



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

PEPATA DI COZZE

Cozze saltate con aglio, prezzemolo e basilico: fragranti, saporite e dal profumo intenso di mare.

BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO

Burrata cremosa con mortadella, pistacchio e misticanza: morbida, sapida e ricca di contrasti.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



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

RISOTTO ALLA CREMA DI CROSTACEI

Risotto alla crema di crostacei: cremoso e avvolgente, con tutto il sapore del mare.

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE

Cavatelli con cozze, gamberi, polpo e seppie: morbidi e avvolgenti, dal gusto pieno di mare.

IL GIOCO DEL BULGARO

Paccheri con ragù di manzo al finocchietto, broccoli e pomodorini: intensi e avvolgenti, con piacevoli note aromatiche

SPAGHETTONI PESTO DI BASILICO E MANDORLE TOSTATE

Spaghettoni freschi al pesto di basilico e mandorle tostate: profumati, cremosi e pieni di carattere.

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO

Filetto di branzino al vapore in guazzetto di pomodorini e basilico con patate: delicato, aromatico e ben equilibrato.

PESCE SPADA CON INSALATA SICILIANA

Pesce spada alla griglia con agrumi, olive e capperi: vivace e ricco di piacevoli contrasti.

TARTARE DI MANZO ALLA PROVENZALE

Battuta di manzo con olive, capperi e patate fritte: saporita e dal carattere deciso.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI



Melanzana alla griglia con crema di peperoni e patate novelle: morbida, affumicata e piena di sapore.

VEGETARIANA

Misticanza con verdure grigliate, frutta secca tostata e pomodorini confit: fresca, croccante e piena di colore.

AGRUMATA

Tonno fresco, rucola, pomodorini e filetti di agrumi: vivace, agrumata e piacevolmente sapida.

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?



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

PEPATA DI COZZE

Mussels sautéed with garlic, parsley and basil: fragrant, savoury and full of seaside flavour

BURRATA, MORTADELLA E PISTACCHIO

Creamy burrata with mortadella, pistachio and mixed greens: soft, savoury and rich in contrast.

TARTARE DI ZUCCHINE AL BASILICO



Fresh zucchini tartare with basil and confit cherry tomatoes: crisp, herbaceous and delicately refreshing.

RISOTTO ALLA CREMA DI CROSTACEI

Risotto with shellfish cream: creamy and comforting, with all the flavour of the sea.

CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE

Cavatelli with mussels, prawns, octopus and cuttlefish: soft and comforting, full of seafood flavour.

IL GIOCO DEL BULGARO

Paccheri with beef ragù, broccoli and cherry tomatoes: rich, aromatic and full of character.

SPAGHETTONI PESTO DI BASILICO E MANDORLE TOSTATE

Fresh spaghettoni with basil pesto and toasted almonds: fragrant, creamy and full of character.

FILETTO DI BRANZINO IN GUAZZETTO

Steamed sea bass fillet in a light tomato and basil broth with potatoes: delicate, aromatic and perfectly balanced.

PESCE SPADA CON INSALATA SICILIANA

Grilled swordfish with citrus fruits, olives and capers: vibrant and full of pleasant contrasts.

TARTARE DI MANZO ALLA PROVENZALE

Beef tartare with olives, capers and fries: savoury and full of character.

TAGLIATA DI MELANZANA CON CREMA DI PEPERONI

Grilled eggplant with pepper cream and baby potatoes: soft, smoky and full of flavour.

VEGETARIANA

Mixed greens with grilled vegetables, toasted nuts and confit cherry tomatoes: fresh, crunchy and colourful.

AGRUMATA

Fresh tuna, rocket, cherry tomatoes and citrus segments: vibrant, citrusy and pleasantly savoury.

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€

PASTA

MAINS

SALADS

SWEET?