

# TRIPLETTA

## Montrouge

### ENTRÉES

**OLIVES VERTES DI GRANATA** 3€

**ARANCINI CHEESY AU TALEGGIO** 9€  
Boulettes de riz panées et frites au fromage taleggio, dip à la tomate et pickles de piments rouges

**BEIGNETS DE COURGETTES** 8€  
Ricotta et citron

**CAPONATA** 8€  
Légumes rôtis à la napolitaine - aubergines, courgettes, poivrons, céleri, olives vertes, câpres, raisins, oignons et pignons de pin

**PORCO TONNATO** 13€  
Fines tranches de rôti de porc, sauce tonnato, câpres, cerfeuil

**PART DE FOCACCIA BARESE** 2,50€  
Olives taggiasche, origan, romarin, huile d'olive extra vierge

**BURRATINA** 125 GR

SERVIES AVEC UNE PART DE FOCACCIA BARESE

**BURRATINA** 10€  
Avec huile d'olive extra vierge

**BURRATINA ANCHOIS** 12€  
Avec filets d'anchois de Cetara et zestes de citron



**BURRATINA TOMATES CONFITES** 12€

**BURRATINA PESTO GENOVESE** 13€

### MENU BAMBINO 11€

JUSQU'À 8 ANS

FUSILLI POMODORO

OU

MARGHERITA BAMBINO (JAMBON BLANC +2€)

GLACE À LA FLEUR DE LAIT ou MOUSSE AU CHOCOLAT  
SIROP À L'EAU

### PLATS

**LASAGNES** 17€  
Pâtes fraîches aux œufs, sauce bolognaise béchamel, parmesan, mozzarella  
Servies avec un bol de salade

**PARMIGIANA** 17€  
Aubergines délicatement frites, sauce tomate San Marzano DOP, provola, grana padano DOP  
Servie avec un bol de salade

**LASAGNES TRUFFE** 17€  
Pâtes fraîches aux œufs, ricotta, béchamel à la tartufata 5%, champignons bruns, mozzarella fior di latte, grana padano DOP  
Servies avec un bol de salade

**CARPACCIO DE BŒUF** 20€  
Fines tranches de bœuf « carne salada », salsa verde et mesclun  
Servi avec une focaccia classica et un bol de salade

**LINGUINE AU PESTO ET STRACCIATELLA** 19€  
Linguine, pesto genovese, stracciatella, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

**FUSILLI POMODORO** 13€  
Fusilli, sauce tomate, tomates confites, grana padano DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

**PACCHERI AL RAGÙ** 21€  
Ragoût de bœuf napolitain, poivre long de java

**GNOCCHETTI COURGETTES ET BUFALA** 17€  
Crème de courgette au pesto genovese, tomates confites, mozzarella di bufala

**MILANAISE DE POULET** 22€  
Linguine aux tomates confites, grana padano DOP

### SALADES

**BOL DE SALADE** 4€  
Mesclun, copeaux de grana padano DOP, olives taggiasche, tomates confites, oignons rouges

**ROMAINE ET PECORINO** 9€  
Salade romaine, pecorino, sauce César, noix caramélisées

**VERDURA** 9€  
Mesclun, tomates confites, olives taggiasche, grana padano DOP, oignons rouges

**SALADE CÉSAR** 16€  
Salade romaine, poulet croustillant, œuf, sauce César, grana padano DOP et croutons

**CAPRESE** 16€  
Tomates anciennes, pastèque, origan, mozzarella di bufala DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge



### DESSERTS

**TIRAMISU** 8€  
**AFFOGATO** 6€  
Café, glace à la fleur de lait

**NAPOLITAN CHEESECAKE** 8€  
Torta napoletana à la ricotta, crème de citron et orange, zeste de citron

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 9€  
Fleur de sel, huile d'olive extra vierge

**PANNA COTTA** 8€  
Vanille et fruits de saison

**DELIZIA** 6€  
Pizzetta à la Nocciolata et noisettes concassées

**BEIGNET « HOT BOMB »** 9€  
Beignet, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé, amandes caramélisées

**PASTÈQUE, MENTHE FRAÎCHE** 5€

### GLACES

**GLACE À LA FLEUR DE LAIT** 5€

Nappage chocolat ou caramel +1€

Amandes ou noix caramélisées +1,50€

Pistaches torréfiées +2€

# LA PIZZA È LA VITA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILÉE 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.

## MORTADELLA PESTO

Mozzarella fior di latte, mortadella, pesto genovese, 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

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€

## BELLEVILLE

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

17€

## 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€

## DOLCE BIANCA

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

17€

## MAIALINA

Mozzarella fior di latte, fines tranches de rôti de porc, moutarde de Dijon, pickles de graines de moutarde, aneth

17€

## BROOKLYN 🍷 (MIEL ÉPICÉ +2€)

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

16€

## NAPOLI

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

14€

## POLPETTA

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

17€

## 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  
PICKLES DE PIMENT ROUGE  
CÂPRES

+1€

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

+2€

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

+3€

JAMBON BLANC  
SPIANATA CALABRA, THON  
SPECK, PEPPERONI  
MORTADELLA

+4€

BILLES DE MOZZARELLA  
DI BUFALA DOP

+6€