

TRIPLETTA

13 rue des Filatiers — 31000 Toulouse

ANTIPASTI

PARMESAN DOP E OLIVE VERDI 6c
Parmesan DOP 24 mois et olives vertes "Dolci di Granata"

LEGUMES ROTIS 10c

**TAGLIERE
DI SALUMI E FORMAGGI** 15c

BURRATINA

125 Gr

BURRATINA 9c
avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 12c
avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 12c
avec tomates Datterino confites

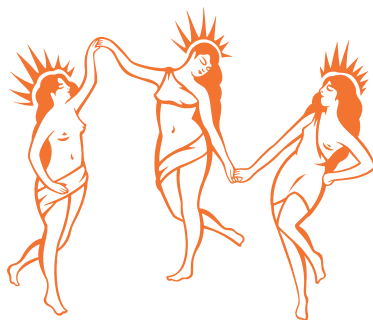
BURRATINA PESTO GENOVESE 11c
avec pesto genovese fait maison

FOCACCIA

Notre pain béni

CLASSICA 2,50c
Huile d'olive extra vierge bio, origan

TARTUFO 5c
Crème de truffe et origan



MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans

MARGHERITA BAMBINO*
+ GELATO AL FIOR DI LATTE
+ SIROP À L'EAU

11c

*JAMBON BLANC +2c

INSALATINA

INSALATINA PETITE / GRANDE 3c/9c
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives, tomates, oignons rouges

INSALATA ROMANA E PECORINO 9c
Salade romaine façon César, pecorino, noix caramélisées

INSALATA CAPRESE E BUFALA 14c
Tomates de saison, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive

INSALATA FUSILLI E PESTO 12c
Fusilli, pesto genovese, tomates datterino confites, copeaux de grana, roquette, pignons de pin

PIATTI

LASAGNA 15c
Pâtes aux œufs, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, mozzarella, grana padano DOP. Servie avec une insalatina

PARMIGIANA 14c
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano, provola, grana padano DOP. Servie avec une insalatina

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU 7c

DELIZIA 6c
Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

AFFOGATO 6c
Gelato al fior di latte, café

PANNA COTTA 6c
Coulis de fruits rouges

BEIGNET AL FIOR DI LATTE 9c
Beignet fait maison, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

BROWNIE CAPRESE 5c
SUPPLÉMENT GELATO AL FIOR DI LATTE (+ 3,00c)
Amandes, noisettes, vanille

GELATO

GELATO AL FIOR DI LATTE 5c

+ Coulis de fruits rouges, caramel ou Nocciolata +1c

+ Noisettes ou cacahuètes +1,50c

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.

MANZONINI

Mozzarella fior di latte d'Agerola, roquette, bresaola, Grana Padano DOP, squeeze de citron

18€

triplettapizza
signature

MARINARA

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

9€



MARGHERITA DOP

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

11€

PROSCIUTTO E FUNGHI

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

16€

CHEESUS CHRIST

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

15€

CALZONE (JAMBON BLANC +3€)

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

13€

BELLEVILLE

Mozzarella fior di latte, olives, basilic frais, tomates confites maison, thon de Cetara

15€

SPÉCIALE TARTUFO

Crème de truffe, speck, mozzarella fior di latte, basilic frais

18€



SPECKIALE

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

16€

SALSICCIA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saucisse de Toulouse, oignons rouges, origan et basilic frais

17€

TRIPLETTA

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

16€

BUFALA DOP

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

16€

NAPOLI

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

14€

BROOKLYN

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

16€

LATOUCO

Sauce tomate, spianata Calabria, gorgonzola, piments verts, mozzarella fior di latte, basilic frais

16€

VEGETARIANA

15€

NOS SUPPLÈMENTS

CHAMPIGNONS,
PIMENTS VERTS,
OIGNONS, CÂPRES,
JAUNE D'ŒUF MIROIR
+1€

ROQUETTE,
AUBERGINES,
COURGETTES,
POIVRONS, OLIVES
+2€

GORGONZOLA, PROVOLA, ANCHOIS,
'NDUJA (Rillettes de porc piquantes),
TOMATES D'ATTERINO CONFITES,
MOZZARELLA
+3€

JAMBON BLANC,
THON, BRESAOLA
SPIANATA CALABRA,
PEPPERONI, SPECK
+4€

triplettapizza.com | @triplettapizza | 05 34 44 79 11