



## ANTIPASTI

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

<b>CHARGUTERIE</b>	
Speck IGP*** .....	<b>6,00</b>
Spianata Calabra .....	<b>6,00</b>
Mortadelle IGP .....	<b>6,00</b>
Salame napoletano .....	<b>6,00</b>
<b>PRODUIT BRUT FROMAGE</b>	
Gorgonzola .....	<b>5,00</b>
Parmesan, olives et miel d'acacia .....	<b>6,00</b>

### 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

Salade Romaine, tomates cerises, légumes rôtis, ricotta, oignon rouge, olives  
**14,00**

### INSALATA CAPRESE BUFALA DOP

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

### INSALATA DI VERDURA

Salade Romaine, tomates cerises, olives, parmesan, oignons rouges  
**9,00**

### INSALATA DI ISCHIA

Roquette, thon, anchois, oeufs durs, tomates, olives  
**15,00**

### FOCACCINA VEGETARIANA

Focaccia, salade Romaine, tomates cerises, olives, copeaux de parmesan  
**12,00**

\*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



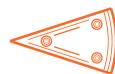
1 IMPASSE DE LA GAITÉ, 75014 PARIS  
01 43 20 96 34  
www.triplettagaite.fr  
f@@triplettabelleville



30 PLACE MEYNARD, 33800 BORDEAUX  
05 57 04 14 40  
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 Fior di latte d'Agerola, pomodorini del piennolo gialli, basilic frais	<b>LA TOUCO</b> ..... 16,00 Sauce tomate, Spianata Calabria, Gorgonzola, piment, 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, Piment vert, N'duja di Spilinga	<b>BELLEVILLE</b> ..... 14,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, olives, basilic frais, Tomate cerise confite maison, filets de thon de Cetera
<b>CHEESUS CHRIST</b> ..... 15,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola, basilic frais, Provola affumicata, Gorgonzola piccante DOP, Brie de Meaux, parmesan DOP	<b>NAPOLI</b> ..... 13,00 Sauce tomate San Marzano DOP, basilic frais, ail et 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, pesto de basilic
<b>SPECKIALE</b> ..... 16,00 Sauce tomate San Marzano DOP, Brie de Meaux, Speck artisanal, origan, oignons rouges	<b>UNO</b> ..... 17,00 Mozzarella fior di latte d'Agerola crème d'artichaut, roquette, artichauts à la romaine, parmesan, basilic frais

### PIZZA DU JOUR À L'ARDOISE



## SUPPLÉMENTS



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,  
MOZZARELLA DI BUFALA  
4,00

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



## PIZZE GOURMET



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

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

**CAPELLO DI TOTÒ**  
Calzone, tomate, Mozzarella,  
jambon de parme, copeaux de  
parmesan  
16,00

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

**MORTADELLA PEPLUM**  
Mortadelle, pistache, pesto,  
stracciatella et origan  
17,00