



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI	10,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabria, Speck	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	15,00
Salame napoletano, Mortadella, Spianata Calabria, Speck, Gorgonzola DOP, parmesan	
BURRATINA CLASSICA	10,00
Burratina au lait cru	
BURRATINA À LA CRÈME DE TRUFFE	12,00
Burratina au lait cru et crème de truffe	
BURRATINA PESTO	12,00
Burratina au lait cru et pesto al genovese	
LÉGUMES RÔTIS AU FOUR À BOIS	10,00
Courgettes, cœurs d'artichauts, aubergines, poivrons	
VITELLO TONNATO MAGNIFICO	9,00
Noix de veau, cuisson basse température 100gr, crème de thon, anchois et bouillon de poulet	

PRODUITS BRUTS

6,00

CHARCUTERIE

Speck IGP***
Spianata Calabria
Mortadelle IGP
Prosciutto di Parma
Salame napoletano
Bresaola

FROMAGE

Gorgonzola DOP
Parmesan et Olives verdi "dolci di granata"

FOCACCIA NOTRE PAIN BÛNI

CLASSICA	TRIPLETTA	ROSSO	TARTUFO
Huile d'olive vierge bio, origan	Piment et Spianata Calabria	Pesto rosso, parmesan et origan	Crème de truffe
2,50	5,00	5,00	5,00



INSALATE



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 POLPO

Délicieux poulpe en salade, tomates,
pommes grenaille marinées,
vinaigrette citron et piment d'espelette
15,00

PICCOLE INSALATE

PETITE CAPRESE

Tomates Datterino, mozzarella di bufala,
huile d'olive vierge, origan, basilic frais
5,00

BOL DE SALADE

Salade mesclun, copeaux de parmesan,
olives, tomates cerises
3,00

SALADE PANZANELLA

Tomates marinées et oubliées, parmesan,
croûtons, vinaigrette, câpres et oignons rouges
5,00

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



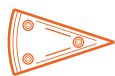
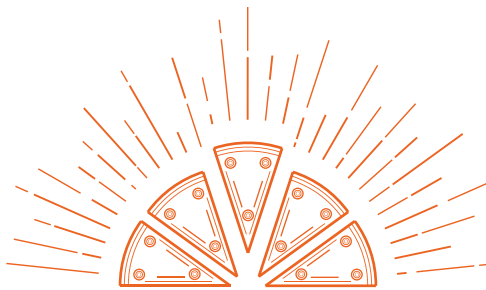
88 BD DE BELLEVILLE,
75020 PARIS
01 42 54 72 80
www.triplettabelleville.fr
f@@triplettaparis

1 IMPASSE DE LA GAITÉ,
75014 PARIS
01 43 20 96 34
www.triplettagaite.fr
f@@triplettaparis

2 BIS RUE DE L'ARBALÈTE
75005 PARIS
01 49 96 58 65
www.triplettalatin.fr
f@@triplettaparis

30 PLACE MEYNARD,
33000 BORDEAUX
05 57 04 14 40
www.triplettabordeaux.fr
f@@triplettabordeaux

83 COURS DU MÉDOC,
33300 BORDEAUX
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.

MARINARA 9,00

Double sauce tomate San Marzano DOP**, ail, origan italien, huile d'olive extra vierge DOP

MARGHERITA D.O.P. 9,00

Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola

MARGHERITA GIALLO 11,00

Mozzarella fior di latte d'Agerola, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais

PROSCIUTTO E FUNGHI 15,00

Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, jambon l'Italiano 1930, champignons frais

TRIPLETTA 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

CHEESUS CHRIST 15,00

Mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic frais, Provola affumicata, Gorgonzola DOP, Brie de Meaux, parmesan DOP

VEGETARIANA 14,00

Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, légumes cuits au four maison

SPECKIALE 16,00

Sauce tomate San Marzano DOP, Brie de Meaux, Speck artisanal, origan, oignons rouges

BUFALA D.O.P. 16,00

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

CALZONE 10,00

Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, ricotta, Mozzarella fior di latte d'Agerola

LA TOUCO 16,00

Sauce tomate, Spianata Calabria, Gorgonzola, piments verts, Mozzarella

GUSTOSA 16,00

Pesto di Basilico, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, Salame di maialino nero casertano

BELLEVILLE 14,00

Mozzarella fior di latte d'Agerola, olives, basilic frais, Tomates cerises confites maison, filets de thon de Cetera

NAPOLI 13,00

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

LA MANZONINI 15,00

Mozzarella fior di latte d'Agerola, roquette, bresaola, parmesan DOP pesto de basilic

BROOKLYN 15,00

Double sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola, double pepperoni

MARGHERITA BAMBINO / SUPP. JAMBON 5,00 / 7,00

Sauce tomate San Marzano DOP, parmesan DOP, basilic frais, Mozzarella fior di latte d'Agerola (supplément jambon blanc)



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



PIZZE GOURMET



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

SPÉCIALE TARTUFO

Crème de truffe, Speck, Mozzarella
18,00

TRAPANESE

Pesto rosso, mozzarella di bufala,
aubergine, roquette
17,00

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