



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

PEPATA DI COZZE

Cozze saltate con aglio, prezzemolo e basilico: saporite e dal profumo intenso di mare.

BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO

Burrata cremosa con mortadella, pistacchio e misticanza: morbida, sapida e ricca di contrasti.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Zucchine fresche al basilico con pomodorini confit: croccante, erbacea e delicatamente fresca.

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI

Risotto con asparagi e gamberetti: cremoso e delicato, con una piacevole nota primaverile.

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE

Cavatelli con cozze, gamberi, polpo e seppie: morbidi e avvolgenti, dal gusto pieno di mare.

PACCHERI AL RAGÙ E CARDONCELLI

Paccheri con ragù e funghi cardoncelli: ricchi e intensi, ispirati alla cucina del Sud.

SPAGHETTONI

Spaghettoni freschi con pesto di basilico e pomodori secchi: profumati, cremosi e pieni di carattere.

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO

Filetto di branzino al vapore in guazzetto di pomodorini e basilico con patate: delicato, aromatico e ben equilibrato.

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA

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

TARTARE DI MANZO ALLA PROVENZALE

Battuta di manzo con olive, capperi e patate fritte: saporita e dal carattere deciso.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI



Melanzana alla griglia con crema di peperoni e patate novelle: morbida, affumicata e piena di sapori.

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: leggera e agrumata, con una nota sapida.

FRESCHI IN UFFICIO



Sorbetto al pompelmo rosa 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€

PRIMI

SECONDI

INSALATE

DOLCINO?

www.peperi.it

prenota la tua serata : 0350 40 19 40



peperi

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

PEPATA DI COZZE

Mussels sautéed with garlic, parsley and basil: fragrant, savoury and full of seaside character.

BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO

Creamy burrata with mortadella, pistachios and mixed greens: rich, savoury and full of contrast.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Fresh zucchini tartare with basil and confit cherry tomatoes: crisp, herbaceous and delicately refreshing.

RISOTTO ASPARAGI E GAMBERETTI

Risotto with asparagus and prawns: creamy and delicate with a fresh spring touch.

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE

Cavatelli with mussels, prawns, octopus and cuttlefish: soft and comforting with rich seafood flavour.

PACCHERI AL RAGÙ E CARDONCELLI

Paccheri with slow-cooked ragù and cardoncelli mushrooms: rich, hearty and inspired by Southern Italian tradition.

SPAGHETTONI



Fresh thick spaghetti with basil pesto and sun-dried tomatoes: fragrant, creamy and full of character.

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO

Steamed sea bass in a light tomato and basil broth with potatoes: delicate, aromatic and beautifully balanced.

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA CON INSALATA SICILIANA

Grilled swordfish with citrus, olives and capers: vibrant and layered with sweet-and-savoury contrast.

TARTARE DI MANZO ALLA PROVENZALE

Beef tartare with olives, capers and fries: savoury and full of character.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI



Grilled eggplant with pepper cream and baby potatoes: soft, smoky and rich in flavour.

VEGETARIANA



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

MARINA

Fresh tuna with rocket, cherry tomatoes and citrus segments: vibrant, zesty and delicately savoury.

FRESCHI IN UFFICIO



Grapefruit sorbet. 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€

PASTA

MAINS

SALADS

SWEET?