

TRIPLETTA

2 Place Charost — 78000 Versailles

ANTIPASTI

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

TAGLIERE DI SALUMI **12€**
Mortadella, speck artisanal, coppa di Parma, pickles de concombre, graines de moutarde

ARANCINI AL TALEGGIO  **8€**
Arancini cheesy, purée de tomates et pickles de piments rouges

FRITTELLE DI ZUCCA  **8€**
Beignets de courges, ricotta et citron

BARBA E STRACCIATELLA  **9€**
Betteraves rôties, straciatella, crumble de pecorino et huile d'herbes

BURRATINA 125 Gr

BURRATINA  **9€**
avec huile d'olive extra vierge

BURRATINA ANCHOIS  **11€**
avec filets d'anchois de Cetara et zeste de citron

BURRATINA TOMATES CONFITES  **11€**
avec tomates Datterino confites

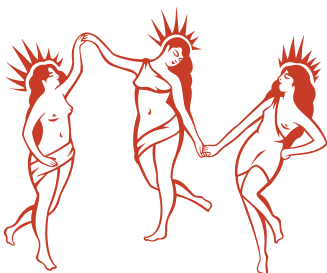
BURRATINA PISTACCHIO  **12€**
avec pesto de pistache et pistaches torréfiées

FOCACCIA

Notre pain béni

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

TARTUFO  **5€**
Crème de truffe et origan



AL FORNO

Servis avec une insalatina

LASAGNA **16€**
Pâtes fraîches aux œufs faites maison, sauce bolognaise à base de San Marzano, béchamel, mozzarella, grana padano DOP. Servie avec une insalatina

MACCHERONI GRATINATO  **14€**
Gratin de macaroni, sauce tomate San Marzano, béchamel, provola. Servi avec une insalatina

INSALATE

INSALATINA  **3€**
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives, tomates, oignons rouges

INSALATA ROMANA E PECORINO **9€**
Salade romaine façon Cæsar, pecorino, noix caramélisées

INSALATA DI VERDURA  **9€**
Mesclun, tomates, olives, grana padano DOP, oignons rouges

INSALATA DI RADICCHIO E GORGONZOLA  **14€**
Mélange de salade romaine et trévis, noix caramélisées, betteraves rôties, gorgonzola, cerfeuil, vinaigrette au balsamique blanc et huile de noix

PIATTI/PASTA

LINGUINE AL PISTACCHIO  **19€**
Linguine, pesto de pistache, pistaches torréfiées, grana padano DOP, huile d'olive

FUSILLI AL POMODORO  **13€**
Fusilli, sauce tomate, tomates cerises confites rouges, grana padano DOP, basilic, huile d'olive

FUSILLI CON POLPETTE **24€**
Fusilli, sauce tomate San Marzano, polpette de veau, grana padano DOP, pignons de pin, basilic, huile d'olive

MENU *bambino* Jusqu'à 8 ans 11€

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

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU **7€**

AFFOGATO **6€**
Gelato al fior di latte, café

BABACOTTA  **10€**
Baba au rhum, pannacotta vanille, sirop de rhum

BEIGNET AL FIOR DI LATTE **9€**

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

CHEESECAKE NAPOLETANO **8€**

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

PANNA COTTA **8€**

Pannacotta à la vanille et fruits frais

DELIZIA **6€**

Pizza à la Nocciolata et noisettes concassées

GELATO

GELATO AL FIOR DI LATTE **5€**

+ Nappage chocolat ou caramel **+1€**

+ Amandes ou noix caramélisées **+1,50€**

+ Pistaches torréfiées **+2€**

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 PISTACCHIO

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto de pistache, grana padano DOP, straciatella, 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€

BROOKLYN

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

16€

VEGETARIANA D'INVERNO

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte, champignons sautés, pickles de piments rouges, graines de courges, grana padano DOP, basilic frais

15€



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€

SPÉCIALE TARTUFO

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

18€

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€

GRAN PARADISO

Mozzarella fior di latte, taleggio DOP, coppa di Parma, basilic frais

18€

ZUCCA

Crème de potimarron, mozzarella fior di latte d'Agerola, provola, 'nduja di Spilinga, basilic frais

15€

NOS SUPPLÈMENTS

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

OLIVES, PICKLES DE
PIMENT ROUGE
+2€

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

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

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