



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

INSALATA DI MARE MENTA E LIMONE

Seppie, polpo, cozze e mazzancolle con citronette alla menta: mare e agrumi in un equilibrio fresco e pulito.

POLPETTE AL SUGO DI CASA

Polpette di manzo al pomodoro, morbide e saporite, come da tradizione di casa.

CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE



Cime di rapa saltate con aglio e olio, con panure croccante: essenziali, intense, autentiche.

RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto con code di gamberi e crema di zucchine: cremoso, delicato e dal carattere primaverile.

GNOCCHI MARE E FUOCO

Gnocchi con cozze, nduja e crema di pecorino: cremosi, sapidi, con una piacevole nota piccante.

FUSILLONI ALLA PARTENOPEA

Fusilloni con ragù di manzo, pomodoro e mozzarella, profumati alle erbe: un piatto ricco e avvolgente.

PASTA E CECI

Pasta e ceci: cremosa, semplice e profondamente legata alla tradizione.

PRIMI

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE

Filetto di branzino al vapore con patate bollite e insalatina di stagione: leggero, pulito e delicato.

SALMONE ALLA GRIGLIA E INSALATA PRIMAVERILE

Trancio di salmone alla griglia con patate al forno e insalata primaverile: saporito e bilanciato.

TARTARE PROVENZALE

Battuta di manzo con capperi, olive ed erbe aromatiche, servita con patate fritte: fresca e saporita.

MELANZANA RIPIENA AL FORNO



Melanzana ripiena al forno con patate novelle: morbida, profumata e dal gusto mediterraneo.

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?



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

INSALATA DI MARE MENTA E LIMONE

Cuttlefish, octopus, mussels and prawns dressed with a mint citronette: fresh, citrusy and vibrant.

POLPETTE AL SUGO DI CASA

Beef meatballs in tomato sauce, soft and flavourful, just like a traditional home recipe.

CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE



Sautéed turnip tops with garlic and olive oil, finished with crispy breadcrumbs: bold and authentic.

RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto with prawns and zucchini cream: creamy, delicate and gently spring-inspired.

GNOCCHI MARE E FUOCO

Gnocchi with mussels, 'nduja and pecorino cream: creamy, savoury with a gentle spicy kick.

FUSILLONI ALLA PARTENOPEA

Fusilloni with beef ragù, tomato and melted mozzarella, scented with herbs: rich and comforting.

PASTA E CECI



Pasta and chickpeas: creamy, simple and deeply rooted in tradition.

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE

Steamed sea bass fillet with boiled potatoes and seasonal salad: light, clean and delicate.

SALMONE ALLA GRIGLIA E INSALATA PRIMAVERILE

Grilled salmon with roasted potatoes and spring salad: flavourful and well balanced.

TARTARE PROVENZALE

Hand-cut beef tartare with capers, olives and herbs, served with crispy fries: fresh and savoury.

MELANZANA RIPIENA AL FORNO



Baked stuffed eggplant with baby potatoes: soft, fragrant and full of Mediterranean flavour.

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€

PASTA

MAINS

SALADS

SWEET?