



## ANTIPASTI

<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> .....	10,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabria, Speck	
<b>TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI</b> .....	15,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabria, Speck, Gorgonzola DOP, parmesan	
<b>BURRATINA CLASSICA</b> .....	10,00
Burratina au lait cru	
<b>BURRATINA À LA CRÈME DE TRUFFE</b> .....	12,00
Burratina au lait cru et crème de truffe	
<b>LÉGUMES RÔTIS AU FOUR À BOIS</b> .....	10,00
Courgettes, cœurs d'artichauts, aubergines, poivrons	

## PRODUITS BRUTS

6,00

### CHARGUTERIE

Speck IGP\*\*\*  
Spianata Calabria  
Mortadelle IGP  
Salame napoletano  
Bresaola

### FROMAGE

Gorgonzola DOP  
Parmesan et olives verdi "dolci di granata"

## FOCACCIA DU PAIN BÉNI POUR VOTRE APÉRO

Huile d'olive vierge bio, origan  
4,00

Focaccia Tripletta 🍷  
6,00

Tartuffo Focaccia  
6,00



## SALADES



### INSALATA DI RICOTTA

Mesclun, tomates cerises,  
légumes rôtis, ricotta,  
oignons rouges, olives  
14,00

### INSALATA CAPRESE BUFALA DOP

Tomates cerises, origan,  
Mozzarella di bufala,  
basilic frais, huile d'olive DOP  
13,00

### INSALATA DI VERDURA

Mesclun, tomates cerises,  
olives, parmesan,  
oignons rouges  
9,00

### INSALATA DI ISCHIA

Mesclun, thon,  
anchois, œufs durs,  
tomates, olives  
15,00

\*PSF: Presidio slow food | \*\*DOP: Denominazione di Origine Protetta | \*\*\*IGP: Indicazione di Origine Protetta | Taxes et services compris, prix en euros TTC



01 42 54 72 80  
www.triplettabelleville.fr  
f@triplettaparis



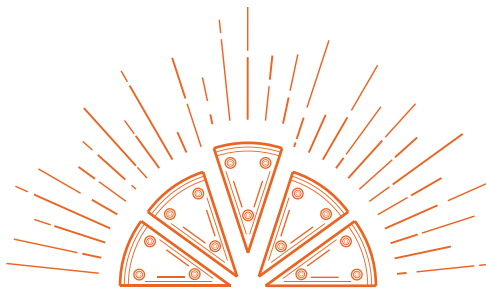
01 43 20 96 34  
www.triplettagaite.fr  
f@triplettaparis



05 57 04 14 40  
www.triplettabordeaux.fr  
f@triplettabordeaux



09 83 30 30 70  
www.triplettabordeaux.fr  
f@triplettabordeaux



## PIZZE



NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION. TOUS NOS INGRÉDIENTS SONT 100% ITALIENS CERTIFIÉS D.O.P., PRESIDIO SLOW FOOD ET IGP.

<b>MARINARA</b> ..... 9,00 Double sauce tomate San Marzano DOP**, ail, origan italien, huile d'olive extra vierge DOP	<b>BUFALA D.O.P.</b> ..... 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, Mozzarella di Bufala, huile d'olive extra vierge DOP
<b>MARGHERITA D.O.P.</b> ..... 9,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola	<b>CALZONE</b> ..... 10,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, ricotta, Mozzarella fior di latte d'Agerola
<b>MARGHERITA GIALLO</b> ..... 11,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais	<b>LA TOUCO</b> ..... 16,00 Sauce tomate, Spianata Calabria, Gorgonzola, piments verts, Mozzarella
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> ..... 15,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, jambon l'Italano 1930, champignons frais	<b>GUSTOSA</b> ..... 16,00 Pesto di Basilico, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, Salame di maialino nero casertano
<b>TRIPLETTA</b> ..... 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, Spianata Calabria, piments verts, N'duja di Spilinga	<b>BELLEVILLE</b> ..... 14,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, olives, basilic frais, Tomates cerises confites maison, filets de thon de Cetera
<b>CHEESUS CHRIST</b> ..... 15,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic frais, Provola affumicata, Gorgonzola DOP, Brie de Meaux, parmesan DOP	<b>NAPOLI</b> ..... 13,00 Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives, Câpres PSF, filets d'anchois de Cetera
<b>VEGETARIANA</b> ..... 14,00 Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, légumes cuits au four maison	<b>LA MANZONINI</b> ..... 15,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, roquette, bresaola, parmesan DOP pesto de basilic
<b>SPECKIALE</b> ..... 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, Brie de Meaux, Speck artisanal, origan, oignons rouges	<b>BROOKLYN</b> ..... 15,00 Double sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, double pepperoni



## SUPPLÈMENTS



**CHAMPIGNONS**  
**PIMENTS VERTS**  
**OIGNONS**  
**CÂPRES**  
**ŒUF**  
1,00

**POIVRONS**  
**COURGETTES**  
**AUBERGINES**  
**OLIVES**  
**TOMATES CERISES**  
2,00

**'NDUJA (Rillettes de porc piquantes)**  
**GORGONZOLA ; MOZZARELLA**  
**PROVOLA (Mozza fumée)**  
**ARTICHAUT**  
**ANCHOIS**  
3,00

**THON**  
**JAMBON BLANC ITALIEN 1930**  
**SPIANATA CALABRA, SPECK,**  
**SALAME, JAMBON DE PARME,**  
**BRESAOLA, PEPPERONI**  
4,00

**BOL DE SALADE (Salade Mesclun, copeaux de parmesan, olives, tomates cerises) 3,00**



## PIZZE GOURMET



CRÉATIONS EXCLUSIVES DE NOS 3 CHEFS,  
NOS PIZZE SPÉCIALES GOURMET NE SAURAIENT SOUFFRIR AUCUN SUPPLÈMENT.

**SPÉCIALE TARTUFFO**  
Crème de truffe, Speck, Mozzarella  
18,00

**CAPPELLO DI TOTÓ**  
Calzone, Mozzarella, tomates confites pomodorini del piennolo, jambon de parme, copeaux de parmesan  
16,00

**PIZZA COPPOLA**  
Mozzarella, provola, tomates confites, ricotta, zestes de citron  
16,00

**CARGIOFI**  
Crème d'artichauts, Mozzarella, artichauts à la romaine, citron confit, roquette, parmesan, basilic  
17,00