



peperi

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 E GIARDINIERA

Seppie, cozze, polpo e mazzancolle con verdure croccanti e note agrodolci: un antipasto fresco e vivace.

#### CRUDO E BUFALA

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo, pomodorini confit e misticanza: semplice e pieno di gusto.

#### CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE

Cime di rapa saltate con aglio e olio, con panure croccante: essenziali e dal gusto deciso.

#### RISOTTO GAMBERI E LIMONE

Risotto con gamberi e limone: cremoso, delicato e con una piacevole nota agrumata.

#### TROCCOLI AL RAGÙ DI PESCE

Troccoli con ragù di pesce e pomodoro: un primo saporito che richiama la cucina di mare.

#### ORECCHIETTE POMODORINI, BASILICO E BURRATA

Orecchiette con pomodorini, basilico e burrata: morbide e fresche, con una cremosità delicata.

#### BUSIATE ALLA TRAPANESE

Busiate con pesto di pomodoro, basilico e mandorle: profumate e dal carattere siciliano.

#### BRANZINO AL FORNO CON CARCIOFI E PATATE

Branzino al forno con carciofi, pomodorini e patate: delicato e ricco di sapori di stagione.

#### ZUPPETTA DI PESCE

Zuppetta di pesce con pane croccante: calda, saporita e dal gusto pieno.

#### POLPETTE AL SUGO

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

#### CAPRESE DI MELANZANA AL BALSAMICO

Melanzana con pomodoro, basilico e aceto balsamico, accompagnata da patate novelle: un piatto equilibrato e profumato.

#### VEGETARIANA

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

#### I GIARDINI DI MANZO

Straccetti di vitello con rucola, misticanza, grana e limone: vivace e ricca di contrasti.

#### 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€

### PRIMI

### SECONDI

### INSALATE

### 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 E GIARDINIERA

Cuttlefish, mussels, octopus and prawns with crisp vegetables and a light tangy note: fresh and vibrant.

#### CRUDO E BUFALA

Buffalo mozzarella with cured ham, confit cherry tomatoes and mixed greens: simple and full of flavour.

#### CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE

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

#### RISOTTO GAMBERI E LIMONE

Risotto with prawns and lemon: creamy, delicate with a bright citrus touch.

#### TROCCOLI AL RAGÙ DI PESCE

Troccoli with seafood ragù and tomato: a flavourful pasta inspired by coastal cooking.

#### ORECCHIETTE POMODORINI, BASILICO E BURRATA

Orecchiette with cherry tomatoes, basil and burrata: soft, fresh and gently creamy.

#### BUSIATE ALLA TRAPANESE

Busiate with tomato, basil and almond pesto: aromatic and inspired by Sicilian flavours.

#### BRANZINO AL FORNO CON CARCIOFI E PATATE

Oven-baked sea bass with artichokes, pachinos and potatoes: delicate and full of seasonal flavour.

#### ZUPPETTA DI PESCE

Seafood stew served with toasted bread: warm, rich and full of flavour.

#### POLPETTE AL SUGO

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

#### CAPRESE DI MELANZANA AL BALSAMICO

Eggplant with tomato, basil and balsamic vinegar, served with baby potatoes: balanced and aromatic.

#### VEGETARIANA

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

#### I GIARDINI DI MANZO

Veal strips with rocket, mixed greens, Grana and lemon: vibrant and full of contrast.

#### 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?