



Peck CityLife rinnova il suo menù con un nuovo signature dish, il Club Sandwich al Vitello Tonnato, tra tradizione e innovazione.

Una mini selezione di 4 nuovi Club Sandwich si incarica di raccontare il rapporto tra alti cibi e riti contemporanei. 4 varianti, presentate in abbinamento a una speciale selezione di cocktail, creano una proposta food&drink originale e distintiva, da assaporare en plein air, nel dehors con vista sui suggestivi grattacieli di CityLife.

Milano, giugno 2021 | Ha il sapore della contaminazione di stili, il nuovo concetto di food pairing che Peck CityLife offre ai milanesi in cerca di originalità. L'alta gastronomia milanese - recentemente nominata dal **Financial Times** tra le 50 migliori botteghe alimentari al mondo – rinnova la carta del bistrot gastronomico, cocktail bar ed enoteca in CityLife, proponendo un piccolo viaggio nel gusto con la rielaborazione del **Club Sandwich** in 4 versioni gourmet. Tra queste merita una menzione speciale la variante al **Vitello Tonnato**, che incarna il trait d'union tra uno dei signature dish più noti e apprezzati della storia di Peck, in questo caso coniugato con i riti di una società sempre alla ricerca di nuove nuances ed esperienze.

Club Sandwich classico, al vitello tonnato, al salmone e vegetariano. Peck si confronta così con uno dei capisaldi della cultura americana, rileggendolo alla luce della propria storia, unicità ed eccellenza.

Per una nuova versione di aperitivo gastronomico, il bar tender di Peck CityLife ha pensato anche un'innovativa proposta di **pairing**. A ogni tipologia di Club Sandwich è stato infatti abbinato un cocktail creato ad hoc per esaltare il gusto del piatto, valorizzandone sapori e materie prime.

La nuova proposta food & drink

Tradizione e innovazione si incontrano nel **Club Sandwich al Vitello Tonnato**: una reinterpretazione contemporanea di uno dei piatti iconici di Peck. Il vitello tonnato rappresenta un caposaldo della proposta gastronomica di Peck, realizzato con carne di vitello cotta sottovuoto a bassa temperatura a circa 70 gradi. Il Club Sandwich viene completato da pomodori, lattuga e cetrioli sott'aceto. La celebre salsa tonnata viene creata utilizzando maionese fatta a mano e tonno di altissima qualità.

Pairing ideale è il **Salt Tiny**, un cocktail che si distingue per il suo carattere salino, a base di Vodka Beluga, Ardbeg 10 e Cucunci Peck, il fiore del capperone. Il cucunci rievoca al palato i sapori del vitello tonnato, mentre la freschezza della vodka e l'affumicatura dello scotch contribuiscono a sgrassare la salsa.

Il **Club Sandwich Classico** è realizzato con ingredienti di primissima scelta: fesa di tacchino, salsa Caesar fatta con maionese di produzione di Peck, pomodori, lattuga, pancetta di carne italiana affumicata naturalmente con legno di faggio e uova. Da Peck CityLife viene proposto in abbinamento con il cocktail **Fumo di Londra**, realizzato con Gin Tanqueray 10 al Lapsang Tea, Chambord, Limone, Amarena e Vaniglia. Un drink fresco e morbido, in cui la nota affumicata del gin richiama quella del piatto.

Il **Club Sandwich al Salmone** ospita al suo interno salmone allevato in Norvegia marinato all'aneto, secondo l'originale ricetta scandinava, e panna acida prodotta artigianalmente. Il bar tender di Peck CityLife lo propone in abbinamento con **Wasabi No Niwa**: un drink che esalta il connubio tra il salmone marinato, la mordacità del Wasabi e la freschezza dello Yuzu, del gin e del Lime Cordial.

Wasabi No Niwa è realizzato con Hendrick's, Peck Lime Cordial, Marmellata di Yuzu, Spuma di Wasabi & Champagne.

Il **Club Sandwich vegetariano** è un must per gli amanti delle verdure sempre fresche e di primissima qualità, che vengono proposte accompagnate da Parmigiano Reggiano DOP stagionato per almeno 30 mesi nelle celle di Peck. Completa la freschezza del Club Sandwich l'**Afternoon Tea**, un cocktail analcolico con Cold Jasmin Tea, Rosmarino, Cardamomo, Lime e Pompelmo.



Il resto del menù proposto in CityLife offre un vero e proprio viaggio alla scoperta delle proposte iconiche della gastronomia di Peck: *dall'insalata russa al paté, dalla parmigiana di melanzane alle lasagne alla bolognese, dall'insalata di polpo e patate al carpaccio di storione alla catalana, passando per la sogliola olio e limone, i mondegghili, la Caesar Salad...* La sua formula inedita, con i tavoli situati in prossimità della gastronomia, permette all'ospite di ordinare fuori carta tutto ciò che è esposto al grande bancone di ingresso. Un vero e proprio tripudio di gusto e sapori.

L'estate en plein air di Peck CityLife

Nato secondo un concept dichiaratamente poliedrico e polifunzionale – allo stesso tempo gastronomia, bistrot gastronomico, enoteca e cocktail bar – Peck CityLife è ormai un punto di riferimento per uno dei quartieri più eclettici della città, costruendo un dialogo con le forze più dinamiche della nuova Milano. Aperto dalle 11:30 alle 15 e dalle 17 alle 23, per pranzi, aperitivi e cene da vivere sia all'interno che nel dehors esterno, ponendosi come punto di riferimento per l'estate milanese.

Ai coperti all'interno si accompagna infatti un ampio ambiente esterno, ideale per godere della stagione estiva. Il **dehors vetrato** - uno scrigno di vetro di 36 coperti, collocato nel cuore di Piazza Tre Torri - è un'oasi gourmet da cui ammirare il fermento di CityLife. Le sue ampie vetrate che si aprono sulla piazza regalano la sensazione di mangiare all'aperto, con una scenografica vista unica sui grattacieli della nuova Milano.

Via Spadari | Piccolo Peck

Torna ad accogliere i visitatori anche il "Piccolo Peck" il caffè gastronomico nel cuore del negozio di via Spadari, destinazione ideale per ogni momento della giornata. A partire dalla prima colazione, con la sua ricca proposta di fragranti brioches e croissants rigorosamente fatti a mano, accompagnati da pregiati caffè monorigine. Per un pranzo informale il nuovo menù esalta la produzione artigianale dei laboratori di via Spadari, proponendo i migliori prodotti di casa Peck, come la celebre insalata russa, il vitello tonnato, l'immane mattonella di paté Peck o i paninetti al latte farciti con gamberi in salsa rosa, ma anche salumi e formaggi selezionati, verdure sott'olio di rara qualità, arrostiti freddi, insalate, e gastronomia di mare. Il Piccolo Peck è anche il luogo ideale per una pausa pomeridiana, con la sua proposta di dolci e tè pregiati o per un pre-dinner speciale.

Peck CityLife

Piazza Tre Torri, Milano

Martedì-Sabato: 11:30-15:00, 17:00-23:00

Domenica: 11:30-15:00, 17:00-21:00

Piccolo Peck

Via Spadari 9, Milano

Lunedì: 15.00-19.00

Martedì-Sabato: 9.00-19.00

Ufficio Stampa:



NEMO
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 39288624 - Piazzale Principessa Clotilde 4 - 20121 Milano
www.nemomonti.com Per contatti: Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com