



peperì

*Comunità Mediterranea*

Dove ogni piatto racconta una storia di mare e terra,  
per momenti di gioia e condivisione

## IL COPERTO DA PEPERÌ NON SI PAGA :)

Segui questi **simboli** lungo il **menù**, non perdere l'occasione di **condividerli**, chiedici tutte le informazioni di cui hai bisogno



*Da non perdere!*



*Ideale per la condivisione!*



*Vegano!*



*Gluten free!*



# 66

## perle del sud

L'essenza della **famiglia meridionale** in un'esperienza che unisce i cuori in un abbraccio culinario

### **Briscola**

Non era un vero pranzo domenicale senza una partita a carte e senza polpo arrostito con fave e cicoriette € 20

### **Maccheccozaè!**

Tortino di gratin di cozze in panure di pane d'Altamura, pecorino, aglio nero e prezzemolo € 13

### **Quasi un tricolore**

Era un tricolore, *ma poi l'abbiamo infornato!* Tortino di sfoglia al grano arso con burrata, pomodoro secco e cime di rapa € 11



# 56

## bocconi



*Piatti che ti sporcano le mani, da condividere e fatti in casa*

### Il Rocher Fritto

La caponata siciliana servita in una sfera panata che scrocchia in bocca €9

### Sembrava un gateaux invece era una croché

A sto giro Francia e Italia hanno fatto pace e noi ne abbiamo la prova! Direttamente nel tuo piatto, la croché di patate €8

### Sfizio siciliano

Street food palermitano che spesso si mangia accompagnato con il pane, le Panelle sono composte solo da acqua e farina di ceci! €6

### F'cazz E Mortazz'

Coppia inseparabile del Peperi: focaccia barese accompagnata da sofficiissime fette di Bologna IGP €14



## taglierì



*Il tagliere di Peperi*

Capocollo, salsiccia di Andria, burrata affumicata, nodini di fiordilatte, carciofi e funghi "cardoncelli" sott'olio, pomodoro secco, servito con taralli e l'immane f'cazz e mortazz' €32

# 56

## il mare



*Scopri il profumo del mare attraverso una celebrazione che invita a gusti audaci e raffinati*

### La Selezione di crudo

Scampi (2pz), Ostriche (4 pz), Gamberi Rosso di Mazara (2 pz), calamari, tartare di tonno e tartare di gambero €44

### ...Crudo!

Ostrica Friandise € 4 al Pezzo & Scampo € 5 al Pezzo

### ...In Conserva

Bresaola di tonno, salmone marinato alle erbe della macchia mediterranea e spada agli agrumi €18



# 56 il giardino dei sapori

Un viaggio attraverso i primi piatti caratteristici del Mediterraneo



## L'orgoglioso

Il Cous cous di pesce alla marsalese con gambero rosso e pescato del giorno non è solo cibo bensì un elemento di convivialità e celebrazione €23

## La sorpresa

Strascinati integrali artigianali cacio e pepe, limone e bottarga €18

## Le Pepite di Nettuno

Gnocchi fatti a mano guarniti con frutti di mare freschi e crema di basilico €22

## Risopatatecozze

Riso, patate e cozze è più di un semplice piatto; è un simbolo dell'ospitalità e della ricchezza culinaria della Puglia €18

## Passami il mortaio che lo pesto!

Goditi la vivacità della Sicilia con le busiate avvolte in un pesto alla trapanese preparato secondo tradizione €17

# 56 pesci e carni

Un viaggio tra terra e mare, che racconta storie di natura e tradizioni conservate.

## Mare e Murgia

Un piatto in cui potrai assaporare mare e monti. Troverai la Corba Rossa, la burrata, le cicorie e il cardoncello - il tipico fungo delle Murge €25

## La Fritturì

Il fritto di Peperì con polpo, calamari, sarde e verdure croccanti da gustare e mai più dimenticare! €22

## La luciana e il suo polpo (disponibile anche senza glutine)

Una ricetta antica tramandata da marinai esperti di generazione in generazione. Polpo cotto lentamente in una salsa di pomodori, olive e capperi €24

## Freschezza

Tagliata di Tonno con dadolata di zucchine, menta e limone €23

## La Battuta (Cruda o Scottata?)

Battuta di manzo con olive, capperi, pomodoro secco e burrata che puoi scegliere cruda o scottata! € 20

## Il gusto e l'amaro

La succulenta coscia d'agnello incontra la ruvidità del lampascione in un piatto che rappresenta la tradizione pugliese € 22

## Il fornetto di Altamura

Mix di bombette e salsiccia di Andria accompagnate da golose patate al forno! 25€

# il forno di peperì



*pizza in pala croccante*, discende della pizza in pala alla romana, la sua croccantezza esalta l'effetto "crunchy"



*pizza al padellino soffice*, un morso dalle infinite sensazioni, la leggerezza incontra la fantasia in un perfetto equilibrio di sapori ed emozioni

## Limoneammare

Fiordilatte, crema di patate arrosto, polpo alla piastra, zeste di limone e salsa al prezzemolo



25



23

## Alba Rossa

Gambero Rosso, stracciatella e polvere di olive

22

## Capriccio di Cetara

Pomodoro San Marzano, stracciatella, capperi, alici di Cetara, origano

22

18

## Insalata di Tonno

Tartare di tonno, stracciatella, arancia, finocchi, porro fritto

20

18

## Vivalamamma

Pomodorino San Marzano, melanzana frita, prosciutto cotto homemade, riccioli di parmigiano, basilico

18

## Orto Mediterraneo

Crema di ceci, olive leccino toscane, pomodorini gialli e rossi, basilico, cipolla marinata

18

## Sofficiotta

Fior di latte, mortadella, burrata, zeste di limone candito

20

## Neoclassica

Pomodoro cotto, stracciatella, crema di basilico: i prodotti essenziali della pizza

19

18

## Pesce Innamorato

Crema di zucchine, caprino al limone, salmone marinato, zuccina alla scapece

22

18

## Percorso Pizzeri - 35€

Scopri il **nostro mondo pizza** assaporando gusti unici ed iconici, godendo del **tempo** e della **convivialità** di chi hai accanto!



Versione  
abbondante?  
40€

# 56

## itinerari peperì

Da Peperì, ogni itinerario è un invito a *condividere* un momento speciale, celebrando insieme la gioia della *convivialità*, della festa e della tradizione *mediterranea*.

 *Disponibili in versione vegani!*

### Mediterraneo - 35€

**I fritti di Peperì:** sembrava gateaux invece era una crochè, caponatina frita, panelle **F'cazz e mortazz'**

**Pizza al padellino** in degustazione

**Strascinati integrali** cacio e pepe, limone e bottarga  
**Cous cous** di pesce alla marsalese



### Amici Miei - 55€

**I fritti di Peperì:** sembrava gateaux invece era una crochè, caponatina frita, panelle **F'cazz e mortazz'**

**Taglieri:** tagliere di salumi con le tipicità pugliesi

**Pizza al padellino** in degustazione

**Cous cous** di pesce alla marsalese  
**Strascinati integrali** cacio e pepe, limone e bottarga

**I dolci** in condivisione



### Gran gala' del gusto - 75€

**I nostri crudi:** scampo, gambero e ostrica  
**I nostri marinati:** salmone, spada e tonno

**Rocher** di Caponata  
**Pizza al padellino** in degustazione

**Cous Cous** di pesce alla marsalese  
**Spaghetti al cacciuco ridotto e tartare** di gambero rosso di Mazara di Vallo

**Trancio di pesce** di stagione alla mediterranea

**I dolci** in condivisione

