

TRIPLETTA

2 Place Charost — 78000 Versailles

ANTIPASTI

PARMESAN DOP E OLIVE VERDI 6c

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

PASTRAMI DE BOEUF 10c

Pickles de concombre, graines de moutarde

ARANCINI AL TALEGGIO 8c

Arancini cheesy, purée de tomates et pickles de piments rouges

FRITTELLE DI ZUCCHINE 8c

Beignets de courgettes, ricotta et citron

CAPONATA 8c

Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin

PEPERONI E STRACCIATELLA 9c

Poivron grillé mariné à l'ail, stracciatella, huile d'herbes, crumble de pecorino

BURRATINA 125 Gr

BURRATINA 9c

avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS 11c

avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES 11c

avec tomates Datterino confites

BURRATINA PESTO GENOVESE 11c

avec pesto genovese fait maison

FOCACCIA

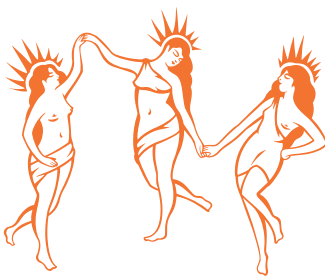
Notre pain béni

CLASSICA 2,50c

Huile d'olive extra vierge bio, origan

TARTUFO 5c

Crème de truffe et origan



AL FORNO

Servis avec une insalatina

LASAGNA 16c

Pâtes fraîches aux œufs faites maison, grana padano DOP, bolognaise à base de San Marzano, béchamel, Mozzarella

PARMIGIANA 15c

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

MACCHERONI GRATINATO 14c

Gratin de macaroni, sauce tomate San Marzano, béchamel, provola

INSALATE

INSALATINA 3c

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

INSALATA ROMANA E PECORINO 9c

Salade romaine façon Cæsar, pecorino, noix caramélisées

INSALATA DI VERDURA 9c

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

INSALATA CAPRESE BUFALA 15c

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

PIATTI/PASTA

LINGUINE AL PESTO E STRACCIATELLA 19c

Linguine, pesto genovese, stracciatella, Grana Padano DOP, basilic, huile d'olive

FUSILLI AL POMODORO 13c

Fusilli, sauce tomate, tomates cerises confites rouges, grana padano DOP, basilic, huile d'olive

CARPACCIO DE BOEUF 20c

Fines tranches de boeuf « carne salada », salsa verde et mesclun. Servi avec une focaccia classica et une insalatina

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans 11c

FUSILLI AL POMODORO ou **MARGHERITA BAMBINO** (JAMBON BLANC +2c)
+ **GELATO AL FIOR DI LATTE** + **SIROP À L'EAU**

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU 7c

AFFOGATO 6c

Gelato al fior di latte, café

BABACOTTA 10c

Baba au rhum, pannacotta vanille, sirop de rhum

BEIGNET AL FIOR DI LATTE 9c

Beignet fait maison, gelato al fior di latte, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

CHEESECAKE NAPOLETANO 8c

Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron

PANNA COTTA 8c

Cerises fraîches et menthe

DELIZIA 6c

Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

GELATO

GELATO AL FIOR DI LATTE 5c

+ Nappage chocolat ou caramel +1c

+ Amandes ou noix caramélisées +1,50c

+ Pistaches torréfiées +2c

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 30 24 28 83

🌿 Végétarien | 🍷 Piquant | ❤️ Coup de Cœur | *DOP: Denominazione di Origine Protetta | Taxes et services compris, prix en Euros TTC

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.

MORTADELLA PESTO

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto genovese, grana padano DOP, stracciatella, pistaches torréfiées, basilic frais

20€

tripletta
signature

MARINARA

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

10€



MARGHERITA DOP

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

12€

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, ricotta, grana padano DOP, basilic frais

13€

TRIPLETTA

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

16€

BUFALA DOP

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

16€



SPECKIALE

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

16€

LATOUCO

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

16€

BELLEVILLE

Mozzarella fior di latte, olives, basilic frais, tomates confites maison, filets de thon de Cetara, oignons rouges, zeste de citron

15€

POLPETTA

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

17€

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€

SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

DOLCE BIANCA

Ricotta, provola, tomates confites Datterino, zeste de citron, basilic frais

16€

VEGETARIANA

15€

NOS SUPPLÈMENTS

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

COURGETTES, AUBERGINES,
POIVRONS, OLIVES
+2€

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

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

triplettapizza.com | @triplettapizza | 01 30 24 28 83