



Peck CityLife interpreta l'aperitivo milanese col "Tagliere di Peck"

*Peck CityLife festeggia il suo primo anno di attività con un nuovo dehors:
una location casual e informale per un aperitivo con vista sulle Torri delle archistar*

Aperitivo *en plein air* a Milano: **Peck CityLife** - *gastronomia, ristorante, enoteca e cocktail bar* - cresce e si rinnova a solo un anno dalla sua apertura, con l'inaugurazione del nuovo dehors per presentare la propria visione dell'aperitivo alla milanese.

Uno scrigno di vetro - 61 metri quadrati per 36 coperti - collocato nel cuore di Piazza Tre Torri: un'oasi gourmet da cui ammirare il fermento di CityLife e la vista unica sui grattacieli della nuova Milano.

L'OFFERTA FOOD: SUA MAESTÀ IL TAGLIERE

Con l'aperitivo, Peck si confronta con uno dei capisaldi della cultura gastronomica milanese, interpretandolo con la propria storia. Una interpretazione del nuovo che torna all'antico. Peck, da sempre riconosciuto come una delle migliori salumerie d'Italia, propone una variazione sul tema del **tagliere**. Per nobilitare la più semplice delle portate con una selezione di prodotti straordinari: articolati in modo da viaggiare nel sapore. **15 le varianti** per un tripudio di percorsi tra salumi e formaggi, prodotti artigianalmente da Peck o selezionati tra i migliori produttori. Perfetti da condividere, la formula propone degustazioni nelle quali si possono combinare da 1 a 4 taglieri per percorsi gastronomici originali, sostanziosi e a prezzi ragionevoli. Per un aperitivo leggero o anche una cena completa: semplice, divertente, flessibile, adatta a interpretare differenti esigenze e stili di vita.

UN NUOVO TEMPO

Peck dà così la propria interpretazione del rito ambrosiano per eccellenza, mettendo al centro anche il sistema di relazioni che l'aperitivo porta con sé e tutti quei significati di una cultura che ha ricavato nell'aperitivo un momento in più, capace di dilatarsi nell'orario, nelle proposte gastronomiche, nelle funzioni.

Un momento del tempo libero, dello svago, dell'incontro a due, come di quello più formale. Nel lavorare quindi su questo argomento si sono concentrate valutazioni capaci di costruire non una sola ma molte possibili occasioni di convivialità attorno al cibo.

La carta offre al pubblico scelta ampissima, con piatti a volte semplici altre volte più elaborati: tutti capaci di rispecchiare l'anima di Peck e la sua idea di qualità, unicità e verità.

Una varietà di offerta resa possibile dalla natura stessa di Peck Citylife: *gastronomia, ristorante, enoteca e cocktail bar*. Una caratteristica che consente di poter costruire percorsi gastronomici per cui l'aperitivo diviene anche una occasione di scoperta di storie, tradizioni, relazioni tra cibi.

Un crescendo che troviamo ad esempio nel tagliere "**La Piramide**", che partendo dai tagli poveri della cultura contadina arriva ai prodotti più nobili di Peck, o nei taglieri di degustazione di formaggi rari, selezionati in base alla stagionatura e alle tecniche di produzione.

I BITES DI PECK

A queste portate si aggiungono una serie di nuove proposte pensate per stuzzicare l'appetito in accompagnamento a vini e cocktails: i **bites**, piccoli assaggi di specialità Peck come olive al martello, peperoncini farciti, Parmigiano Reggiano, sottaceti; i **bignè salati** - pasta brisè farcita con formaggi, patè, acciughe, caviale; i **paninetti** al latte con all'interno i must della gastronomia Peck, tra cui insalata russa, vitello tonnato, gamberi e salmone. Completano la carta proposte semplici ma gustose come le **bruschette, la mortadella con il pane, i mondeghili, le olive all'ascolana...**



I DRINK E I VINI

La **mixology** è affidata a **Riccardo Brotto**, che ha pensato una carta cocktail per interpretare sia la storia di Peck sia la contemporaneità. Come il “**Dandi**”, cocktail dedicato a D’Annunzio, cliente dello storico Sbuffing Club di Peck, a base di *whisky giapponese, Campari, zafferano, Sangue Morlacco, Barolo Chinato*. Il “**3 Torri**”, omaggio a CityLife, ha come ingredienti principali il *Bulleit Bourbon, peperone giallo, miele, limone, albume e Dolcetto d’Alba*. Non manca lo Spritz, proposto nella versione in classica e in 4 differenti twist.

