



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

INSALATA DI SEPIE E VERDURE TOSTATE

Seppie con verdure miste tostate e citronette alla menta: un antipasto leggero tra mare e orto.

INVOLTINI DI MELANZANA

Melanzane dorate che avvolgono prosciutto e provola filante: morbidi, saporiti e appaganti.

CICORIE AOP



Cicorie spadellate con aglio, olio e peperoncino, completate da pomodorini confit: gusto deciso e autentico.

RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto con gamberi e crema di zucchine: cremoso, delicato e dal carattere primaverile.

CAVATELLI COZZE E CANNELLINI

Cavatelli con cozze e crema di cannellini: morbidi e avvolgenti, con un richiamo sapido di mare.

PACCHERI AL RAGÙ DI CARNE

Paccheri con ragù di manzo: un primo ricco e rotondo, legato alla tradizione.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA E "MUDDRICA"

Orecchiette con cime di rapa, aglio e acciughe, con pangrattato croccante: gusto deciso e autentico.

BRANZINO IN GUAZZETTO

Filetto di branzino in guazzetto con pomodorini e patate: morbido e avvolgente, con richiami di cucina di mare.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE SALTATE

Trancio di salmone alla griglia con verdure saltate: deciso, con un piacevole contrasto tra griglia e orto.

POLPETTE ALLA GRECA

Polpette alle erbe con salsa yogurt al limone e patate al forno: morbide, fragranti e leggermente aromatiche.

COUS COUS DI VERDURE GRATINATO



Cous cous con verdure gratinate al forno: caldo, profumato e ricco di consistenze.

VEGETARIANA



Misticanza con verdure grigliate, nocciole, mandorle, pinoli tostati e pomodori confit. Fresca e colorata croccantezza.

MARINA

Insalatona con tonno fresco, rucola, pomodorini e filetti di agrumi. E se chiudi gli occhi... Senti anche il rumore del mare

FRESCHI IN UFFICIO



Sorbetto al mandarino tardivo di Ciaculli 5€

RICOTTA MIA

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

CANNOLINO

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

PRIMI

SECONDI

INSALATE

DOLCINO?



peperì

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

INSALATA DI SEPIE E VERDURE TOSTATE

Cuttlefish with roasted vegetables and a mint citronette: light and fresh with a delicate balance.

INVOLTINI DI MELANZANA

Golden eggplant rolls filled with ham and melted provola: soft, savoury and comforting.

CICORIE AOP



Sautéed chicory with garlic, olive oil and chili, finished with confit cherry tomatoes: bold and authentic.

RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto with prawns and zucchini cream: creamy, delicate and gently spring-inspired.

CAVATELLI COZZE E CANNELLINI

Cavatelli with mussels and cannellini cream: smooth and comforting with a gentle savoury touch.

PACCHERI AL RAGÙ DI CARNE

Paccheri with beef ragù: rich, comforting and rooted in tradition.

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA E "MUDDRICA"



Orecchiette with turnip tops, garlic and anchovies, finished with crispy breadcrumbs: bold and traditional.

BRANZINO IN GUAZZETTO

Sea bass in a light tomato broth with cherry tomatoes and potatoes: soft and comforting, with classic coastal notes.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON VERDURE SALTATE

Grilled salmon with sautéed vegetables: bold, with a nice contrast between char and greens.

POLPETTE ALLA GRECA

Herb meatballs with lemon yogurt sauce and roasted potatoes: tender, aromatic and lightly crisp.

COUS COUS DI VERDURE GRATINATO



Oven-baked cous cous with roasted vegetables: warm, fragrant and full of texture.

VEGETARIANA



Mixed salad with grilled vegetables, hazelnuts, almonds, toasted pine nuts and confit tomatoes. Fresh and crunchy.

MARINA

Fresh tuna, rocket salad, cherry tomatoes and citrus fruits. Light and fragrant.

FRESCHI IN UFFICIO



Mandarin sorbet (Ciaculli late variety). Refreshing and revitalizing. 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€

PASTA

MAINS

SALADS

SWEET?