappage Chocolat ou Caramel .....	+1,00
Noisettes ou Cacahuètes .....	+1,50
Spéculos ou Poires pochées .....	+1,00

## CAFÉ

NOTRE CAFÉ EST BIO ET ISSU  
DU COMMERCE ÉQUITABLE

<b>EXPRESSO / DÉCA</b> .....	2,20 / 4,40
(simple / double)	
<b>CAFÉ CRÈME</b> .....	4,00
<b>CAPPUCCINO</b> .....	4,00
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> .....	4,00

## DIGESTIFS & LIQUEURS

<b>LIMONCELLO</b> Mamma Mia! .....	8,00
<b>AMARETTO</b> Adriatico .....	8,00
<b>AMARETTO BIANCO</b> Adriatico .....	8,50
<b>GRAPPA PIAVE</b> .....	8,00

## INFUSION

MÉLANGES PRÉPARÉS PAR NOS SOINS

<b>ASSEMBLAGE DE THÉS</b> .....	3,50
<b>INFUSION</b> .....	3,50
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> .....	5,00



# TRIPLETTA

LA PIZZA È LA VITA

## CAFFETTERIA

NOTRE CAFÉ EST BIO  
ISSU DU COMMERCE ÉQUITABLE

EXPRESSO Bolivie 100% arabica.....	2,20
DOUBLE EXPRESSO.....	4,40
DÉCA 100% ARABICA.....	2,20
CAFÉ CRÈME.....	4,00
CAPPUCCINO.....	4,00
CHOCOLAT CHAUD.....	4,00
ASSEMBLAGE DE THÉS.....	3,50
INFUSION.....	3,50
THÉ GLACÉ MAISON.....	5,00

## LIMONATE

ORANGINA.....	4,00
LIMONADE pression / diabolo.....	3,80
COCA-COLA / ZÉRO.....	4,00
PERRIER.....	4,00
SAN PELLEGRINO 50cl.....	4,50
EVIAN 50cl.....	4,50
DOLOMIA FRIZZANTE 75cl.....	5,50
DOLOMIA NATURALE 75cl.....	5,50

## SUCCHI DI FRUTTA FRESCO FATTO IN CASA



ORANGE.....	4,50
POMME.....	4,50
ANANAS.....	6,00
COCKTAIL DETOX (Pomme, concombre, gingembre).....	7,00



CITRONNADE (à la limonade).....	4,50
ORANGEADE (à la limonade).....	4,50
GINGER ALE MAISON (gingembre frais, citron, limonade pression).....	6,00

## BIRRE ALLA SPINA

<b>PORETTI</b> 25cl / 45cl.....	<b>4,00 / 7,50</b>
<b>COLOMBA</b> 25cl / 45cl .....	<b>4,50 / 8,50</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>BIRRA X TRIPLETTA</b> .....	<b>5,50</b>
<b>THERESIANER</b> LAGER / IPA.....	<b>6,00</b>
<b>BROOKLYN</b> LAGER .....	<b>6,00</b>
<b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b> sans alcool.....	<b>5,50</b>

## SIDRO

<b>APPIE</b> .....	<b>6,00</b>
--------------------	-------------

## APERITIVI

<b>RICARD / PASTIS</b> 2cl.....	<b>3,50</b>
<b>MARTINI BLANC / ROUGE</b> .....	<b>3,50</b>

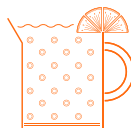
## DIVINA



**VERRE**  
**6,00**

**OU**

**CARAFE**  
**25,00**



### SPRITZ

Amer Aperol, Prosecco Frizzante, eau gazeuse, orange

### SPRITZ BIANCO

Liqueur de Bergamote, Prosecco Frizzante, eau gazeuse, citron vert

### AMERICANO

Amer Campari, Martini Rouge, eau gazeuse, orange

## COCKTAIL

<b>LAVANDER PISCO SOUR</b> .....	10,00
Pisco, liqueur de lavande, blanc d'oeuf, citron vert, sucre	
<b>LAST WORD</b> .....	8,00
Gin, maraschino (liqueur de cerise italienne), chartreuse, citron vert	
<b>PANTANI</b> .....	10,00
Vodka, italicus (liqueur de bergamote), citron jaune, basilic frais, sucre	
<b>CAIPIRINHA</b> .....	8,00
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
<b>NAPOLI MULE</b> .....	8,00
Vodka Stolichnaya, citron jaune, jus de gingembre, limonade	
<b>CALCIO</b> .....	10,00
Gin, Saint Germain, liqueur de jasmin, citron vert, concombre, tonic	
<b>RITORNO AL FUTURO</b> .....	8,00
Whisky, mandarino, eccetera	
<b>NEGRONI</b> .....	7,00
Amer Campari, Martini Rouge, gin, orange	



