







Aperitivi

Mina gastronomica con stuzzichini assortiti
Panettone gastronomico
con paté, salmone affumicato, prosciutto crudo,
prosciutto cotto e salame

Tartine con caviale fresco
Tartine con salmone affumicato
Tartine con granceola
Tartine con paté Peck

Sfogliatine salate con prosciutto cotto
Sfogliatine salate con ricotta e spinaci
Sfogliatine salate con acciuga
Pizzettine
Quiche mignon con salmone affumicato
Quiche mignon con prosciutto cotto
Sfogliatine salate con wurstel
Sfogliatine con aragosta
Sfogliatine con scampi
Cannoncini di sfoglia salata con paté Peck
Cannoncini di sfoglia salata con fonduta

Bignè salati con salmone affumicato
Bignè salati con crema di gorgonzola
Verdure crude ripiene con crema di formaggio
Bocconcini di parmigiano reggiano con noci e con
pistacchi
Crostini di pane nero con speck

Vol-au-vent mignon con crema di funghi porcini
Vol-au-vent mignon con crema di asparagi
Vol-au-vent mignon con crema di carciofi
Vol-au-vent mignon con fonduta

Arancini di riso mignon
Crocchette di patate
Verdure fritte (carciofi, fiori di zucca, foglie di salvia,
zucchine, cipolle, melanzane)
Pesce fritto (pescheria, gamberi, ciuffi di calamari)



Antipasti

Aragosta alla parigina

Insalata di aragosta alla catalana

Insalata d'astice con punte di asparagi, misticanze e pere

Aspick di astice, fragoline di bosco e robiola fresca

Insalata di scampi, seppioline e gamberetti

Scampi al vapore, olio e limone

Scampi in salsa rosa

Vol au vent con scampi, gamberi e salsa americana

Alici marinate con peperoni e finocchietto

Alici in carpione con verdure

Sogliole o cappellette gratinate fredde con giardinetto di verdure baby al vapore

Rotoli di sogliola arrosto con gelatina di pomodorino e bottarga di muggine

Salmone selvaggio affumicato con crostini di pane e riccioli di burro

Carpaccio di pesce spada e tonno affumicati

Carpaccio di tonno fresco

Carpaccio di branzino con finocchi croccanti e agrumi, salsa all'aneto

Tagliata di pesce sampietrino con asparagi verdi cotti e crudi, spinacini novelli e indivia al ghiaccio

