



peperì

Convivialità Mediterranea

Sapori che raccontano
il Mediterraneo, tra mare e terra,
da condividere con chi ami

56 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 sofficiissime 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 (🌸), vegane (🌱) e gluten free (🌾).

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.



taglieri

I taglieri di terra e mare del Peperì

Vuoi assaggiare
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.



56 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

56 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 demiglance che profuma di pazienza. Servita con patate in doppia cottura. €24

La Fritturì

Il fritto di Peperì con polpo, calamari, sarde e verdure 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



Polpo All'arrembaggio

Friarielli, polpo a rondelle, *dopo cottura* burrata e maionese alla 'nduja

€24

€23

Amatriciana

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 frita, 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 *dopo cottura*: mortadella, burrata, zeste di limone candito

€19

€18

Neoclassica

Salsa di pomodoro San Marzano cotto, crema di basilico e *dopo cottura* la stracciatella e filetti di San Marzano: i prodotti essenziali della pizza

€19

€18

Sfiziosa

Dopo cottura: bufala, crudo di Parma, rucola, pomodorini gialli e rossi, e fonduta di Parmigiano

€20

€19

Zucca e guanciaie

Crema di zucca, guanciaie croccante, fungo cardoncello, e *dopo cottura* ricotta alla 'nduja

€20

€19

Percorso Pizzeri - 36€/persona

I **fritti** di Peperì

Le **Montanarine** di Peperì

Una **degustazione delle nostre pizze** più iconiche e impasti selezionati



56 itinerari peperì

I piatti più rappresentativi del Peperì, 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 demiglaze che profuma di pazienza. Servita con patate in doppia cottura



Mediterraneo - 30€/persona

I fritti di Peperì:

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

Degustazione del Forno:

F'cazz' e mortazz'

Busiate alla trapanese

Orecchiette alla mediterranea



Tutti i nostri itinerari sono disponibili
in versione vegan, no lattosio e gluten free!

