



peperì

Convivialità Mediterranea

Business Lunch

LE NOSTRE FORMULE

COMPLETO: 25€

SECONDO: 21€

INSALATA: 21€

PRIMO: 19€

Sempre incluso:
antipasto, acqua,
espresso e coperto

ANTIPASTI

INSALATA DI MARE

Seppie tenere con verdure tostate e cipolla rossa: un piatto fresco e mediterraneo, dove il mare incontra l'orto.

INVOLTINI DI MELANZANA

Melanzane dorate che avvolgono prosciutto e provola filante: morbidi, saporiti e irresistibilmente avvolgenti.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Zucchine fresche con crema di basilico e pomodorini confit: verde, leggera e profumata, tutta da assaporare.

RISOTTO DEL PESCATORE

Vialone Nano cremoso con cozze, mazzancolle, polpo e seppie: profumo di mare e gusto pieno ad ogni cucchiaino.

FUSILLI AL FERRETTO TONNO E OLIVE

Busiate avvolte da un tonno fresco, olive taggiasche e pomodorini: intenso, sapido e profondamente mediterraneo.

TROCCOLI AL SUGO DI CARNE E CACIORICOTTA

Pasta fresca con ragù di manzo e guanciale, rifinita con cacioricotta: ricco, rustico e irresistibilmente avvolgente.

ORECCHIETTE DI TERRA



Orecchiette con cime di rapa, aglio e acciughe: il Sud nel piatto, deciso e autentico.

BRANZINO DORATO

Branzino gratinato con erbe mediterranee, accompagnato da misticanza fresca e verdure al vapore: leggero e profumato.

SPADA ALLA GRIGLIA E LE SUE VERDURE

Pesce spada alla griglia su letto di verdure a vapore accompagnato da patate dorate al forno: genuino.

TARTARE PROVENZALE

Manzo battuto al coltello con capperi, olive e cipolla rossa, servito con patatine fritte. Saporito e appagante.

TIMBALLO DELL'ORTO



Riso al forno con melanzane, zucchine e peperoni: un abbraccio caldo di sapori mediterranei.

VEGETARIANA



Misticanza, verdure grigliate, pinoli tostatati e datterini confit. fresca e colorata armonia di sapori.

I GIARDINI DI MANZO

Straccetti di vitello con rucola, misticanza, Grana e limone: fresca, sapida e perfettamente equilibrata.

FRESCHI IN UFFICIO



Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli 5€

RICOTTA MIA

Dolce al barattolo servito con un crumble alle nocciole e cacao, crema di ricotta, amarene e il loro scioppo 5€

CANNOLINO

Fatto come la tradizione siciliana comanda.
Un imperdibile piacere prima di concludere la giornata lavorativa 3€

PRIMI

SECONDI

INSALATE

DOLCINO?

www.peperi.it

prenota la tua serata : 0350 40 19 40



peperi

Convivialità Mediterranea

Business Lunch



LE NOSTRE FORMULE

COMPLETO: 25€

SECONDO: 21€

INSALATA: 21€

PRIMO: 19€

Sempre incluso:
antipasto, acqua,
espresso e coperto



ANTI PASTI

INSALATA DI MARE

Cuttlefish with roasted vegetables and red onion: fresh, Mediterranean and perfectly balanced.

INVOLTINI DI MELANZANA

Fried eggplant rolls filled with ham and provola cheese: soft, savoury and irresistibly comforting.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Fresh zucchini tartare with basil cream and confit cherry tomatoes: green, light and fragrant.

RISOTTO DEL PESCATORE

Creamy Vialone Nano rice with mussels, prawns, octopus and cuttlefish: rich sea flavours in every bite.

FUSILLI AL FERRETTO TONNO E OLIVE

Busiate pasta with fresh tuna ragù, Taggiasca olives and cherry tomatoes: bold and deeply Mediterranean.

TROCCOLI AL SUGO DI CARNE E CACIORICOTTA

Fresh pasta with slow-cooked beef ragù and guanciale, finished with caciocotta cheese: rich and comforting.

ORECCHIETTE DI TERRA



Orecchiette with turnip tops, garlic and anchovies: authentic Southern Italian tradition on the plate.

BRANZINO DORATO

Herb-crusted sea bass served with fresh salad and steamed vegetables: light and fragrant.

SPADA ALLA GRIGLIA E LE SUE VERDURE

Grilled swordfish with steamed vegetables and roasted potatoes: simple, wholesome and full of flavour.

TARTARE PROVENZALE

Hand-cut beef tartare with capers, olives and red onion, served with crispy fries: fresh and elegant.

TIMBALLO DELL'ORTO



Oven-baked rice with eggplant, zucchini and peppers: a warm Mediterranean vegetable dish.

VEGETARIANA



Mixed greens with grilled vegetables, toasted pine nuts and confit cherry tomatoes: fresh and colourful.

I GIARDINI DI MANZO

Beef strips with rocket, mixed greens, Grana cheese and lemon: fresh, savoury and well balanced.

FRESCHI IN UFFICIO



Late Ciaculli mandarin sorbet: fresh, citrusy and refreshing. 5€

RICOTTA MIA

Whipped ricotta dessert with cocoa-hazelnut crumble and sour cherries: creamy and indulgent. 5€

CANNOLINO

Crispy shell filled with sweet ricotta and candied orange: a classic Sicilian treat 3€

PRIMI

SECONDI

INSALATE

DOLCINO?