



## bocconi, l'inizio perfetto da condividere

Artigianali, sfiziosi e da gustare con le mani. Uno tira l'altro!

#### Bresaola di Tonno ®

Fette sottili di tonno rosso del Mar Mediterraneo marinato a secco... buono che ti ritrovi a dire: "ne prendo un'altra". €10

#### Battuta di Manzo ®

Carne scelta di manzo con quenelle di olive e capperi. €13

### Il Rocher Fritto 🕸 🥟

La caponata siciliana servita in una sfera panata che scrocchia in bocca! €2/pz - €9/5pz - €12/7pz

### Tonno in Agrodolce ®

Tonno fritto e marinato in agrodolce, servito freddo, tra cipolle caramellate che ti fanno fare la scarpetta ancora prima di finirlo. €12

#### Patate Vastase

Così buone da essere "vastase"... Piatto trapanese in doppia cottura: cotte e gratinate al forno, insieme alla mozzarella! Proprio scostumate! €8

### Sembrava un gateaux invece era una crocché

Francia e Italia hanno fatto pace e noi ne abbiamo la prova: la crocché di patate insaporita da Parmigiano, Provola affumicata e Pecorino, con prosciutto cotto. €2/pz - €9/5pz - €12/7pz

#### F'cazz' E Mortazz'

Gli inseparabili di Peperì: focaccia barese con origano, pomodorini, e sofficissime fette di Bologna IGP dopo cottura. €5/2pz - €9/4pz - €14/6pz

## Polpo e Patate ®

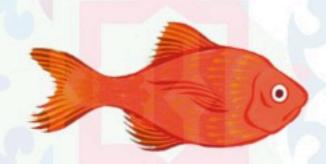
Polpo tenerissimo che si sposa con le patate condite a festa con olio, prezzemolo e scorzetta di limone. Più inseparabili di sole e mare! €9

## Le Panelle 🥍 🐠

Street food palermitano che spesso si mangia accompagnato con il pane, le Panelle sono composte solo da acqua e farina di ceci! Provale con il limone! €6

## Panzanella ?

Il nostro pane inzuppato nel meglio dei prodotti del mediterraneo. È la regina dell'estate, ma noi ce la mangiamo tutto l'anno! €6





## Da Peperì il bello è stare insieme.

Tutti i nostri piatti nascono per essere condivisi al centro della tavola.

Nel menù troverai simboli che ti aiutano a riconoscere le nostre proposte: iconiche ((1)), vegane (17)) e gluten free (18).

Servizio e coperto li regaliamo alla tavola.

Perché crediamo che l'accoglienza non ha prezzo — e, se vuoi, **puoi** dare il giusto valore a chi ti ha fatto sentire a casa.



Vuoi assaggiare
un po, di tutto?
un po, di tutto?
Gira pagina, trovi gli
itinerari pensati per
essere condivisi.

Il Tagliere del Compare

Capocollo, mortadella, pecorino, caciocavallo, nodini di fior di latte e per chiudere le nostre confetture fatte in casa. €24 Aggiungi la "Battuta di manzo". +€10

#### La Selezione di Crudo Mediterraneo @

2 scampi, 4 ostriche, 2 gamberi rossi di Mazara, il migliore pescato del giorno a fette. €48

### Il Banco del Pescatore 🐠

Ideale per chi vuole ordinare singoli crudi di mare o comporre il proprio tagliere da condividere.

Scegli dalla nostra selezione di crudi:

- Miglior pescato del giorno a fette €15/3 varietà
- Gambero Rosso di Mazara €5/pz €12/3pz €28/7pz
- Scampi €6/pz €16/3pz €36/7pz
- Ostriche €5/pz €12/3pz €28/7pz



In conformità con il regolamento ue 1169/2011 ti chiediamo di segnalarci eventuali allergie o intolleranze o di richiedere al personale di sala l'elenco dettagliato degli allergeni presenti in carta.





## pasta, mediterraneo e fantasia

Un viaggio tra primi piatti ispirati ai sapori del Mediterraneo

#### Paccheri Rossi e Bianchi ®

Un pacchero che sa di festa: bisque cremosa e tartare al gambero, con burrata in crema che si scioglie in bocca. €24

## Le Pepite di Poseidone @

I nostri gnocchi di patate e Parmigiano impastati a mano guarniti con leggero aglio e con scorfano, l'oro rosso del Mediterraneo, al profumo di finocchietto. €22

## L'orgoglioso 🐵

Cous cous di pesce alla marsalese con gambero rosso e pescato del giorno, gioco di convivialità e celebrazione. €23

### Trapanese... ma Social! @

Il pesto trapanese come vuole la tradizione... ma con aglio gentile! Mandorle, pomodoro fresco e basilico. €17

#### **Orecchiette Mediterranee**

Orecchiette con pesce spada, pomodorino, melanzane, mentuccia e polvere di mandorle. €19



## terra e mare



Un intreccio di tradizioni e sapori di famiglia.

