



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

SALMONE ALLE ERBE

Salmone affumicato al profumo di timo, con una delicata nota dolce di zucchero muscovado.

NODINO GOLOSO

Nodino di mozzarella con mortadella al pistacchio, rucola fresca e pomodorini, completato da una croccante granella di pistacchio.

TARTARE VERDE

Tartare di zucchine al basilico con pomodorini confit e misticanza fresca, condita con olio extravergine d'oliva.

FREGOLA MARINARA

Fregola con mazzancolle, cozze, polpo e calamari, arricchita da ceci e delicatamente profumata all'aglio.

PACCHERI DEL SOLE

Paccheri con mazzancolle, datterino giallo e pomodorini confit, completati da rucola fresca e basilico.

ORECCHIETTE DELLA CONTRADA

Orecchiette con cime di rapa, teneri bocconcini di manzo e pangrattato croccante, profumate all'aglio.

BUSIATE ALLA CAPONATA

Busiate con caponata di verdure, in un incontro di sapori mediterranei.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Gamberoni alla griglia accompagnati da broccoli, fagiolini, patate novelle e pomodorini rossi e gialli.

SPADA DI PANTELLERIA

Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina alla pantasca di pomodorini, olive taggiasche, cipolla e fior di capperi.

TARTARE PROVENZALE

Tartare di manzo con olive taggiasche e capperi, accompagnata da misticanza fresca e patate fritte.

MELANZANA RIPIENA

Melanzana ripiena al forno con Grana Padano, basilico e pomodorini, accompagnata da patate novelle.

POLPO TAGGIASCO

Polpo e patate con rucola, misticanza fresca, pomodorini confit e olive taggiasche, con una nota di limone.

VERDE CROCCANTE

Misticanza con verdure grigliate e pomodorini confit, arricchita da mandorle, nocciole e pinoli tostati per una piacevole nota croccante.

SORBETTO POMPELMO ROSA

Fresco e dissetante, con le vivaci note agrumate del pompelmo rosa e un piacevole finale amaricante. 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

DOLCINO? INSALATE



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

SALMONE ALLE ERBE

Smoked salmon with fragrant thyme and a delicate touch of muscovado sugar.

NODINO GOLOSO

Nodino mozzarella with pistachio mortadella, fresh rocket and cherry tomatoes, finished with crunchy pistachio pieces.

TARTARE VERDE

Zucchini tartare with fresh basil, confit cherry tomatoes and mixed leaves, dressed with extra virgin olive oil.

PASTA

FREGOLA MARINARA

Fregola with king prawns, mussels, octopus and squid, enriched with chickpeas and delicately scented with garlic.

PACCHERI DEL SOLE

Paccheri with king prawns, yellow datterino tomatoes and confit cherry tomatoes, finished with fresh rocket and basil.

ORECCHIETTE DELLA CONTRADA

Orecchiette with turnip greens, tender beef pieces and crispy breadcrumbs, delicately flavoured with garlic.

BUSIATE ALLA CAPONATA

Busiate with vegetable caponata, bringing together the flavours of the Mediterranean.

MAINS

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

Grilled king prawns served with broccoli, green beans, baby potatoes and red and yellow cherry tomatoes.

SPADA DI PANTELLERIA

Grilled swordfish with a Pantelleria-style salad of cherry tomatoes, Taggiasca olives, onion and caper berries.

TARTARE PROVENZALE

Beef tartare with Taggiasca olives and capers, served with mixed leaves and French fries.

MELANZANA RIPIENA

Oven-baked stuffed eggplant with Grana Padano, fresh basil and cherry tomatoes, served with baby potatoes.

SALADS

POLPO MEDITERRANEO

Octopus and potatoes with rocket, mixed leaves, confit cherry tomatoes and Taggiasca olives, finished with a hint of lemon.

VERDE CROCCANTE

Mixed leaves with grilled vegetables and confit cherry tomatoes, enriched with almonds, hazelnuts and toasted pine nuts for a pleasant crunch.

SWEET?

SORBETTO POMPELMO ROSA

Refreshing and thirst-quenching, with vibrant pink grapefruit notes and a pleasantly bitter finish. 5€

RICOTTA MIA

Ricotta cream with hazelnut and cocoa crumble and Amarena cherries in syrup. 5€

CANNOLINO

Traditional Sicilian cannolo. Crispy, rich and timeless. 3€