



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

#### INSALATA DI MARE E GIARDINIERA

Seppie, cozze, polpo e mazzancolle con verdure croccanti e note agrodolci: fresca e piena di sfumature.

#### BUFALA E CRUDO

Mozzarella di bufala con prosciutto crudo, pomodorini confit e misticanza: cremosa e sapida, in perfetto equilibrio.

#### CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE



Cime di rapa saltate con aglio e olio, completate da panure croccante: essenziali e dal carattere deciso.

#### RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto con gamberi e crema di zucchine: cremoso e delicato, con una nota verde e vellutata.

#### TROCCOLI AL RAGÙ DI PESCE

Troccoli con ragù di pesce e pomodoro: saporiti e avvolgenti, con tutto il gusto del mare.

#### ORECCHIETTE TRICOLORE

Orecchiette con pomodorini, basilico e burrata: morbide e fresche, con una cremosità delicata.

#### BUSIATE ALLA TRAPANESE

Busiate con pesto di pomodoro, basilico e mandorle: profumate e dal carattere siciliano.

#### SALMONE AL FORNO

Salmone al forno con carciofi, patate e pomodorini: morbido e saporito, con note di stagione.

#### BRANZINO GRATINATO

Filetto di branzino gratinato con pomodorini e misticanza: delicato, croccante e ben equilibrato.

#### POLPETTE AL SUGO

Polpette di manzo al pomodoro: morbide, ricche e legate alla tradizione di casa.

#### CAPRESE DI MELANZANA AL BALSAMICO



Melanzana con pomodoro, basilico e aceto balsamico, accompagnata da patate novelle: morbida e profumata.

#### VEGETARIANA



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

#### I GIARDINI DI MAGGIO

Straccetti di vitello con rucola, misticanza, Grana e limone: vivace e ricca di contrasti.

#### FRESCHI IN UFFICIO



Sorbetto Mango e Rhum. la carica giusta per tornare in ufficio 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?

www.peperi.it

prenota la tua serata : 0350 40 19 40



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

#### INSALATA DI MARE E GIARDINIERA

Cuttlefish, mussels, octopus and prawns with crisp vegetables and a light tangy note: fresh and full of nuance.

#### BUFALA E CRUDO

Buffalo mozzarella with cured ham, confit cherry tomatoes and mixed greens: simple and full of flavour.

#### CIME DI RAPA E PANURE CROCCANTE

Sautéed turnip tops with garlic and olive oil, finished with crispy breadcrumbs: bold and full of character.

#### RISOTTO GAMBERI E CREMA DI ZUCCHINE

Risotto with prawns and zucchini cream: creamy, delicate with a fresh seasonal note.

#### TROCOLI AL RAGÙ DI PESCE

Troccoli with seafood ragù and tomato: rich and full of coastal flavour.

#### ORECCHIETTE TRICOLORE

Orecchiette with cherry tomatoes, basil and burrata: soft, fresh and gently creamy.

#### BUSIATE ALLA TRAPANESE

Busiate with tomato, basil and almond pesto: aromatic and inspired by Sicilian flavours.

#### SALMONE AL FORNO

Oven-baked salmon with artichokes, potatoes and cherry tomatoes: tender and full of seasonal flavour.

#### BRANZINO GRATINATO

Gratinated sea bass fillet with cherry tomatoes and mixed greens: delicate, crisp and beautifully balanced.

#### POLPETTE AL SUGO

Beef meatballs in tomato sauce: soft, rich and inspired by homemade tradition.

#### CAPRESE DI MELANZANA AL BALSAMICO

Eggplant with tomato, basil and balsamic vinegar, served with baby potatoes: soft and aromatic.

#### VEGETARIANA

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

#### I GIARDINI DI MAGGIO

Veal strips with rocket, mixed greens, Grana cheese and lemon: vibrant and full of contrast.

#### FRESCHI IN UFFICIO

Mango and Rhum sorbet. 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?