



PAUSA MEDITERRANEA

il business lunch di Peperi - da martedì a sabato

Sempre inclusi: acqua, caffè e coperto

PRIMI

TRINITÀ PICCANTE



Spaghetti aglio, olio e peperoncino con mollica al basilico tostata

LE PERLE DELLA NONNA



Gnocchi con salsa di pomodorini freschi e basilico

RICORDO D'INFANZIA



Busiate al pesto di basilico e ricotta salata

ORECCHIETTE MEDITERRANEE



Orecchiette con pesce spada, pomodorino, melanzane, mentuccia e polvere di mandorle

SECONDI

IL FILETTO DEL GOLFO



Spigola arrosto con misticanza, pomodorini, basilico, capperi, olive, olio, sale, pepe

TONNO IN AGRODOLCE - PIATTO FREDDO



Tocchetti di tonno impanati e fritti cipolla caramellata e condimento agrodolce

CICCIA GOLOSA



Bombette e Salsiccia della tradizione murgiana, patate al forno e demi-glace

COLPO SICURO



tagliata di controfiletto di manzo, patate al forno e demi-glace

Aggiunta di patate al forno / Insalatina mista? +3€

INSALATONE E PIATTI FREDDI

SAPORE DI MARE



Polpo, patate, pomodorini, basilico, misticanza, vinaigrette

L'ESTATE ADDOSSO



Cous-cous con melanzane, peperoni, zucchine, olive, capperi e cipolla caramellata

LA CAPRESE DI PEPERÌ



Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, ristretto di acqua di pomodoro

VOGLIA DI VINELLO?

calice in mescita a partire da 4€

LE NOSTRE FORMULE:

Menu COMPLETO: 25€

Menu SECONDO: 18€

Menu PRIMO o INSALATA: 16€



DAL NOSTRO FORNO

il business lunch di Peperi - da martedì a sabato

Sempre inclusi: acqua, caffè e coperto

CUOR DI PADELLINO

Il nostro impasto più entusiasmante, soffice e croccante, avvolge un ripieno irresistibile!

POLPO ALL'ARREMBAGGIO

18 €

Friarielli, polpo a rondelle, burrata e maionese alla 'nduja

MORTAZZA DELICATA

16 €

Mortadella Bologna IGP, misticanza, maionese al limone e pistacchio

LE PIZZE PIÙ AMATE

al padellino,
alta e soffice



alla pala, bassa
e croccante



VIVA LA MAMMA

Pomodorino San Marzano, melanzana frita, prosciutto cotto, riccioli di parmigiano, basilico

18 €

NEOCLASSICA

Pomodoro cotto, stracciatella di burrata, crema di basilico

16 €

18 €

ALBA ROSSA

Gambero Rosso, stracciatella e polvere di olive

22 €

SOFFICIOTTA

Fior di latte, Mortadella Bologna IGP, burrata, zeste di limone candito

18 €

CAPRICCIO DI CETARA

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata, capperi, alici di Cetara, origano

18 €

22 €

F'CAZZ E MORTAZZ' € 14

La coppia inseparabile del peperì: focaccia barese accompagnata da sofficissime fette di Bologna IGP

VOGLIA DI BIRRETTA?

birra alla spina a partire da 3€

DOLCI

TIRAMISÌ € 6

il tiramisù di peperì

RICOTTA MIA € 6



La ricotta si fonde nella dolcezza delle amarene, e il crumble di nocciole e cacao dà quel tocco che fa scattare la scintilla

FRESCHI IN UFFICIO € 4



Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli (presidio slow food)