

TORNANO
I RUGGENTI
ANNI 70



SINTESI DEI CONTENUTI



TITOLI	PAGINA
BREVE PANORAMICA	05
LOCATION	07
DESIGN	10
FOOD	12
INTRATTENIMENTO & SERVIZI EXTRA	14
CONTATTI	16

© Alberto Casagrande

66

Assaporare l'Italia, vivere un'esperienza, divertirsi, sentirsi a casa.





BREVE PANORAMICA



CACIARA: CHI SIAMO?

- La cucina è casereccia e gustosa: il menù si evolve continuamente viaggiando su e giù per il Bel Paese e rivisitando i piatti della tradizione.
- La componente esperienziale è il nostro focus: rendere partecipi gli ospiti del processo finale di cottura e impiattamento per noi è un modo di condividere un momento, di raccontare una storia, attraverso piccole performance coinvolgenti.
- Inclusività è una delle parole chiave: onnivori, vegani, celiaci, tutti possono stare a tavola insieme ed alzarsi sazi e felici.
- La musica (italiana) è immancabile, motore e stimolo dello staff di Piperita, e prima cosa che ricorda l'ospite della sua serata.
- Eventi con musica dal vivo, serate a tema comedy, musicisti e talent di ogni genere.

QUAL E' L'OFFERTA?

- Cucina italiana tradizionale rivisitata
- Cucina italiana vegana
- Cucina senza lattosio
- Pizza al padellino
- Portate gluten-free (Certificazione AIC)
- Cocktail bar

BREVE PANORAMICA

DOVE CI TROVI?

Via San Sisto, 3 | nel centro storico di Milano

- Raggiungibile in metropolitana (fermata verde S.Ambrogio) e passante ferroviario
- Stazione dei taxi a 300 mt
- Parcheggi a pagamento in zona

QUANDO CI TROVI?

