

La nostra è la storia di un viaggio familiare alla scoperta del gusto.

"Il gusto per le cose realmente belle e buone.
Esperienze che s'intrecciano, famiglie che crescono e amici che
si incontrano, hanno contribuito a dare vita al nostro progetto."

Benvenuti al PEPEROSA.

Antonio Magistro
Ristoratore appassionato

Antonio Magistro

PEPEROSA

SICILIA DISCOVERY

ESPLORA L'ISOLA

6 portate

Da sempre, lo Chef Domenico Perna studia e ricerca le migliori materie prime dell'isola oltre che le tradizioni culinarie locali. PEPEROSA apre le sue porte a tutti coloro che desiderano avvicinarsi al mondo della cucina gourmet con una proposta fresca e contemporanea partendo da una forte identità territoriale. Il viaggio nella Sicilia delle eccellenze inizia con un benvenuto speciale dello Chef.

Dedicato a Lorenzo

Polpo del borgo 1-3-4-7-12-14

Polpo alla luciana, puntarelle, crocchetta di polpo e mix di polveri

Tonno subito 4-6-8-10-12

Carpaccio di tonno, funghi cardoncelli, verbena e miso al pistacchio

Vulcano 1-3-7-12

Uovo di montagna, cipolla agro, umami di pomodoro e patate di montagna

Scrusciu di mare 1-2-4-12

Spaghettoni Antico Mulino di Gragnano AOP, anemoni, ravanello e gambero rosso

Tra capo e collo 7-10-12

Capocollo di maialino, salsa di funghi selvatici, verdure nukazuke e bieta

Amande 1-7-8

Panna cotta alla mandorla, pere e rosmarino

Euro 85

Percorso a calice selezionati dal nostro sommelier

WINE PAIRING 5 calici

Euro 60

Il menu degustazione è servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo

#Peperosa #siciliadiscover

PEPEROSA

NUOVE ROTTE

OMAGGIO AI VIAGGIATORI

7 portate

Un percorso degustazione che rappresenta la vita e la voglia di conoscere del nostro chef che vi porterà a scoprire nuove rotte per raggiungere il gusto, attraverso materie prime provenienti da tutto il mondo e nuovi abbinamenti.

Un viaggio dallo stile italiano e dal gusto internazionale.

Dedicato a Margherita

Lattuga Scossa 7-8

Cuore di lattuga al BBQ, yuzu, mandorla e assoluto di cipolla

Baccalà al cubo 1-4

Baccalà prezzemolo e limone, crocchetta di gola, trippe alla ghiotta

Slow motion 1-7-10

Verza, lumache in umido e senape

Riso... Oriente mon amour 4-7

Carnaroli riserva Ferron, guancialetto di tonno, tè nero e limone

Bianconiglio 1-12

Pasta mista Antico Mulino di Gragnano, estratto di coniglio all'ischitana, cipollina e rapa

Non c'è pollo senza scampo 1-2-3-4-7

Pollo di Bresse, cavolo trunzo di Aci e scampo

Tokyo 1-7-8

Crema di the matcha, crumble alla mandorla, kiwi fermentato e yogurt di capra girgentana

Euro 115

Percorso a calice selezionati dal nostro sommelier

WINE PAIRING 7 calici

Euro 80

Il menu degustazione è servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo

#Peperosa #Nuoverotte

PEPEROSA

RIVOLUZIONE VEGETALE

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO E DELLE TECNICHE

7 portate

Un percorso vegetale che celebra la contaminazione tra elementi e tradizioni, tra culture e gusti per una rappresentazione nitida della nuova rivoluzione in cucina, nella quale tecnica, stagionalità e cultura della materia prima sono fondamentali.

Dedicato a Elodie

Lattuga Scossa 7-8

Cuore di lattuga al BBQ, yuzu, mandorla e assoluto di cipolla

Vulcano 1-3-7-12

Uovo di montagna, cipolla agro, umami di pomodoro e patate di montagna

All'Alba 1-7-12

Verza, giardiniera di cavolfiore, aneto e croccante alla barbabietola

Pasta.. e lenticchie 1-7-8-9-12

Pasta mista Antico Mulino di Gragnano, pistacchio di Bronte, alga kombu e lenticchie nere

Riso verde 7-12

Carnaroli riserva Ferron, aglio ursino, smen e kefir

Radicchio del viaggio 7-10

Radicchio macerato, miele, yogurt di capra girgentana e senape

Cena alternativa 1-3-7-8

Spuma di latte, dulce de leche e torta paradiso

Euro 75

Percorso a calice selezionati dal nostro sommelier

WINE PAIRING 6 calici

Euro 70

Il menu degustazione è servito esclusivamente per tutti gli ospiti del tavolo

#Peperosa #Rivoluzionevegetale

PEPEROSA

A LA CARTA

	Euro
Sottobosco 12-14 Capasanta. funghi shitake, aceto di riso e katsuobushi	18
Ad ognuno il suo sgombro 3-4-7 Sgombro al BBQ, royale di acciuga, arancia e nasturzio	20
Lattuga scossa 7-8 Cuore di lattuga al BBQ, yuzu, mandorla e assoluto di cipolla	16
Slow motion 1-7-10 Verza, lumache in umido, senape e croccante di tamia	24
Baccala al cubo 1-4 Baccala prezzemolo e limone, crocchetta di gola, trippe alla ghiotta	30
Plin Plin 1-2-7 Raviolo del plin, astice, maialino iberico e parmigiano 101 mesi	38
Bianconiglio 1-12 Pasta mista Antico Mulino di Gragnano, estratto di coniglio all'ischitana, cipollina all'agro e rapa	25
Riso..Oriente Mon Amour 4-7 Carnaroli riserva Ferron, guancia di tonno, the nero e limone	30
Scrusciu di Mare 1-2-4-12 Spaghettoni Antico Mulino di Gragnano AOP, anemoni, ravanello e gambero Rosso	35
Pulp Fiction 1-4-7-8-14 Tortello con genovese di polpo, bottarga di tonno, mandorla e capperi	26

PEPEROSA

A LA CARTA

	Euro
Guancia sottocoperta 7-12 Guancia di vitello, cavolo viola, ribes e yogurt affumicato	30
In fondo al mar 1-2-4 Glacier 51, estratto di mare, prezzemolo e pane all'origano	40
Ricciola abbottonata 4-6-7 Ricciola, radicchio, salsa mugnaia e kabayaki	35
Pollo senza Scampo 1-2-3-4-7 Pollo di Bresse, cavolo trunzu di Aci e scampo	35
Ventresca dimenticata 3-4-7-12 Ventresca di tonno dry aged 70gg, caramello di carruba e olandese all'acqua di porro fermentato	35
Cena Alternativa 1-3-7-8 Spuma di latte, torta paradiso, dulce de leche e frollino	15
Tokyo 1-7-8 The matcha, kiwi, yogurt di capra e nocciola	15
Amande 1-7-8 Panna cotta alla mandorla, pera e timo	15
Incontrarsi un giorno a Roma 1-3-7-8 Ricotta di pecora, pepe nero, limone	15

PEPEROSA

In caso di allergie avvertire il personale di sala prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

1. **Cereali** contenenti glutine
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta** a guscio: mandorle, nocciole, noci
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** prodotti a base di senape
11. **Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride** solforosa e Solfiti
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Presidi Slow Food:

- Cappero di Salina
- Cavolo trunzo di Aci
- Capra Girgentana
- Mandorla di Noto
- Cipolla di Giarratana
- Patata di montagna dei Nebrodi
- Pistacchio di Bronte

Coperto Euro 5

PEPEROSA