

PECK



A MILANO DAL 1883

PECK CITYLIFE

PIAZZA TRE TORRI 20145 MILANO
T +39 02 36642660

WWW.PECK.IT

CAVIALE DI STORIONE BIANCO

(Acipenser Transmontanus)

10 grammi 42

Servito con blinis* di grano
saraceno e panna acida

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
Assaggini caldi (6 pezzi tra mondegghili, olive all'ascolana*, crocchette di patate)	9
Arancini (ragù e mozzarella)	6
Insalata russa*	8
Patè* Peck con crostini	12
Acciughe del Cantabrico	8

PANINETTI FARCITI

Gamberi* in salsa rosa	6
Vitello tonnato	6
Salmone marinato all'aneto	8

CARNI FREDEDE

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 ai frutti di mare*	18
Insalata di polpo* e patate	18
Riso pilaf con frutti di mare*	18

SALUMI E FORMAGGI

Bresaola di nostra produzione	12
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	12
Mortadella	9
Culatello di Zibello DOP	18
Petto d'oca affumicato	12
Jamon iberico de bellota	28
Formaggio del bergamino stagionato	6
Gorgonzola DOP dolce	6
Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi	6

BEST SELLER

Lasagne Peck alla bolognese	16
Parmigiana di melanzane	16
Minestrone di verdure* con riso	15
Pollo al curry con riso pilaf	18

TAGLIERI (porzione per 1 persona)

Peck (bresaola, lombino, lardo stagionato, salame Peck)	9
Emilia-Romagna (Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, coppa Peck, mortadella)	12
Tre latti (erborinato di capra, tometta di capra a crosta lavata, pecorino sardo maturo DOP "Medoro", toma alpage lo baou, gorgonzola DOP dolce, formaggio di fossa di Sogliano DOP)	9

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
Cime di rapa all'olio e peperoncino	8
Patate alla boulangere	8

INSALATE

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

FRUTTA

Macedonia di frutta fresca	9
Frutti di bosco	12

DOLCI

Absolute chocolate*	10
Cheese cake ai lamponi	10
Tiramisù*	10
Mousse fragole e pistacchio	10
Sbrisolina*	4
Crostatina*	6
Gelati e sorbetti (3 gusti)	8,5

BEVANDE E CAFFETTERIA

Caffè espresso	3
Caffè macchiato	3
Caffè al ginseng	4
Marocchino	3,5
Acqua 0,5 l	3
Bibite	6

VINI AL CALICE

BOLLICINE

Maurice Grumier Extra Brut	14
Ferrari Maximum Trento DOC	12
Franciacorta Peck 2013	12
Prosecco Bisol Crede Brut 2019	8
Prosecco Bisol Molera Extra Dry 2019	8

BIANCHI

Schioppetto Collio DOC 2018	12
Vigneti Surrau Sciala	10
Vermentino di Gallura 2019	
Baglio Del Cristo Di Campobello	10
Laluci Grillo 2019	
Pasetti Pecorino 2019	9

ROSSI

Tenuta Montevetrano Aglianico Core 2016	14
Sandrone Dolcetto D'Alba 2018	12
Chianti Peck Chianti Classico Riserva 2016	12
Eugenio Collavini Roncaccio 2018	9

BIRRE

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

COPERTO 1,5 €

*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).