Piovra all'olio e limone con patate

Filetti di sogliola all'olio e limone

Insalata di pesce, olio e limone

Rombo allo scalogno con zucchine, cipolla rossa di Tropea e olive Taggiasca

Tonno candito, gelatina di pomodoro e scalogni confit

Cuore di salmone alle erbe con composta di mele alla senape e rape

Rombo ricomposto allo scalogno con trevisana tardiva all'agro

Sandwich di astice, gelatina di melone e menta

Aspic di carne in gelatina

Culatello di Zibello con paterini di fegato

d'oca in gelatina paté di selvaggina

Prosciutto crudo di Parma con carciofini e funghi porcini sott'olio

Petto d'oca affumicato con carpaccio di ananas

alla vaniglia fresca e salsa di miele e aceto balsamico

Terrina Peck con pollo, foie gras, mandorle e fichi secchi

Petti e cosce di piccione pate Peck e tartufo nero

Terrina di foie gras in gelatina con albicocche e noci, pan brioche



Primi Piatti

Crespelle con asparagi

Crespelle con carciofi

Crespelle con ricotta e spinaci

Crespelle con salmone affumicato

Crespelle con verdure

Mille foglie di crespella ai fiori di zucca

Fagottini di crespella ai carciofi e taleggio

Rotolo di crespella agli spinaci e mozzarella

gratinato al pomodoro

Gnocchetti di semolino alla fiorentina su letto di spinaci

Gnocchetti alla parigina

Gnocchetti alla parigina con salmone affumicato

Gnocchetti alla parigina con fiori di zucca

Lasagne bianche al pesto

Lasagne bianche con carciofi

Lasagne verdi con fiori di zucca

Lasagne bianche con funghi porcini

Lasagne verdi con radicchio di Treviso

Lasagne alla bolognese

Ravioli di verdura al pomodoro fresco e basilico

Ravioli verdi con fonduta

Tortelloni con ricotta e spinaci

Paella alla valenciana

Riso pilaf con funghi porcini freschi

Riso pilaf con radicchio di Treviso e speck

Riso pilaf ai fiori di zucca

e bocconcini di coda di rospo

Riso pilaf, calamari e funghi porcini

Riso pilaf, asparagi, zafferano e cappelletti

Minestrone alla milanese semifreddo

Pasta e fagioli

Riso alla marinara

Insalata di riso con verdure

Diavolini di pasta con salmone affumicato,
seppioline e gamberetti

Tagliatelle fresche al pomodoro crudo

Paglia e fieno alle verdure

Penne pomodorini e mozzarella di bufala

Maltagliati di pasta bianca e verde con verdure

e pomodorini secchi all'olio extra vergine

Pappardelle verdi rigate, zucchine e calamari

Timballo di rigatoni, melanzane, pomodoro
e mozzarella

Tagliolini gratinati ai funghi porcini e timo

Gratinato di pappardelle e asparagi e ragout di vitello



Pesce

Aragostine Termidor gratinate
Branzino in scaloppa gratinato alle olive
Taggiasche, broccoli e pomodori datterini
Salmone in crosta

Baccalà alla vicentina
Baccalà mantecato

Pescatrice alla livornese
Pescatrice alla grenoblese
Medaglioni di pescatrice allo speck
Ossobuco di coda di rospo con caponatina
di verdure e fumetto al finocchietto

Filetti di sogliola con salmone affumicato
Filetti di sogliola con funghi porcini
Filetti di sogliola dorati con carciofi
Filetti di sogliola dorati con peperoni
Filetti di rombo in crosta di patate
Filetti di rombo dorati con zucchine
Filetto di rombo in pancetta e guazzetto
di asparagi e capperante
Filetti di orata ai frutti di mare
Filetti di pesce persico in carpione
Filetto di pesce sampietro al pan di agrumi
con spinacini novelli e finocchi

Scampi alla provenzale con riso pilaf
Spadoni di scampi, capperante e gamberoni
con pomodorini al basilico e zucchine
alla maggiorana

Pesce spada al pomodoro fresco e timo
Zuppa di pesce
Fragoline di mare in umido con crostoni di polenta



Carni

Carré di vitello farcito

Sella di vitello alla Orloff

Stinco di vitello al forno

Rosette di vitello con funghi porcini

Rosette di vitello con carciofi

Rosette di vitello con punte di asparagi

Ossobuco di vitello alla milanese

Pagiaschi di vitello alla crema

Pagiaschi di vitello con funghi porcini

Pagiaschi di vitello con carciofi

Pagiaschi di vitello con punte di asparagi

Filetto di vitello agli aromi, asparagi

al parmigiano e patate ratte

Costoletta di vitello arrostita al rosmarino

con patate e carciofi

Filetto di manzo in crosta

Filetto di manzo con cime di rapa, passata

di zucca salsa al vino rosso

Tournedos di manzo alla Rossini

Stufato di manzo al Barolo

Tartare di filetto di manzo con rucola

Carpaccio di bue alla piemontese

Cappone farcito con castagne arrosto

Tacchino farcito con castagne arrosto

Porchetta alla romana

Maialino di cinta senese glassato al forno

Carré di agnello farcito con carciofi, scalogno cotto
al sale e pomodori al forno

Carré di agnello profumato al timo
con tortino di patate, cipollotto e carote baby

