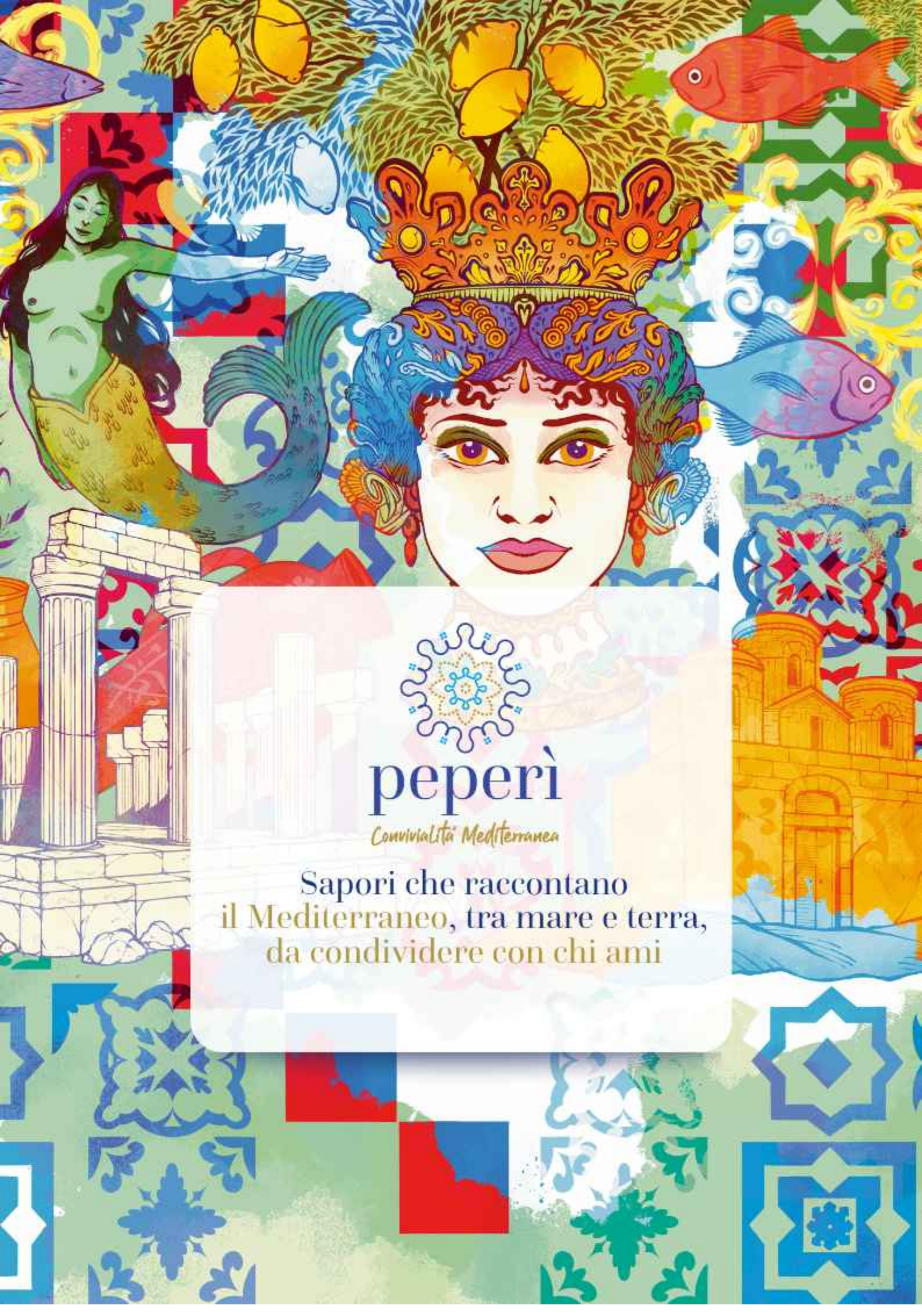




peperì

Convivialità Mediterranea

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

66 bocconi da condividere

Artigianali, sfiziosi, da pasticciarsi le mani.

Falafel 🌿

Polpettine fritte saporite della cucina mediorientale, con ceci, aglio, cipolla, prezzemolo, coriandolo e cumino
€7/3pz - €12/6pz

Il Rocher Fritto 🌿

La caponata siciliana servita in una sfera panata che scrocchia in bocca!
€7/3pz - €12/6pz

Le Bombette

Carne arrotolata, cuore filante di formaggio e quel profumino che fa girare la testa a tutto il tavolo ancora prima che arrivino.
€7/5pz - €12/10pz

Le palle di Zeus

Keftedes al manzo greco: Zeus. Un viaggio nel mediterraneo, tra spezie e menta.
€7/3pz - €12/6pz

Sembrava un gateaux invece era una croccché

Crocché di patate con Parmigiano, Provolone affumicata, Pecorino e prosciutto cotto.
€7/3pz - €12/6pz

Le Pannelle 🌿

Street food palermitano, composto solo da acqua e farina di ceci! Provale con il limone! €6

antipasti da gustare! 66

Da finire in compagnia, per tutta la tavolata!

