# itinerari peperì

I piatti piu' rappresentativi del Peperi, in un'esperienza unica pensata per la condivisione

Vivi un'esperienza senza pensieri:

Scegli l'Itinerario da condividere per tutto il tavolo e completalo con uno dei pacchetti drink disponibili

# Gran gala' del gusto - 75€ | persona

### I nostri crudi

Ostrica/2 pz, scampo/1 pz, Gambero rosso di Mazara/1 pz, bresaola di tonno

#### Paccheri Rossi e Bianchi

Un pacchero che sa di mare e di festa: bisque cremosa al gambero rosso, dolce e intensa, e sopra la burrata che si scioglie come applausi a scena aperta

### La Regina del Mare

Filetto di ricciola: sapore semplice, servito con sugo di pomodorini, capperi, olive, basilico e origano

#### Un cannolo

Per chiudere in dolcezza la degustazione



## Amici Miei – 40€ | persona

Il Tagliere del compare Capocollo, mortadella, pecorino, caciocavallo, nodini di fior di latte e per chiudere le nostre confetture fatte in casa

### Degustazione del Forno:

Neoclassica in Padellino Orto Mediterraneo in Pala

#### Tagliata e Pazienza

Carne tenera nappata con la nostra demiglace che profuma di pazienza. Servita con patate in doppia cottura

### Mediterraneo - 30€/persona

### I fritti di Peperì:

Sembrava un gateaux invece era una crocchè, rocher fritto, panelle

### Degustazione del Forno:

F'cazz' e mortazz'

Busiate alla trapanese Orecchiette alla mediterranea



# itinerari pizzerì

Gli impasti piu' rappresentativi del nostro forno, in un'esperienza unica pensata per la condivisione

Vivi un'esperienza senza pensieri: Scegli l'Itinerario da condividere per tutto il tavolo e completalo con uno dei pacchetti drink disponibili

### Pizzen' plus - 45€/persona

I fritti di Peperì:

Sembrava un gateaux invece era una crocchè Il Rocher fritto Le nostre panelle, da gustare con il limone

#### Dal cocktail bar:

Un calice d<mark>i vino oppure</mark> un drink di benvenuto

### Degustazione del Forno:

Le *montanarine* di Peperì La *degustazione definitiva*: SCEGLI TU tra le nostre pizze

# Pizzerì base – 36€/persona

I fritti di Peperì:

Sembrava un gateaux invece era una crocchè Il Rocher fritto Le nostre panelle, da gustare con il limone

### Degustazione del Forno:

Le *montanarine* di Peperì Una *degustazione* delle nostre pizze più iconiche e impasti selezionati