Mercoledì

19:30 - 00:00

Giovedì

19:30 - 00:00

Venerdì

19:30 - 01:00

Sabato

19:30 - 01:00

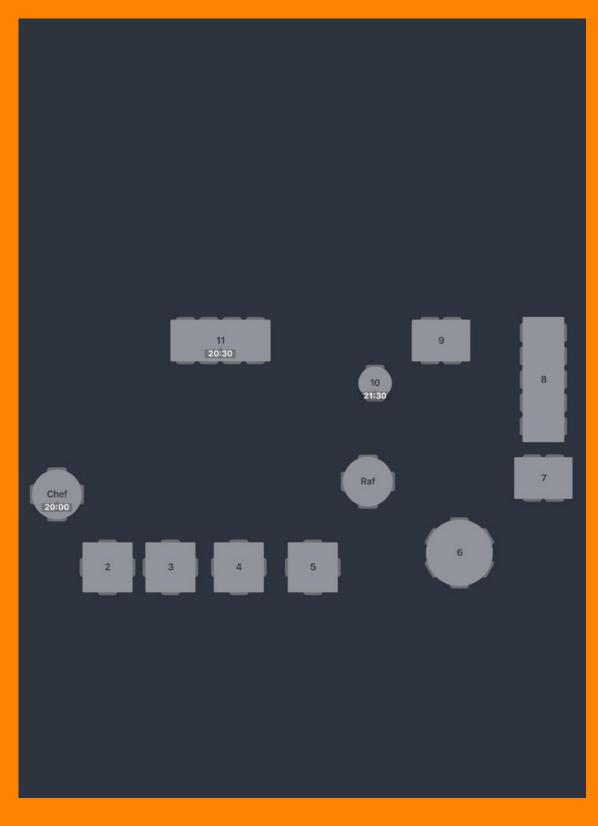
Domenica

19:30 - 00:00

© Alberto Casagrande

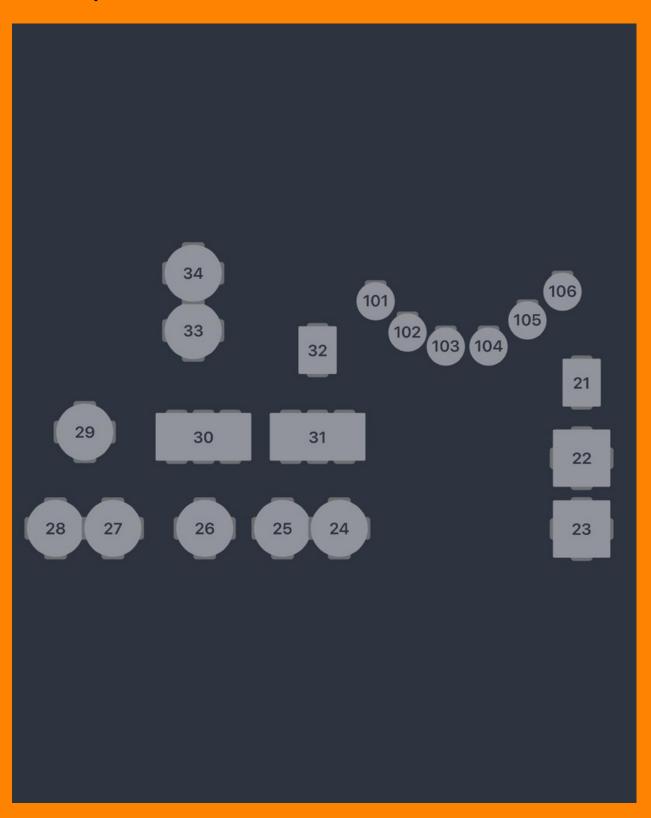
SALA GIRAFFA

60 coperti



SALA BAR

50 coperti



SALA GIRAFFA

60 coperti







SALA BAR

50 coperti







DESIGN

Con la sua atmosfera ispirata al celebre Piper di Roma e il suo design pop, Piperita è un inno alla spensieratezza e alla gioia di vivere, che accoglie i clienti in un ambiente unico nel suo genere. Giraffe, sfere stroboscopiche e scritte al neon sono solo alcuni dei dettagli sorprendenti nei quali immergersi.

MADE IN ITALY





FOOD

Il cibo racconta l'Italia, da nord a sud.

Il menù, tradizionale e verace, riserva un'attenzione particolare alle esigenze senza glutine e vegane, dando spazio a piatti dai nomi onomatopeici, show cooking singolari e curiosi dessert da comporre al tavolo.





FOOD



PROPOSTE DI MENÙ FISSI

MENU PERSONALIZZATO

Sulla base dei desideri degli ospiti, allergie o intolleranze, lo chef e la sua brigata prepareranno un menù ad hoc, un'esperienza modellata sulle persone che mangeranno.

I menu fissi sono a partire da 60€

Acqua inclusa, 1 bottiglia ogni 4 pax



INTRATTENIMENTO

DJ SET da 400€

CANTANTE da 400€

KARAOKE da 300€

SHOW CON BALLERINA da 400€

LIVE JAZZ da 400€

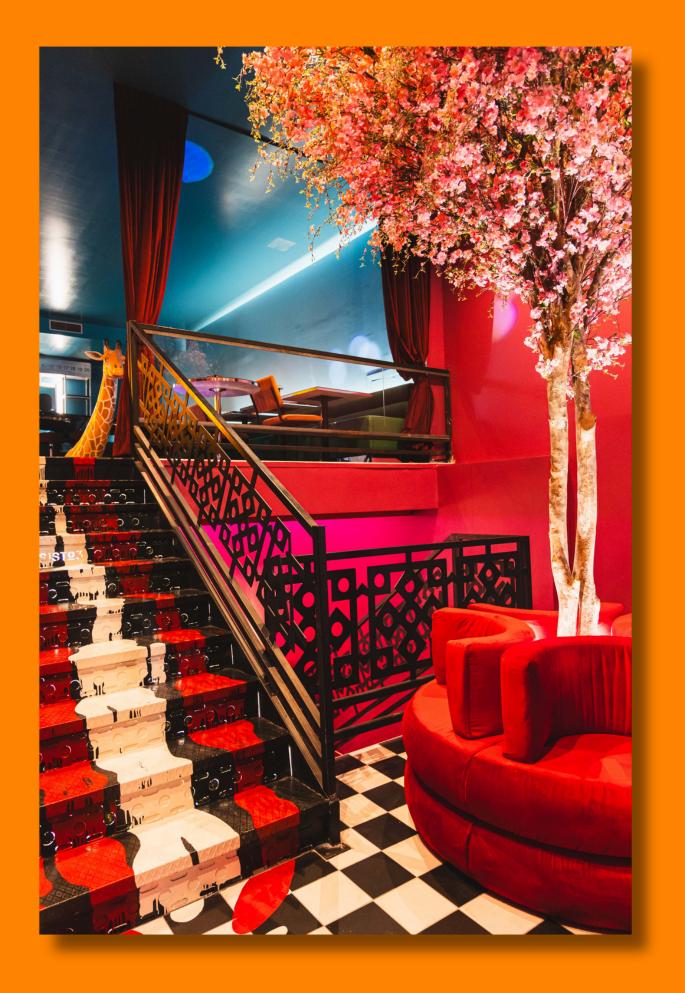
ILLUSIONISTA da 400€

CARTOMANTE da 300€

SERVIZI EXTRA

TORTEda 60€ALLESTIMENTI (GADGET, STAMPE ECC...)Prezzi variabiliSERVIZIO GUARDAROBAda 100€FOTOGRAFOda 500€

AFFITTO INTERA LOCATION SU RICHIESTA



CONTATTI



RAFFAELE MAZZONE

Restaurant manager
piperita@gruppotavola.com
+39 351 3671438

GIULIA GATTIGLIA

Communication, Press & Social Media Manager giuliagattiglia@me.com +39 338 7037803

SITO WEB

www.gruppotavola.com

INSTAGRAM

@piperitamilano