



M E N U

Antipasto della tradizione Peck: patè, bresaola e insalata russa	26
Vitello tonnato Peck	19
Culatello “Terre di Nebbia” selezione “Spigaroli” per Peck e giardiniera	35
Salame Po 100 giorni selezione “Spigaroli” per Peck	16
Assortimento di salumi di produzione propria e dalla selezione Peck	20
Caprese: mozzarella di bufala, pomodoro di stagione e basilico	20
Caesar salad	18
Carpaccio di manzo, rucola e Parmigiano Reggiano	24
Insalata di polpo e patate	26
Polpette al sugo di pomodoro	18
Primo del giorno	s.q.
Riso al salto e fonduta di taleggio	18
Minestrone di verdure con riso	18
Tagliatelle al ragù Peck	19
Lasagne alla bolognese	19
Parmigiana di melanzane Peck	19
Secondo del giorno	s.q.
Ossobuco in gremolata e risotto alla milanese	42
Pollo al curry con riso pilaf	24
Tagliata di manzo	30
Scaloppine di vitello al vino bianco e purè di patate	28
Verdure al vapore	12
Patate al forno	8
Purè di patate	10
Cavolo cappuccio “cuore di bue” condito in insalata	12
Selezione di formaggi	16
Gelati e sorbetti	10
Tiramisù	12
Dolce del giorno	12
Pane e coperto	5

* Tutti gli allergeni sono a disposizione, chiedere al personale. Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione.