

al Peck 

Menu

CHEF DI CUCINA
EXECUTIVE CHEF

Matteo Vigotti

CHEF PASTICCERE
PASTRY CHEF

Galileo Reposo



La domenica a pranzo da Peck: *Sunday lunch at Peck:*

FUNGHI E ORTAGGI D'INVERNO WINTER MUSHROOMS AND VEGETABLES

65

Crema di patate di montagna,
lardo al rosmarino e funghi porcini in vasocottura

Gnocchi di barbabietola
con asparagi bianchi e robiola di Roccaverano

Punta di vitello al miele di castagno
con piccola casseruola di funghi e ortaggi

Zucca, amaretto e cioccolata in versata

*Mountain potato cream,
rosemary lard and jar cooked Porcini mushrooms*

*Beetroot gnocchi with white asparagus
and Robiola of Roccaverano*

*Veal brisket with chestnut honey
and small pot of mushrooms and vegetables*

Pumpkin, amaretto and poured hot chocolate



Menu Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONE TASTING MENU TRADITION

70

Bresaola Peck con insalata russa
Peck bresaola with Russian salad

Risotto allo zafferano
Risotto Milanese with saffron

Cotoletta di vitello alla Milanese
Milanese breaded veal cutlet

Dolce Milano
Milano cake

MENU DEGUSTAZIONE AL PECK TASTING MENU AL PECK

70

Vitello tonnato a colori
Veal in rainbow tuna sauce

Tagliolini integrali con gamberi,
capuliato e cipolla di Tropea*
*Wholewheat tagliolini with prawns,
capuliato and Tropea onion**

Stinco di vitello laccato al miele di lavanda
con mini porri e castagne
*Lavender-honey glazed veal shank
with mini leeks and chestnuts*

Lamponi, formaggi morbidi
e biscotto croccante alla mandorla
*Raspberries, soft cheeses
and almond crunchy biscuit*



Antipasti

Vitello tonnato a colori
Veal in rainbow tuna sauce 24

Battuta di bovino adulto bavarese
con senape in grani, rafano e capperi
*Bavarian beef battuta with mustard,
horseradish and capers* 18

Fagioli Spagna e carciofi con savoiarda all'agresto
White beans and artichokes with verjuice savoiarda 16

Crudo di gambero rosso, scampo,
ostrica Gillardeau, tonno e ricciola*
*Raw red prawn, langoustine, Gillardeau oyster,
tuna and great amberjack** 36

Coniglio in olio cottura,
crema di zucca al wasabi e spuma di gorgonzola
*Rabbit confit, wasabi-pumpkin cream
and gorgonzola foam* 18

Stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico
peperone del Piquillo e focaccia biscottata
*Stracciatella soft cheese, Cantabric anchovies,
Piquillo peppers and crispy focaccia* 18

Emulsione di pomodoro all'olio crudo,
quinoa e gamberi di Sicilia*
*Tomato emulsion with raw evo oil,
quinoa and Sicilian prawns** 38

Polpo alla brace, risoni e patate affumicate
al pomodoro e basilico*
*Grilled octopus, risoni pasta and smoked potatoes
with tomato and basil** 24

🍴 Patè di ceci al rosmarino, olive taggiasche
e radicchio brasato
*Chickpeas patè with rosemary,
Taggiasca olives and braised radicchio* 18



Primi

Risotto allo zafferano <i>Risotto Milanese with saffron</i>	18
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <i>Ricotta and spinach ravioli with butter and sage</i>	16
Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	18
Pasta e fagioli <i>Pasta and beans soup</i>	16
Ravioli di cacio e pepe con o senza ricci di mare* <i>Cacio e pepe ravioli with or without sea urchins*</i>	24-20
Tagliolini integrali con gamberi, capuliato e cipolla di di Tropea* <i>Wholewheat tagliolini with prawns, capuliato and Tropea onion*</i>	24
Rigatoni alla carbonara con merluzzo candito e prezzemolata <i>Rigatoni alla carbonara with cod confit prezzemolata</i>	24
Gramigna risottata alle cozze, cedro e finocchietto selvatico <i>Creamy gramigna pasta with mussels, citron and wild fennel</i>	22
🍴 Risotto con la zucca ed i suoi semi <i>Risotto with pumpkin and its seeds</i>	18



Secondi

Pollo croccante con spinaci novelli, rosti di patate e maionese alle spezie <i>Crispy chicken with spring spinach, potato rosti and spicy mayonnaise sauce</i>	24
Ossobuco di vitello in gremolada con purè di patate <i>Veal ossobuco in gremolada with mashed potatoes</i>	24
Tagliata di bovino adulto marinata alle olive e pomodori secchi con crudità di verdure <i>Beef Tagliata marinated with olives and dried tomatoes with raw vegetables</i>	28
Il maialino di Leonardo nuova cottura allo spiedo, mirto e salsa di mele alla vaniglia Tahiti <i>Leonardo's suckling pig grilled with myrtle and Tahitian vanilla flavoured apple sauce</i>	38
Cotoletta di lomo iberico al giusto rosa, chips di patate e melanzane alla brace* <i>Breaded lomo ibérico pink cooked, potato chips and grilled aubergines*</i>	28
Stinco di vitello laccato al miele di lavanda con mini porri e castagne <i>Lavender-honey glazed veal shank with mini leeks and chestnuts</i>	24
Rombo in osso, salsa di foie gras, peperone, sedano e prugne* <i>Turbot on the bone, foie gras sauce, bell peppers, celery and plums*</i>	48
Merluzzo candito, fonduta di porri, olive e polentina di mais spinato <i>Cod confit, leek fondue with olives and corn polenta</i>	34
🍴 Hamburger di asparagi ed anacardi al curry <i>Vegan hamburger of asparagus and curry cashew nuts</i>	22



Formaggi

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATA CON PERE E MOSTARDE CHEESE TASTING WITH PEARS AND FRUIT CHUTNEYS

14

4 a scelta tra / choice of 4:

Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
Parmigiano Reggiano aged 24 months

Caprino con caglio vegetale
Caprino with vegetable rennet

Ragusano
Ragusano

Gorgonzola piccante
Spicy Gorgonzola

Pecorino Fiore Sardo
Pecorino Fiore Sardo

Formaggio del Bergamino stagionato
Aged Bergamino cheese

Fontina d'alpeggio
Mountain pasture Fontina

Blues
Blues



Desserts

Dolce Milano <i>Milano cake</i>	9
Absolute Chocolate <i>Absolute chocolate</i>	12
Millefoglie ai frutti di bosco <i>Millefeuilles with wild berries</i>	12
Frolla al fior di sale, lime e fragole <i>Sablé breton with lime and strawberries</i>	9
Tartelletta meringata al limone <i>Lemon tartlet with soft meringue</i>	9
Lamponi, formaggi morbidi e biscotto croccante alla mandorla <i>Raspberries, soft cheeses and almond crunchy biscuit</i>	12
🍷 Frutta affettata di stagione con sciroppo alle spezie <i>Sliced seasonal fruits with spicy syrup</i>	9
🍷 Sorbetti Peck <i>Peck sorbets</i>	9
Gelati Peck <i>Peck ice creams</i>	9