



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

LA BURRATA

Creamy burrata with rocket, cherry tomatoes and basil: fresh, delicate and perfectly balanced.

TONNO MARINATO AL PEPE ROSA

Pink pepper marinated tuna: delicate and aromatic, with a pleasant spicy note.

BRUSCHETTA ALLE VERDURE MARINATE



Crispy bread topped with marinated vegetables and balsamic vinegar: fragrant, light and full of colour.

PASTA

RISOTTO VERDEMAR

Risotto with zucchini and prawns: creamy and delicate, lifted by pleasant seafood notes.

ORECCHIETTE BICOLORE

Orecchiette with cherry tomatoes and stracciatella: fresh and comforting, with a delicate creamy finish.

BUSIATE DEL PORTO

Busiate with fresh tuna, olives and spring onion: savoury and fragrant, with true Mediterranean character.

GNOCCHI AL PESTO

Potato gnocchi with basil pesto, green beans and toasted pine nuts: soft, aromatic and full of flavour.

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

Grilled salmon steak with roasted potatoes and mixed greens: flavourful and perfectly balanced.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grilled king prawns with seasonal salad: juicy and flavourful, perfectly balanced by the freshness of the vegetables.

TAGLIATA DI MANZO

Sliced beef steak with rosemary baby potatoes: tender, rich and beautifully simple.

VERDURE MISTE AL FORNO CON HUMMUS DI CECI



Roasted seasonal vegetables with chickpea hummus: colourful, tender and rich in Mediterranean flavours.

MAINS

SALADS

INSALATA ORTO MEDITERRANEO

Venere black rice with vegetables and aromatic herbs: fresh, light and delicately fragrant.

BREZZA D'ESTATE

Prawns, apple and grapefruit on mixed greens: fresh, citrusy and full of vibrant contrast.

SWEET?

PINK GRAPEFRUIT SORBET



Orange and Campari sorbet: fresh, citrusy and pleasantly bittersweet. 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€



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

LA BURRATA

Burrata cremosa con rucola, pomodorini e basilico: fresca, delicata e perfettamente equilibrata.

TONNO MARINATO AL PEPE ROSA

Tonno marinato al pepe rosa: delicato e aromatico, con una piacevole nota speziata.

BRUSCHETTA ALLE VERDURE MARINATE



Pane croccante con verdure marinate all'aceto balsamico: fragrante, leggera e ricca di colore.

RISOTTO VERDEMAR

Risotto con zucchine e mazzancolle: cremoso e delicato, con piacevoli note di mare.

ORECCHIETTE IN DUE COLORI

Orecchiette con pomodorini e stracciatella: fresche e avvolgenti, con una delicata cremosità.

BUSIATE DEL PORTO

Busiate con tonno fresco, olive e cipollotto: sapide e profumate, dal carattere mediterraneo.

GNOCCHI AL PESTO

Gnocchi al pesto di basilico con fagiolini e pinoli tostati: morbidi, aromatici e ricchi di gusto.

TRANCIO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

Trancio di salmone alla griglia con patate al forno e misticanza: saporito e ben equilibrato.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gamberoni alla griglia con insalatina di stagione: succosi e saporiti, in perfetto equilibrio con la freschezza delle verdure.

TAGLIATA DI MANZO

Tagliata di manzo con patate novelle al rosmarino: tenera, intensa e preparata nella sua essenzialità.

VERDURE MISTE AL FORNO CON HUMMUS DI CECI



Melanzane, zucchine, peperoni al forno con hummus di ceci: colorate, morbide e ricche di sfumature mediterranee.

INSALATA ORTO MEDITERRANEO

Riso Venere con verdure al profumo di erbe aromatiche: fresca, leggera e piacevolmente profumata.

BREZZA D'ESTATE

Mele rosse, pompelmo e gamberetti su misticanza: fresca, agrumata e ricca di contrasti.

SORBETTO POMPELMO ROSA



Sorbetto al pompelmo rosa fresco, dissetante e piacevolmente amaricante 5€

RICOTTA MIA

Dolce al barattolo servito con un crumble alle nocciole e cacao, crema di ricotta, amarene e il loro scioppo 5€

CANNOLINO

Fatto come la tradizione comanda. Un imperdibile piacere prima di concludere la giornata lavorativa 3€

PRIMI

SECONDI

INSALATE

DOLCINO?

www.peperi.it

prenota la tua serata : 0350 40 19 40