

al Peck 

Menu

CHEF DI CUCINA
EXECUTIVE CHEF

Matteo Vigotti

CHEF PASTICCERE
PASTRY CHEF

Galileo Reposo



Menu Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONE TRADITIONAL TASTING MENU

70

Bresaola Peck con insalata russa
Peck bresaola with Russian salad

Risotto alla milanese
Risotto Milanese with saffron

Cotolettine di vitello alla Milanese con patate al forno
Small breaded veal cutlets with roasted potatoes

Dolce Milano*
*Milano cake**

MENU DEGUSTAZIONE AL PECK AL PECK TASTING MENU

70

Vitello tonnato a colori
Cold roast veal in rainbow tuna sauce

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

Il maialino di Leonardo nuova cottura
allo spiedo, mirto e salsa di mele alla vaniglia Tahiti
*Leonardo's baked suckling pig with myrtle
and Tahitian vanilla flavoured apple sauce*

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

Antipasti / Starters

Vitello tonnato a colori <i>Cold roast veal in rainbow tuna sauce</i>	24
Antipasto Peck (Bresaola con carciofini, gambero in salsa cocktail, insalata russa, vitello tonnato, paté Peck)* <i>Peck special starter (Peck bresaola with baby artichokes, prawn in cocktail sauce, Russian salad, cold veal in tuna sauce, Peck paté)*</i>	24
Culatello di Zibello con giardiniera di verdure <i>"Culatello" ham with mixed pickled vegetables</i>	26
Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese <i>"Caprese" buffalo mozzarella with tomatoes</i>	16
Carpaccio di bovino adulto, sedano, salsa barbecue e pecorino di fossa <i>Raw beef carpaccio with celery, barbecue sauce and "pecorino di fossa" cheese</i>	18
Burrata Peck con acciughe del Mar Cantabrico <i>Peck burrata fresh cheese with Cantabric sea anchovies</i>	18
Insalata di mare all'olio e limone* <i>Seafood salad in oil and lemon*</i>	25
Polpo alla brace, con panzanella, pomodoro fresco e basilico* <i>Grilled octopus with "panzanella", raw tomato and basil*</i>	24
Salmone marinato alle erbe leggermente affumicato <i>Herbs marinated salmon slightly smoked</i>	22
Prosciutto di Parma con melone <i>Parma ham with melon</i>	18
🍴 Crema di avocado con capperi, olive taggiasche e pomodoro candito <i>Avocado cream with capers, "Taggiasca" olives and candied tomato</i>	14



Primi / *Main courses*

Risotto alla milanese <i>Risotto Milanese with saffron</i>	18
Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	18
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <i>Ricotta cheese and spinach ravioli with hot butter and sage</i>	16
Minestrone di verdura alla milanese <i>Milanese vegetable soup with rice</i>	16
Tagliolini integrali con gamberi, capuliato e cipolla rossa di Tropea* <i>Wholewheat tagliolini with prawns, capuliato and Tropea red onion*</i>	24
Ravioli di burrata con pomodorini, acciughe ed olive taggiasche <i>Ravioli filled with burrata cheese served with cherry tomatoes, anchovies and Taggiasca olives</i>	18
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	25
Maltagliati di pasta fresca con verdura e provola <i>Warm fresh "maltagliati" with vegetables and provola cheese</i>	16
Pappardelle alla bolognese <i>Fresh pappardelle pasta with Bolognese sauce</i>	18
🍴 Fregola sarda mantecata con verdure al basilico <i>Sardinian fregola pasta with vegetables and basil</i>	15



Secondi / *Second courses*

Crudo di gambero rosso, scampo, ostrica Gillardaeu, tonno e ricciola* <i>Raw red prawn, langoustine, Gillardeau oyster tuna and great amberjack*</i>	36
Pesce del giorno con giardinetto di verdure baby <i>Fish of the day with vegetables sauté</i>	36
Code di gamberi alla busara* <i>Prawn tails in "busara" style*</i>	26
Tagliata di bovino adulto con olive taggiasche, pomodori secchi e crudité di verdure <i>Grilled beef tagliata with olives, dried tomatoes and raw vegetables</i>	28
Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno <i>Breaded veal cutlet with roasted potatoes</i>	35
Ossobuco di vitello in gremolada con puré di patate <i>Traditional ossobuco in gremolada with mashed potatoes</i>	25
Pollo croccante con spinaci novelli, rösti di patate e maionese alle spezie <i>Crispy chicken with spring spinach, potato rösti and spicy mayonnaise sauce</i>	24
Il maialino di Leonardo nuova cottura allo spiedo, mirto e salsa di mele alla vaniglia Tahiti <i>Leonardo's baked suckling pig with myrtle and Tahitian vanilla flavoured apple sauce</i>	38
🍴 Cotoletta di melanzana alla menta con pomodoro crudo <i>Breaded eggplant with mint and raw tomato</i>	18



Formaggi / *Cheese*

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

14

4 a scelta tra / *choice of 4:*

Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
Parmigiano Reggiano aged 24 months

Cuore di capra
Cuore di capra goat cheese

Castelmagno
Castelmagno

Gorgonzola piccante
Spicy Gorgonzola

Formaggio del Bergamino stagionato
Aged Bergamino cheese

Pecorino di fossa
Pecorino di fossa sheep cheese

Bettelmann
Bettelmann

Blues
Blues



Desserts/ *Desserts*

Absolute Chocolate* 12
*Absolute chocolate**

Dolce Milano* 9
*Milano cake**

Millefoglie ai frutti di bosco 12
Millefeuilles with wild berries

Lamponi, formaggi morbidi 12
e biscotto croccante alla mandorla*
*Raspberries, soft cheeses
and almond crunchy biscuit**

Tartelletta all'albicocca e cioccolato 12
con sorbetto al frutto della passione*
*Apricot and chocolate tartlet
with passion fruit sorbets**

Cocco, fragole e yogurt ai profumi estivi 12
Coconut, strawberries and yogurt in summer flavours

Frutta di stagione affettata con sciroppo alle spezie 9
Sliced seasonal fruits with spicy syrup

Sorbetti Peck 9
Peck sorbets

Gelati Peck 9
Peck ice creams



Le Bevande / *Drinks*

Acqua minerale / <i>Mineral water cl. 25</i>	1,75
Acqua minerale / <i>Mineral water cl. 75</i>	3,50
Spremuta di arancia / <i>Fresh squeezed orange juice</i>	7,00
Bibite / <i>Soft drinks</i>	6,00

Birre / *Beers*

Menabrea (alc. 4,8 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretti 4 Luppoli (alc. 5,5 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretti 6 (alc. 7 vol) 33 cl Rossa - Italia	7,00

La Caffetteria / *Coffee and tea*

Caffè espresso / Decaffeinato / Orzo <i>Espresso coffee / Decaffeinated coffee / Barley</i>	3,50
Ginseng	4,00
Cappuccino	3,50
Tè / Teas	5,00

Coperto / *Service* € 3

🌱 Ricetta compatibile con un regime di alimentazione vegano / *Dish suitable with vegan diet.*

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi della normativa vigente. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

*Some products may have been deep frozen at the origin or congealed through a rapid deep freezing procedure in accordance with the legislation. Other information on products that may cause intolerances are available on request.