



peperì

Convivialità Mediterranea

Business Lunch

LE NOSTRE FORMULE

COMPLETO: 25€

SECONDO: 21€

INSALATA: 21€

PRIMO: 19€

Sempre incluso:
antipasto, acqua,
espresso e coperto

ANTIPASTI

TONNO ALL'AGRODOLCE DI CIPOLLE

Bocconcini di tonno scottato nell'agrodolce delicato delle cipolle: equilibrio perfetto tra intensità e freschezza.

BRUSCHETTA 'NDUJA E STRACCIATELLA

Pane caldo e croccante con stracciatella cremosa e 'nduja piccante: un incontro deciso e irresistibile.

CIME DI RAPA SPADELLATE

Cime di rapa saltate con aglio, olio e mollica atturrata: tradizione autentica dal carattere deciso.

BUSIATE MAZZANCOLLE E BASILICO

Busiate avvolte da crema di basilico e mazzancolle: freschezza aromatica e profumo di mare.

ORECCHIETTE ALLA GRICIA

Orecchiette con crema di pecorino e guancialetto croccante: gusto pieno, avvolgente e senza tempo.

GNOCCHI DI CASA

Gnocchi fatti in casa con salsa di pomodoro e burrata: morbidi, cremosi e confortanti.

SPAGHETTI AOP

Spaghetti aglio, olio e peperoncino: semplici, intramontabili, perfetti.

PRIMI

BRANZINO AL GUAZZETTO MEDITERRANEO

Branzino in umido con pomodorini, servito con insalatina di stagione: leggero e mediterraneo.

SALMONE ALLA GRIGLIA E LE SUE VERDURE

Trancio di salmone alla griglia con verdure al vapore: essenziale, equilibrato e delicato.

TAGLIATA DI MANZO

Controfiletto scottato con sale Maldon e patate novelle: succoso e saporito.

HUMMUS DI CECI E VERDURE ARROSTO

Crema vellutata di ceci con verdure arrosto: profumi d'orto, consistenze armoniose e contrasti di temperature.

SECONDI

ORTO GRIGLIATO

Misticanza, verdure grigliate, pinoli tostati e datterini confit. Fresca e colorata armonia di sapori.

INSALATA DI RISO VENERE

Riso Venere con tonno scottato, verdure battute al coltello e mentuccia: leggera e profumata.

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 scioppo 5€

CANNOLINO

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

DOLCINO?



peperì

Convivialità Mediterranea

Business Lunch



CHOOSE YOUR OPTIONS

FULL MENU: 25€

MAIN COURSE: 21€

SALAD: 21€

FIRST COURSE: 19€

Always included: starter,
water, espresso and
charge.

STARTERS

TONNO ALL'AGRODOLCE DI CIPOLLE

Seared tuna bites with sweet-and-sour onions: perfectly balanced between richness and freshness.

BRUSCHETTA 'NDUJA E STRACCIATELLA

Toasted bread topped with creamy stracciatella and spicy 'nduja: bold and irresistibly flavourful.

CIME DI RAPA SPADELLATE

Sautéed turnip tops with garlic, olive oil and toasted breadcrumbs: authentic Southern tradition.

PASTA

BUSIATE MAZZANCOLLE E BASILICO

Busiate pasta with basil cream and prawns: aromatic freshness with a touch of the sea.

ORECCHIETTE ALLA GRICIA

Orecchiette with pecorino cream and crispy guanciale: rich, creamy and timeless.

GNOCCHI DI CASA

Homemade gnocchi with tomato sauce and burrata: soft, creamy and comforting.

SPAGHETTI AOP

Spaghetti with garlic, olive oil and chili: simple, classic and unforgettable.

MAINS

BRANZINO AL GUAZZETTO MEDITERRANEO

Sea bass in light tomato broth served with seasonal salad: delicate and Mediterranean.

SALMONE ALLA GRIGLIA E LE SUE VERDURE

Grilled salmon with steamed vegetables: clean, balanced and flavourful.

TAGLIATA DI MANZO

Seared sirloin with Maldon salt and baby potatoes: juicy and satisfying.

HUMMUS DI CECI E VERDURE ARROSTO

Creamy chickpea hummus with roasted vegetables: warm and wholesome.

SALADS

ORTO GRIGLIATO

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

INSALATA DI RISO VENERE

Black Venere rice with seared tuna, finely chopped vegetables and fresh mint: light and aromatic.

SWEET?

FRESCHI IN UFFICIO

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

RICOTTA MIA

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

CANNOLINO

Crispy shell filled with sweet ricotta, just as Sicilian tradition dictates: a small, irresistible pleasure. 3€