## ALCOLICI E LIQUORI

<b>WHISKIES</b> Macallan / Nikka / Bourbon Buffalo.....	10,00
<b>RHUM</b> Havana 3 ans.....	8,00
<b>GIN</b> Citadelle .....	8,00
<b>VODKA</b> Stolichnaya.....	8,00
<b>TEQUILA PATRÓN REPOSADO</b> 100% agave .....	10,00
<b>LIMONCELLO</b> Mamma Mia ! .....	8,00
<b>AMARETTO</b> Adriatico .....	8,00
<b>AMARETTO BIANCO</b> Adriatico .....	8,50
<b>GRAPPA PIAVE</b> .....	8,00

# VINI

TOUTE L'ANNÉE SELON ARRIVAGES VINS ITALIENS À L'ARDOISE (NATURE & BIO)

VINS ROUGES	12 CL	46 CL	75 CL	1 L	2 L
<b>CHIANTI DOCG</b> Poggiotondo <b>BIO</b> .....	6,00	22,00	31,00	-	-
Fruité et tannique					
<b>BARDOLINO CLASSICO DOC</b> Delibori .....	5,00	18,00	25,00	-	-
Léger et fruité					
<b>PUGLIA ROSSO IGP</b> Passalacqua Valentina <b>BIO ET BIODYNAMIQUE</b> .....	4,50	16,00	-	30,00	-
Léger, épice et fruité					
<b>NERO D'AVOLA «KORE» DOC</b> Colomba Bianca <b>BIO</b> .....	-	-	28,00	-	-
Souple et fruité					
<b>BARBERA D'ASTI «MARIDA» DOCG</b> Cantine Povero .....	-	-	29,00	-	-
Épice et tannique					
<b>PRIMITIVO IGP</b> Tenuta Viglione <b>BIO</b> .....	-	-	31,00	-	-
Sec, fruité et tannique					
<b>CANCELLI ROSSO</b> Rabasco <b>NATURE</b> .....	-	-	45,00	-	-
100% Montepulciana d'Abruzzo					
<b>ROSSO VASCA 2</b> Poderi Cellario <b>NATURE</b> .....	-	-	-	-	55,00
Léger, vif et rafraichissant					
<b>VIN ORANGE VIN BLANC DE MACÉRATION</b>	12 CL	46 CL	75 CL	1 L	
<b>PINOT GRIGIO</b> Passalacqua Valentina <b>BIO ET BIODYNAMIQUE</b> .....	6,00	22,00	-	40,00	
Fruité et floral					
<b>VIN ROSÉ</b>	12 CL	46 CL	75 CL	1 L	
<b>PRINCIPE DI GRANATEY IGT</b> Poggiotondo <b>BIO</b> .....	5,00	18,00	25,00	-	
Léger et fruité					
<b>VINS BLANCS</b>	12 CL	46 CL	75 CL	1 L	
<b>GRILLO «VITese» DOC</b> Colomba Bianca <b>BIO</b> .....	5,50	20,00	28,00	-	
Floral et frais					
<b>PUGLIA BIANCO IGP</b> Passalacqua Valentina <b>BIO ET BIODYNAMIQUE</b> .....	5,00	18,00	-	35,00	
Acide et fruité					
<b>CANCELLI BIANCO</b> Rabasco <b>NATURE</b> .....	-	-	45,00	-	
100% Trebbiano d'Abruzzo					
<b>VIN PÉTILLANT</b>	12 CL	46 CL	75 CL	1 L	
<b>PROSECCO FRIZZANTE DOC</b> Corvezzo <b>BIO</b> .....	6,00	-	30,00	-	
Fruité					



