



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

MARE MARINATO

Insalata di mare con seppie, mazzancolle, cozze e polpo, con verdure marinate, una fresca nota di limone e menta.

BUFALA & CRUDO

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo, con misticanza fresca, pomodorini confit, e filo d'olio extravergine d'oliva.

CICORIA PICCANTE

Cicoria ripassata in padella con aglio, olio extravergine d'oliva e peperoncino.

RISOTTO VERDEMARE

Vialone Nano con mazzancolle e crema di zucchine, mantecato con Grana Padano e delicatamente profumato all'aglio.

TROCCOLI DEL PESCATORE

Troccoli avvolti in un ragù di crostacei al pomodoro, sfumato al vino bianco e profumato con basilico fresco.

ORECCHIETTE GOLOSE

Orecchiette con pomodorini e basilico fresco, completate dalla cremosità della burrata.

CARCIOFO & MENTA

Paccheri avvolti in una delicata crema di carciofi, profumata alla menta fresca e scorza di limone.

SALMONE DELL'ORTO

Trancio di salmone al forno con broccoli, patate e pomodorini, delicatamente profumato all'aglio.

BRANZINO GRATINATO

Filetto di branzino gratinato con una croccante panure di pane e Parmigiano, accompagnato da patate, pomodorini e misticanza fresca.

TAGLIATA AL TIMO

Tagliata di controfiletto di manzo con patate e un delicato profumo di timo.

CAPRESE DI MELANZANA

Melanzana al forno con pomodoro ramato, basilico e menta, impreziosita da aceto balsamico e accompagnata da patate novelle al forno.

POLPO MEDITERRANEO

Polpo e patate con rucola e misticanza fresca, datterino rosso e giallo, olive taggiasche e una fresca 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 ARANCIA E CAMPARI

Fresco e agrumato, dal piacevole equilibrio tra dolcezza e il gusto inconfondibile e amaricante del Campari. 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

MARE MARINATO

Seafood salad with cuttlefish, king prawns, mussels and octopus, served with marinated vegetables and a fresh hint of lemon and mint.

BUFALA & CRUDO

Buffalo mozzarella and prosciutto crudo, served with mixed leaves, confit cherry tomatoes and a drizzle of extra virgin olive oil.

CICORIA PICCANTE



Sautéed chicory with garlic, extra virgin olive oil and a touch of chilli.

PASTA

RISOTTO VERDEMARE

Vialone Nano risotto with king prawns and courgette cream, finished with Grana Padano and a delicate hint of garlic.

TROCCOLI DEL PESCATORE

Troccoli with a rich shellfish ragù in tomato sauce, white wine and fresh basil.

ORECCHIETTE GOLOSE

Orecchiette with cherry tomatoes and fresh basil, topped with creamy burrata.

CARCIOFO & MENTA



Paccheri coated in a delicate artichoke cream, scented with fresh mint and lemon zest.

MAINS

SALMONE DELL'ORTO

Oven-baked salmon fillet with broccoli, potatoes and cherry tomatoes, delicately flavoured with garlic.

BRANZINO GRATINATO

Sea bass fillet with a crispy Parmesan and breadcrumb crust, served with potatoes, cherry tomatoes and mixed leaves.

TAGLIATA AL TIMO

Sliced beef sirloin served with potatoes and a delicate hint of thyme.

ORTAGGI & HUMMUS



Oven-baked eggplant with tomato, fresh basil and mint, finished with balsamic vinegar and served with roasted baby potatoes.

SALADS

POLPO MEDITERRANEO

Octopus and potatoes with rocket, mixed leaves, red and yellow datterino tomatoes, Taggiasca olives and a fresh 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 ARANCIA E CAMPARI



Fresh and citrusy, with a pleasant balance of sweetness and the unmistakable bitter note of Campari.. 5€

RICOTTA MIA

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

CANNOLINO

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