Cocktail, ma anche una ricca selezione di vini: sono oltre 150 le etichette, italiane e francesi, disponibili all’interno dell’**enoteca**, con proposte al calice a partire da 8 euro.

IL NUOVO DEHORS

Lo spazio, che porta la firma dello studio **Vudafieri-Saverino Partners**, offre una reinterpretazione inedita e fresca del linguaggio classico e senza tempo di Peck, con un design semplice ed essenziale. I tavoli e le sedie richiamano i colori iconici nero e verde del ristorante, mentre le luci creano un ambiente riservato e accogliente. Uno scrigno di vetro capace di farsi lanterna alla sera e aprirsi sulla piazza con la bella stagione, per regalare la sensazione di mangiare all’aperto e sentire i profumi del parco di CityLife. Le ampie vetrate scorrevoli lo rendono infatti adatto a tutte le stagioni: aperte in estate, possono essere chiuse con la stagione fredda, creando un confortevole giardino d’inverno.

Il dehor di Peck CityLife si propone come **nuova destinazione per l’aperitivo milanese**: alla sua atmosfera casual e vivace corrisponde una nuova carta cocktail & food con tanti piatti per la condivisione, disponibili **ogni giorno dalle 17.00 fino a tarda sera**.

PECK CITYLIFE

Peck CityLife è il **ristorante, gastronomia, enoteca e cocktail bar** dello storico marchio milanese. Aperto a dicembre 2018, è ospitato all’interno di uno scenografico padiglione in Piazza Tre Torri, sviluppato su oltre 300 metri quadrati, a cui si aggiunge il nuovo dehors di 60 metri quadrati: perfetto per mangiare all’aperto d’estate, si trasforma con la stagione fredda in un confortevole giardino d’inverno nella stagione fredda.

Il **ristorante** propone a cena i classici di Peck come la costata di manzo, il risotto allo zafferano con l’ossobuco, la cotoletta alla milanese, il vitello tonnato, oltre a carni pregiate cotte allo spiedo e piatti speciali a seconda della stagione. La formula degli antipasti, concepiti per la condivisione, consente di esplorare i must della gastronomia di Peck, come l’insalata russa, i gamberi in salsa cocktail, il paté. A pranzo offre invece un menù ideale per una pausa di lavoro veloce ma di qualità.

Il banco **gastronomia** propone il meglio dei prodotti a marchio Peck (salumi, formaggi, paté, caviale, vitello tonnato, pasta fresca), consentendo ai clienti non solo di fare la spesa per tutto l’orario di apertura, ma anche di poter ordinare fuori carta tutto ciò che è esposto.

Fondamentale il **cocktail bar**, che completa l’esperienza serale e che può essere vissuto per l’aperitivo, a cena con interessanti proposte di abbinamento cocktail-cibo, o per il dopo cena. Contribuisce infine a rendere unica l’esperienza gastronomica la presenza dell’**enoteca**, che conta una selezione di 150 etichette italiane e francesi, tra vini e distillati. La punta dell’iceberg rispetto alle oltre 3 mila etichette – sempre disponibili su ordinazione – che hanno reso l’**enoteca** madre di Peck di Via Spadari una delle migliori d’Italia.

Peck CityLife

Piazza Tre Torri - 20145 Milano

Orari: Lunedì - Sabato 10.00 - 23.00 | Domenica 10.00 – 21.00

Tel: 02 3664 2660

Mail: peck.citylife@peck.it



Ufficio Stampa Peck

NEMO
MONTI

Nemo Monti: T + 39 02 89070279 - Via Milazzo 10 - 20121 Milano www.nemomonti.com
Per contatti: Gaia Bregni – gaia@nemomonti.com