



peperì

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

NODINO E MORTADELLA

Nodino di mozzarella con mortadella al pistacchio, rucola e pomodorini: morbido, saporito e ricco di contrasti.

SALMONE ALLE ERBE

Salmone affumicato alle erbe aromatiche: delicato e profumato, con piacevoli note affumicate.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Zucchine fresche al basilico con pomodorini confit e misticanza: croccante, erbacea e delicatamente fresca.

RISOTTO DEL PESCATORE

Risotto ai frutti di mare: cremoso e avvolgente, con tutto il profumo e il sapore del mare.

PACCHERI DEL PORTO

Paccheri con gamberetti, datterino giallo e rucola: freschi e saporiti, dal carattere mediterraneo.

BUSIATE ALLA TRAPANESE

Busiate con basilico, pomodorini, mandorle e pecorino: profumate e dal carattere siciliano.

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE



Orecchiette alle cime di rapa: semplici e genuine, ispirate ai sapori della tradizione pugliese.

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Filetto di branzino alla griglia con verdure saltate: delicato e leggero, accompagnato dai sapori dell'orto.

SPADA MEDITERRANEO

Pesce spada alla griglia con caponata di melanzane: intenso e saporito, ricco di sfumature mediterranee.

ENTRECOTE DI MANZO

Bistecca di manzo con verdure grigliate: carne tenera, intensa e nella sua essenzialità un piatto bilanciato.

SIGNORA MELANZANA



Melanzana ripiena al forno con basilico e grana, accompagnata da patate novelle: morbida, dorata e ricca di gusto.

INSALATA ORTO MEDITERRANEO



Misticanza con verdure grigliate e mandorle tostate: fresca, croccante e con tutti i colori dell'orto.

AGRUMATA

Tonno fresco, rucola, pomodorini e filetti di agrumi su misticanza: fresca, vivace e piacevolmente agrumata.

SORBETTO ARANCIA E CAMPARI



Sorbetto all'arancia e Campari: 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



peperi

Convivialità Mediterranea

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

NODINO E MORTADELLA

Mozzarella knot with pistachio mortadella, rocket and cherry tomatoes: soft, savoury and full of contrast.

SALMONE ALLE ERBE

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

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO

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

PASTA

RISOTTO DEL PESCATORE

Seafood risotto: creamy and comforting, with all the flavour and aroma of the sea.

PACCHERI DEL PORTO

Paccheri with prawns, yellow datterino tomatoes and rocket: fresh and savoury, with true Mediterranean character.

BUSIATE ALLA TRAPANESE

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

ORECCHIETTE ALLA PUGLIESE

Orecchiette with turnip tops: simple and authentic, inspired by the flavours of traditional Puglian cuisine.

MAINS

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Grilled sea bass fillet with sautéed vegetables: delicate and light, accompanied by seasonal garden flavours.

SPADA MEDITERRANEO

Grilled swordfish with eggplant caponata: rich and savoury, full of Mediterranean character.

ENTRECÔTE DI MANZO

Grilled beef steak with seasonal vegetables: tender, rich and full of flavour.

SIGNORA MELANZANA

Oven-baked stuffed eggplant with basil and Grana Padano, served with baby potatoes: soft, golden and full of flavour.

SALADS

INSALATA ORTO MEDITERRANEO

Mixed greens with grilled vegetables and toasted almonds: fresh, crunchy and full of the colours and flavours of the Mediterranean.

AGRUMATA

Fresh tuna, rocket, cherry tomatoes and citrus segments on mixed greens: fresh, vibrant and pleasantly citrusy.

SWEET?

SORBETTO ARANCIA E CAMPARI

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€