



**PICCOLO  
PECK**

VIA SPADARI 9, 20123 MILANO  
T +39 02 80 23 161

**WWW.PECK.IT**

## BEVANDE E CAFFETTERIA

Caffè espresso	3
Cappuccino	4,5
Caffè doppio	4,5
Marocchino	4
Tè e infusi	da 4 a 11 euro
Acqua 0,25 / Acqua 0,75	1,5 / 4
Bibite	6
Centrifugati	8
Spremute	7
Succhi Peck 100% frutta	6
Mango, Ananas, Arancia Bionda, Melograno	

## DOLCI E DESSERT

Brioche e croissants*	3
Torta monoporzionata*	10
Macaron* (al pezzo)	3
Pasticceria mignon* (al pezzo)	2,8
Praline di cioccolato (al pezzo)	1,5
Panettone con salsa al mascarpone	6
Sbrisolina*	5
Crostatina*	5
Gelati e sorbetti	9

## ASSAGGI

Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	3
Olive belle al martello	3
Salamino mignon	3
Asparagi sott'olio	4
Radicchio di Treviso sott'olio	3
Peperoni al rosmarino	3
Carciofini grigliati	6
Patè* Peck	6
Acciughe del Cantabrico	8
Insalata russa*	5
Assaggini caldi	9
(6 pezzi tra mondegghili, olive* all'ascolana, crocchette di patate)	
Arancini	6
(ragù* o mozzarella)	

## PANINETTI AL LATTE FARCITI

Uova di quaglia	5
Gamberi* in salsa rosa	6
Vitello tonnato	6
Salmone marinato all'aneto	8
Salumi	5

## CARNI FREDDE

Carpaccio con crudité	15
Roastbeef con verdure al vapore	18
Vitello tonnato	18

## GASTRONOMIA DI MARE

Sogliole olio e limone	21
Carpaccio di storione alla catalana	20
Salmone marinato all'aneto	22
Insalata di frutti di mare*	18
Insalata di polpo* e patate	18
Riso pilaf con frutti di mare*	18

## SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

Bresaola di nostra produzione	12
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	12
Mortadella	9
Culatello di Zibello DOP	18
Jamon Iberico de Bellota	28
Petto d'oca affumicato	12
Formaggio del bergamino stagionato	6
Gorgonzola DOP dolce	6
Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi	6

## TAGLIERI

### Porzione per 1 persona

Prosciutto di Parma DOP, Bresaola Peck, Culatello di Zibello DOP, Prosciutto cotto Alta Qualità	16
Coppa Peck, Salametto Peck, Mortadella, Pancetta arrotolata	14
Degustazione di formaggi	14
(Parmigiano Reggiano DOP, Gorgonzola DOP dolce, Formaggio del bergamino stagionato, Formaggio di fossa di Sogliano DOP)	
Selezione salumi e formaggi Peck	18
(Bresaola Peck, Prosciutto di Parma DOP, Salame Peck, Formaggio del bergamino stagionato, Parmigiano Reggiano DOP, Formaggio di fossa di Sogliano DOP)	

## INSALATE

La nostra Caesar	12
L'insalata di Gianpiero	12
Mozzarella di bufala con pomodori alla caprese	14
Insalata greca	12
(pomodori, cetrioli, feta DOP, olive taggiasca, cipolla)	
Insalata di nervetti	10
Insalata sicula	10
(finocchi, arance, pinoli e acciughe)	
Tonno e uova	12
Insalata di riso integrale con verdure*	12

## CAVIALE DI STORIONE BIANCO

(Acipenser Transmontanus)

**10 grammi 42**

Servito con blinis\* di grano saraceno e panna acida

## PRIMI

Lasagne Peck alla bolognese	16
Parmigiana di melanzane	17
Pasta e fagioli	17
Minestrone di verdure* con riso	15
Ravioli di carne al pomodoro	16

## CLUB SANDWICH

Classico	14
Vitello tonnato	14
Salmone	18
Vegetariano	13

## CONTORNI

Verdure al vapore	8
Patate al forno	8
Catalogna	8
Purè di patate	8
Zucchine trifolate	8

## FRUTTA

Ananas	9
Frutti di bosco	12

## VINI AL CALICE

Franciacorta Brut	11
Prosecco di Valdobbiadene	8
Vermentino	8
Pinot Grigio	8
Barbera	8
Barbaresco	12
Chianti Classico Riserva	12

## BIRRE

Menabrea	6
Poretti 6 luppoli	7
Cento volte forte (blanche)	9
Gassa d'amante (blonde ale)	9
La mancina (belgian strong ale)	9

## LIQUORI, DISTILLATI E COCKTAIL

Limoncello ai limoni di Sorrento	6
Selezione di grappe	6
Barolo Chinato Cappellano	10
Gin Tonic	15
Negronino	15
St. Germain cocktail	15
Bloody Mary	15

PANE, COPERTO E SERVIZIO SONO INCLUSI NEL PREZZO.

\*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi della normativa vigente.

I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventivo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004.

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili sul libro ingredienti, consultabile rivolgendosi al personale di sala (Reg. CE 1169/2011).