



peperì

Convivialità Mediterranea

Business Lunch

(Dal Martedì al Venerdì)

LE NOSTRE FORMULE

COMPLETO: 25€

SECONDO: 21€

INSALATA: 21€

PRIMO: 19€

Sempre incluso:
antipasto, acqua,
espresso e coperto

ANTIPASTI

TONNO E SALMONE MARINATI

Fette sottili di carpaccio di tonno marinato e salmone marinato alla barbabietola. Gustoso e gentile.

NODINO E CAPOCOLLO

Nodino di mozzarella accompagnato da fette di Capocollo, insalatina e pomodorini. fresco e saporito.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO

Zucchine fresche battute al coltello, crema di basilico e pomodorini confit. Fresca, leggera e profumata.

BUSIATE TONNO OLIVE E CIPOLLOTTO

Busiate servite con un sugo di tonno e cipollotti freschi con olive taggiasche. Profumo di estate nell'aria.

CAVATELLI COZZE E CREMA DI CECI

Cavatelli con cozze e crema di ceci: morbidi e avvolgenti, con un richiamo sapido di mare.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Spaghetti quadrati al ragù di vitello e funghi di campo. Gusto rustico e pieno.

ORECCHIETTE POMODORO E BASILICO

Un classico intramontabile. Sugo di pomodoro e basilico fresco.

PRIMI

SPIGOLA A PRIMAVERA

Filetto di spigola al forno con carciofi, patate e insalatina di stagione.

SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA

Trancio di pesce spada alla griglia con insalata di agrumi, cipolla, olive e capperi: vivace e ricco di contrasti.

ENTRECOTE DI MANZO E VERDURE GRIGLIATE

Controfiletto di manzo servito al punto rosa accompagnato da zucchine, peperoni e melanzane grigliate.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI

Melanzana scaloppata servita con crema di peperoni e patate novelle. Avvolgente equilibrio.

SECONDI

VEGETARIANA

Misticanza con verdure grigliate, nocciole, mandorle, pinoli tostiti e pomodori confit. Fresca e colorata croccantezza.

MARINA

Insalatona con tonno fresco, rucola, pomodorini e filetti di agrumi. E se chiudi gli occhi... Senti anche il rumore del mare

INSALATE

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 sciroppo 5€

CANNOLINO

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

DOLCINO?

www.peperi.it

prenota la tua serata : 0350 40 19 40



peperì

Convivialità Mediterranea

Business Lunch

(From Tuesday to Friday)



CHOOSE YOUR OPTIONS

FULL MENU: 25€

MAIN COURSE: 21€

SALAD: 21€

FIRST COURSE: 19€

Always included: starter, water, espresso and charge.

STARTERS

TONNO E SALMONE MARINATI

Thin slices of marinated tuna and marinated with beetroot salmon carpaccio. Delicate and balanced.

NODINO E CAPOCOLLO

Mozzarella knot with capocollo, salad and cherry tomatoes: fresh and savoury

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO

Fresh zucchini finely chopped, basil cream and confit cherry tomatoes. Fresh, light and aromatic.

BUSIATE TONNO OLIVE E CIPOLLOTTO

Busiate pasta with tuna, Taggiasca olives and fresh spring onion. Clean Mediterranean flavors.

CAVATELLI COZZE E CREMA DI CECI

Cavatelli with mussels and chickpea cream: smooth and comforting with a gentle savoury touch.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Chitarra spaghetti with veal ragù and wild mushrooms. Rich and comforting.

ORECCHIETTE POMODORO E BASILICO

Orecchiette pasta with tomato sauce and fresh basil. A timeless classic.

SPIGOLA A PRIMAVERA

Oven-baked sea bass fillet with artichokes, potatoes and seasonal salad.

SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA

Grilled swordfish with Sicilian citrus salad, olives, capers and onion: bright and full of contrast.

ENTRECOTE DI MANZO E VERDURE GRIGLIATE

Beef entrecôte served with grilled zucchini, peppers and eggplant.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI

Seared eggplant served with pepper cream and baby potatoes. Rich and comforting.

PASTA

MAINS

VEGETARIANA

Mixed salad with grilled vegetables, hazelnuts, almonds, toasted pine nuts and confit tomatoes. Fresh and crunchy.

MARINA

Fresh tuna, rocket salad, cherry tomatoes and citrus fruits. Light and fragrant.

FRESCHI IN UFFICIO

Mandarin sorbet (Ciaculli late variety). Refreshing and revitalizing. 5€

RICOTTA MIA

Jar dessert with hazelnut and cocoa crumble, ricotta cream and sour cherries. Creamy and indulgent. 5€

CANNOLINO

Traditional Sicilian cannolo. Crispy, rich and timeless. 3€

SALADS

SWEET?