



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

#### TONNO ROSA

Tonno marinato al pepe rosa, con una delicata nota di zucchero muscovado.

#### BRUSCHETTA GOLOSA

Pane croccante con stracciatella di burrata, pancetta, pomodorini e misticanza.

#### CARPACCIO DELL'ORTO



Carpaccio di zucchine al basilico con pomodorini, caprino e una nota di limone.

#### RISOTTO DEL PORTO

Risotto ai frutti di mare con gamberi, polpo e seppie, profumato al basilico.

#### TROCCOLI DEL PESCATORE

Troccoli al ragù di pesce con salmone, ricciola e pomodoro.

#### ASSASSINA

Spaghetti all'assassina con pomodorini, peperoncino e crema di burrata.

#### BUSIATE VERDI



Busiate al pesto di basilico con Grana Padano e granella di mandorle.

### PRIMI

#### SPIGOLA DELL'ORTO

Filetto di spigola alla griglia con insalatina di stagione, rucola, pomodorini, zucchine, carote e ravanelli.

#### SALMONE MEDITERRANEO

Trancio di salmone al forno con verdure saltate, patate novelle e misticanza.

#### POLPETTE DELL'ACROPOLI

Polpette di manzo alla greca con patate novelle, broccoli e salsa allo yogurt profumata al timo.

#### SIGNORA PARMIGIANA



Parmigiana di melanzane al forno con patate novelle alle erbe aromatiche.

### SECONDI

#### POLPO MEDITERRANEO

Polpo con rucola, misticanza, datterino rosso e giallo, olive taggiasche e limone.

#### MANZO & BALSAMICO

Straccetti di manzo con rucola, misticanza, pomodorini e Grana Padano, con riduzione di aceto balsamico.

### INSALATE

#### SORBETTO MANGO E RHUM



Sorbetto al mango fresco e tropicale, impreziosito da una nota aromatica di rhum. 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€

### DOLCINO?



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

#### TONNO ROSA

Pink peppercorn marinated tuna with a delicate touch of muscovado sugar.

#### BRUSCHETTA GOLOSA

Crispy bread topped with creamy burrata stracciatella, pancetta, cherry tomatoes and mixed leaves.

#### CARPACCIO DELL'ORTO

Zucchini carpaccio with fresh basil, cherry tomatoes, goat cheese and a hint of lemon.

### PASTA

#### RISOTTO DEL PORTO

Seafood risotto with mussels, prawns, octopus and cuttlefish, finished with fresh basil.

#### TROCCOLI DEL PESCATORE

Troccoli with a fish ragù of salmon, amberjack and tomato.

#### ASSASSINA

Spaghetti all'Assassina with cherry tomatoes, fresh chilli and creamy burrata.

#### BUSIATE VERDI

Busiate with fresh basil pesto, Grana Padano and crushed almonds.

### MAINS

#### SPIGOLA DELL'ORTO

Grilled sea bass fillet with a seasonal salad of rocket, cherry tomatoes, zucchini, carrots and radishes.

#### SALMONE MEDITERRANEO

Oven-baked salmon fillet with sautéed vegetables, baby potatoes and mixed leaves.

#### POLPETTE DELL'ACROPOLI

Greek-style beef meatballs with baby potatoes, broccoli and a thyme-scented yogurt sauce.

#### SIGNORA PARMIGIANA

Oven-baked eggplant Parmigiana served with herb-roasted baby potatoes.

### SALADS

#### POLPO MEDITERRANEO

Octopus with rocket, mixed leaves, red and yellow datterino tomatoes, Taggiasca olives and lemon.

#### MANZO & BALSAMICO

Beef strips with rocket, mixed leaves, cherry tomatoes and Grana Padano, finished with a balsamic reduction.

### SWEET?

#### SORBETTO MANGO & RHUM

Fresh and tropical mango sorbet, enhanced by an aromatic touch of rum. 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€