Polpo e Patate

Polpo tenerissimo che si sposa con le patate condite a festa con olio, prezzemolo e scorzetta di limone. €13

Abbondante!
+€6

Bresaola di Tonno

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



Burrata e Caponata

La burrata si scioglie lenta, la caponata ci mette il carattere. Da gustare con il nostro pane. 11€

Bufala e Mazzancolle

Bufala fresca e cremosa, mazzancolle gustose e quel sapore d'estate italiana. 12€

'A 'mpepata 'e cozze

Cozze fumanti e il sughetto che trasforma ogni tavolo in una scarpetta collettiva.
Scegli se bianche o rosse.
500g/€13 - 1kg/23€



taglieri

I taglieri di terra e mare del Peperi

Il Tagliere del Compare

Capocollo, mortadella, pecorino, peperoni, carciofini, caciocavallo, nodini di fior di latte, focazz' e mortazz' e per chiudere le nostre confetture fatte in casa. €24
Aggiungi la "Tartare di manzo". +€10

Il Tagliere della Commare

Bresaola di tonno al pepe rosa, salmone marinato alla barbabietola, carpaccio di branzino al limone e per chiudere tartare di tonno. €24

Il Tagliere dall'Orto

Tartare di zucchine al basilico, peperonata, melanzane al funghetto, carciofini alla mentuccia, funghi fritti sale e pepe. €18



specialità

I **crudi** di Pesce e Carne

Le battute di Peperi

Ideale per chi vuole iniziare leggero.
Vuoi provarle tutte? 27€

- *Tartare di Manzo* - Carne scelta di manzo con quenelle di olive e capperi. €13
- *Tartare di Tonno* - Filetto di tonno pinne gialle con lamponi, menta, sale e pepe. €14
- *Tartare verde* - Brunoise di zucchine, olio al basilico, pomodori confit, misticanza. €9



pasta e fantasia

Viaggio tra i **primi piatti** del Mediterraneo

I Troccoli

Troccoli di grano duro avvolti nella dolcezza raffinata di scampi freschi e datterini rossi e gialli. €22

Gira e Rigira!

Pappardelle con straccetti di manzo marinati, cipollotto di tropea, pomodorino confit e crema di Parmigiano €18

Polpo Enotria

Polpo tenero rosolato con cipolla rossa, peperoncino e olio evo, pomodorini basilico e prezzemolo. €24

Il Tronchetto di Manzo

Controfiletto di manzo con heritage di verdure al miele. Servita con patate al forno in doppia cottura. €26

La Buillabasse

Dal porto di Marsiglia: pesce, crostacei e profumo di mare che si incontrano in una zuppa. Pane tostato a profusione. €25

La Fritturì 2.0

Gamberi, calamari, merluzzo, polpo e verdure a julienne dorati come un tramonto sul mare. Croccanti, caldi e pericolosamente uno-tira-l'altro. *Nuova ricetta!* €25

La Selezione di Crudo Mediterraneo

Un viaggio nella freschezza Mediterranea:
solo mare crudo, freschissimo e pronto a farsi gustare. 2 scampi, 4 ostriche, 2 gamberi rossi di Mazara, il migliore pescato del giorno a fette. €48

Il Banco del Pescatore

Scegli dalla nostra selezione di crudi:

- Il miglior pescato del giorno per te, preparato a fette €15/3 varietà
- Gambero Rosso di Mazara €5/1pz - €12/3pz - €28/7pz
- Scampi €6/1pz - €16/3pz - €36/7pz
- Ostriche €5/1pz - €12/3pz - €28/7pz

I Paccheri

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

Le Pepite di Riace

I *nostri* gnocchi di patate impastati a mano in equilibrio tra la sapidità delle cozze e l'anima piccante della 'nduja. €22

Fusilloni Mediterranei

Fusilloni all'uovo con pesce spada, pomodorino, melanzane, mentuccia, polvere di mandorle €20

terra e mare

Intreccio di **tradizioni e sapori**



Tonno Scottato alle Erbe

Tonno scottato con battuta aromatica di Pantelleria e salsa agli agrumi. €23

Viaggio in Medio Oriente

Hummus - per gli amici حمص - significa appunto *ceci*. Da Peperi lo trovi con olio EVO, aglio, timo, rosmarino, salvia, patate al forno, peperoni, melanzane e zucchine €13



il forno di peperì

Il nuovo spazio dedicato ai panificati

Gli antipasti

Frisella

L'immane *ciambella tostata di giù*, con il companatico scelto quotidianamente per te dallo chef. €12/3pz - €21/6pz

Montanarina

Nuvola di pasta frita con pomodoro, riccioli di parmigiano e basilico. €7/3pz - €12/6pz

F'cazz' E Mortazz'

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

l'Essenziale



pizza in pala **croccante** ispirata alla tradizione romana, ha una croccantezza decisa che regala un irresistibile effetto "CROC"



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

Capriccio di Cetara

Salsa di pomodoro San Marzano cotto, *dopo cottura* stracciatella, capperi, alici di Cetara, origano.
pala €22 - *padellino* €20

La Murgiana

Crema di ceci, funghi cardoncelli, spinacino saltato in padella, nocciola tostata e zeste di limone.
pala €19 - *padellino* €18

La Melania

Tartare di manzo con salsa senape e miele, pomodorino confit e crema di parmigiano.
pala €24 - *padellino* €23

Sofficiotta

Mortadella, burrata, fettine di limone;
pala €22 - *padellino* €22

Neoclassica

Salsa di pomodoro San Marzano cotto, crema di basilico e *dopo cottura* la stracciatella e filetti di San Marzano.
pala €24 - *padellino* €23

San Donato

Crema di patate, bocconcini di salsiccia, provola affumicata, salvia frita e fili di peperoncino.
pala €24 - *padellino* €23

Sfiziosa

Dopo cottura: bufala, crudo di Parma, rucola, pomodorini gialli e rossi, e fonduta di Parmigiano.
pala €24 - *padellino* €23

Padellino Tiramisù

Impasto del padellino al caffè, crema al mascarpone e cacao in polvere, con scaglie di cioccolato. €9/4pezzi - €14/6pezzi

Da Zia Cettina

Fetta di pane tostata al burro con stracciatella e marmellata al pomodorino. 5€

i dolci