## Polpo in Vacanza

Polpo spennellato d'aromi BBQ in padella, servito su crema di peperoni al forno, con cicoriette e polvere di capperi. €25

## Tonno Colpo di Fiamma 🕸

Tonno scottato con crema di cipolle rosse agrodolci e una riduzione alle arance rosse di Ribera. €23

## La Regina del Mare

Filetto di ricciola: sapore semplice, servito con sugo di pomodorini, capperi, olive, basilico e origano. €24

## Tagliata e Pazienza

Carne tenera nappata con la nostra demiglace che profuma di pazienza. Servita con patate in doppia cottura. €24

#### La Fritturi

Il fritto di Peperì con polpo, calamari, sarde e verdurine croccanti da gustare e mai più dimenticare! €23

## La Signora Melanzana 🜮

Melanzana cotta lenta, morbida e cremosa, arricchita con tre salse: salsa di pomodoro, salsa di burrata e crema di basilico. Un piatto che sa di casa. €16

# il forno di peperì

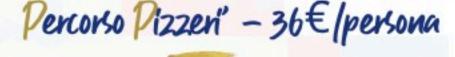


pizza in pala croccante ispirata alla tradizione romana, si distingue per una croccantezza decisa che regala un irresistibile effetto "CROC"



pizza al padellino soffice un impasto leggero che rende ogni assaggio un piccolo comfort

		0
Polpo All'arrembaggio (**) Friarielli, polpo a rondelle, dopo cottura burrata e maionese alla 'nduja	€24	€23
Amatriciana	SON.	
Salsa di pomodoro all'Amatriciana e dopo cottura riccioli di Pecorino	€20	€19
Capriccio di Cetara Salsa di pomodoro San Marzano cotto, dopo cottura stracciatella, capperi, alici di Cetara, origano	€22	€20
Tonno e Cipolle  Dopo cottura: stracciatella, tartare di tonno e croccanti anelli di cipolla con zeste di limone	€20	€19
Vivalamamma Salsa di pomodoro San Marzano cotto, melanzana fritta, riccioli di parmigiano, basilico e dopo cottura prosciutto cotto	€18	€18
Orto Mediterraneo Crema di ceci e dopo cottura olive taggiasche, pomodorini gialli e rossi, basilico e cipolla marinata	€18	€18
Sofficiotta Fior di latte e <i>dopo cottura</i> : mortadella, burrata, zeste di limone candito	€19	€18
Neoclassica Salsa di pomodoro San Marzano cotto, crema di basilico e <i>dopo cottura</i> la stracciatella e filetti di San Marzano: i prodotti <i>essenziali</i> della pizza	€19	€18
Sfiziosa  Dopo cottura: bufala, crudo di Parma, rucola, pomodorini gialli e rossi, e fonduta di Parmigiano	€20	€19
Zucca e guanciale Crema di zucca, guanciale croccante, fungo cardoncello, e dopo cottura ricotta alla 'nduja	€20	€19



I fritti di Peperì

Le Montanarine di Peperì

Una degustazione delle nostre pizze più iconiche e impasti selezionati



# itinerari peperì

I piatti piu' rappresentativi del Peperi, in un'esperienza unica pensata per la condivisione

Vivi un'esperienza senza pensieri: Scegli l'Itinerario da condividere per tutto il tavolo e completalo con uno dei pacchetti drink disponibili

# Gran gala' del gusto - 75€/persona

#### I nostri crudi

Ostrica/2 pz, scampo/1 pz, Gambero rosso di Mazara/1 pz, bresaola di tonno

#### Paccheri Rossi e Bianchi

Un pacchero che sa di mare e di festa: bisque cremosa al gambero rosso, dolce e intensa, e sopra la burrata che si scioglie come applausi a scena aperta

#### La Regina del Mare

Filetto di ricciola: sapore semplice, servito con sugo di pomodorini, capperi, olive, basilico e origano

#### Un cannolo

Per chiudere in dolcezza la degustazione



# Amici Miei - 40€/persona

Il Tagliere del compare Capocollo, mortadella, pecorino, caciocavallo, nodini di fior di latte e per chiudere le nostre confetture fatte in casa

#### Degustazione del Forno:

Neoclassica in Padellino Orto Mediterraneo in Pala

#### Tagliata e Pazienza

Carne tenera nappata con la nostra demiglace che profuma di pazienza. Servita con patate in doppia cottura

# Mediterraneo - 30€/persona

#### I fritti di Peperì:

Sembrava un gateaux invece era una crocchè, rocher fritto, panelle

#### Degustazione del Forno:

F'cazz' e mortazz'

Busiate alla trapanese Orecchiette alla mediterranea



