PICCOLO

PECK

MENU

✳	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 gremolada e risotto alla milanese	42
	Pollo al curry con riso pilaf	24
	Spezzatino di vitello in umido con patate, carote e piselli	28
	Tagliata di manzo	30
	Scaloppine di vitello al vino bianco e purè di patate	28
✳	Cotoletta di vitello alla milanese con l’osso (400g)	60
	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.

✳ I classici Peck