

*Quattro lettere e un accento per una congiunzione in grado di esprimere ammirazione e stupore davanti a qualcosa di inaspettato.*

*Un segno che ricorre frequente tra le nostre parole, che colpisce per quella sua capacità di lasciare in sospeso qualsiasi commento.*


*Una consonanza non casuale con la toponomastica della piazza della Pera, dove si affaccia questo locale, che rappresenta proprio quell'accento particolare nella ordinaria scena cittadina.*

*Un'idea di fondo fuori dalle righe per un nome che suona più che spiegare, che racconta senza dire, che parla e non declama, che si ricorda ma non si impone.*

*Una storia fuori dall'ordinario di lingua e gusto che usa le parole per mettere il cibo al centro della nostra anima.*

## dalla terra

**pappa al pomodoro**  **10**  
*con burrata campana e tartufo nero*


**flan di rapa rossa**  **9**  
*con fonduta di pecorino Pisanello e briciole di pane croccante*

**zuccotto di melanzane e ricotta**  **9**  
*con salsa di pomodoro e basilico*

**selezione di affettati a chilometro zero** **10**  
*in collaborazione con la Macelleria Ciampalini*

**selezione di formaggi a chilometro zero**  **11**  
*del Caseificio Busti con mieli dell'Azienda Boschiva Cor di Pacino*

**carpaccio di manzo garronese** **9**  
*con mele caramellate e pinoli tostati*

**ravioli tricolore fatti in casa** **15**  
**ripieni di burrata e tartufo nero**   
*saltati in burro e salvia su crema di pomodorini gialli*


**paccheri freschi** **12**  
*con pachino, basilico e spolverata di pancetta croccante*

**risotto mantecato al burro e parmigiano**  **14**  
*con ragù bianco di anatra*

**gnocchetti di patate al basilico fatti in casa**  **13**  
*con cacio di Pienza, pepe e carbone di olive nere*

**tartara al coltello di Chianina a chilometro zero** **18**  
*con yoghurt al mandarino, confit di pomodori, capperi di Pantelleria e cavolo romano*

**cinghiale in dolce e forte** **16**  
*con chips di patate rosse e carote cotte a bassa temperatura*

**cipolla rossa di tropea cotta a bassa temperatura**  **15**  
*ripiena di formaggio erborinato e insalata belga saltata*

**filetto di manzo del Ciampalini** **20**  
*su crema di patate e balsamico di Modena*

## al mare

**sfere di gambero rosso di Mazara del Vallo e bufala** **13**  
*con bisque e burro mantecato al pomodoro*

**calamaro scomposto al rosmarino** **11**  
*su crema di piselli e vela di pane croccante*

**fagottini fatti in casa al nero di seppia** **15**  
**ripieni di ricotta mantecata**  
*con vongole e bottarga di muggine*

**risotto mantecato alla scamorza affumicata** **14**  
*con crema di cozze*

**tagliata di tonno in crosta di semi di sesamo** **18**  
*con tris di maionesi (curcuma, curry, senape)*

## in dolcezza

**cuore morbido al cioccolato** **6**  
*con crema di pistacchio di Bronte*

**crema di mascarpone al limone**  **6**  
*con coulis di lamponi e meringhe*

**mini Sacher**  **6**  
*con mirtili e pere caramellate*

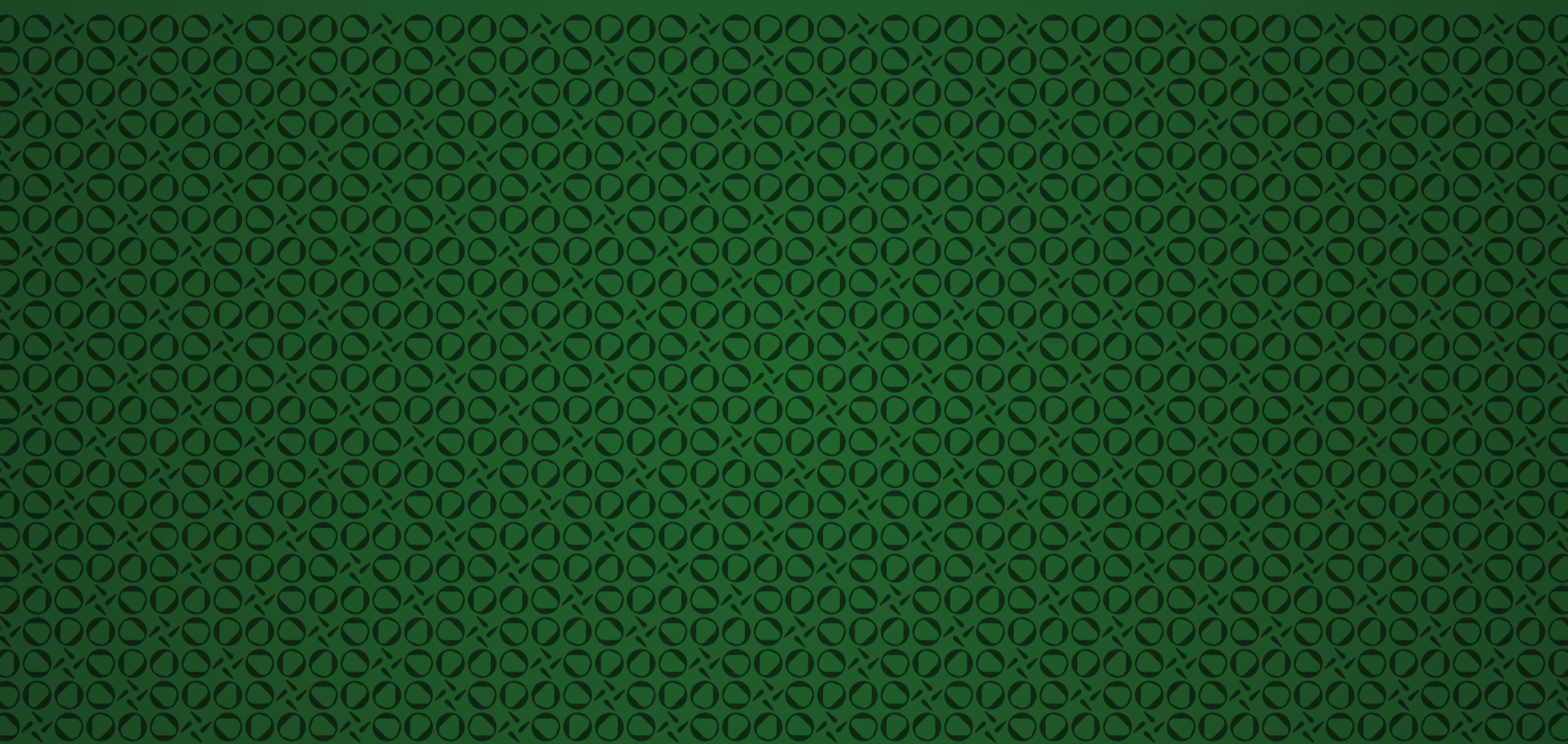
**cheesecake estemporaneo**  **6**  
*ai frutti di bosco o al cioccolato*

**millefoglie scomposto alla frutta**  **6**  
*con scaglie di cioccolato nero fondente 70%*



P E R Ò

*fine dining with cocktail*



Caro Ospite,  
se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni  
sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al personale di sala.  
Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Seguendo la stagionalità e la relativa reperibilità,  
alcuni prodotti da noi utilizzati potrebbero essere congelati.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della  
pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di  
temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano  
HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*peropisa.it / @peropisa*