Cosciotto d'agnello farcito arrosto

Selvaggina

Capriolo in salmi

Lombetto di capriolo al ginepro e mele
caramellate al miele di castagno

Coscia di cervo ai funghi porcini, patate al latte

Cinghiale in salmi

Lepre in salmi

Anatroccolo arrostito al tamarindo,
polenta bianca e scalogni al sale

Petti d'anatra all'arancia

Petti d'anatra all'uva

Germani all'arancia

Fagianelle alla crema

Faraona alla crema

Faraona farcita ai marroni

Piccioni ripieni al forno

Marbré di selvaggina con salsa di mirtilli





Contorni

- Flans di broccoli
- Budino al parmigiano
- Carciofi al burro
- Carciofi alla giudea
- Funghi porcini trifolati
- Teste di funghi porcini alla genovese
- Melanzane in gremolata
- Melanzane alla parmigiana
- Pommes boulangères
- Crocchette di patate
- Tortino di patate e scalogno fondente
- Patate ratte e asparagi
- Zucchine e pomodori al forno
- Zucchine alla greca
- Fiori di zuccina farciti
- Caponata
- Verdure assortite alla piastra
- Punte di asparagi alla parmigiana
- Fagiolini allo speck
- Spinaci alla crema
- Cipolline all'uvetta sultanina in agrodolce
- Giardiniera all'olio di oliva



Entremets & Tartes

Plaisir

Biscotto mandorle, mousse vaniglia,
mousse cioccolato 66% Caraibe.

Dacquoise (fragole, fichi, pesche e fragoline)

Biscotto mandorle, chantilly, frutta di stagione.

Opéra

Biscotto mandorle, mousse caffè, ganache
cioccolato 56% Caraque.

Macarons (frutta, praliné, rosa)

Biscotto mandorle, chantilly, creme e frutta fresca.

Dolce Passione (estate)

Frolla, bavarese vaniglia, cremoso passione, lamponi.

Profumo d'autunno (inverno)

Biscotto breton, chantilly calvados, pere mele
caramellate, frutta secca, marrons glacés.

Tarte di pere e cioccolato (inverno)

Frolla, mousse cioccolato, gelée pere, pere.

Tarte caffè-caffè

Frolla, mousse caffè, ganache caffè,
biscotto streussel caffè.

Tarte di fragole e creme brulée vaniglia (estate)

Frolla, crème brulée vaniglia, fragole.

Foglia nocciola

Biscotto nocciola, foglio cioccolato, cremoso
cioccolato, pralinato mandorla/nocciola

Tarte di frutti di bosco

Frolla o sfoglia, crema pasticcera, frutti bosco.

Tarte limone

Frolla, cremoso limone, julienne lime.

Tarte Caraibe

Frolla, ganache cioccolato 66% Caraibe

Torta da forno pere e mandorle

Frolla, crema mandorle, pere.

Torta da forno agli agrumi

Frolla, crema mandorle, agrumi.

Morbida (frutta, fragoline, frutti di bosco)

Pan di spagna, chantilly, frutta fresca.

Saint Honoré

Pan di spagna, chantilly, chantilly cioccolato.

Mille foglie (crema, pralinato, frutta, cioccolato)

Sfogliata caramellata, chantilly, chantilly cioccolato,
praliné, frutta fresca.

I nostri dessert sono proposti anche in versione individuale, la maggior parte è disponibile in formato 3/4 , 6/8, 10/12 persone. Alcuni particolari sono disponibili solo in unico formato. Tutti sono prodotti con ingredienti e materie prime selezionate naturali, pregiate e fresche. Per ricorrenze, feste, dolci tradizionali o per conoscere la linea completa Vi preghiamo di contattare il ns. servizio clienti. Per un miglior servizio è gradito un preavviso di almeno 24 h.



Pasticceria "Prêt-à-Porter"

Monoporzione

Plaisir

Foglia Nocciola

Opéra

Tarte crema Limone

Tarte da forno e frutta fresca

Tarte Caraibe 66%

Mignardises

Opéra

Plaisir

Foglia Nocciola

Bicchierino Tre cioccolati

Bicchierino Panna cotta e gelée lamponi

Bicchierino Caffè Mascarpone

Mignon

Tartellette frutta fresca

Bigné creme assortiti

Tartelletta Caraibe 66%

Tartelletta crema limone

Tartelletta Ganache Miracle

Cannoncini

Desserts mono a bicchiere

Tre Cioccolati

mousse cioccolato bianco, latte, fondente, biscotto guanaja.

Panna Cotta

Gelée lampone, panna cotta, biscotto streussel.

Esotico

Crème brûlée pistacchio, ananas speziato, crème al riso al cocco e agrumi.

Caffè Mascarpone

Mousse mascarpone, mousse caffè, sablé breton, gelée caffè.



Petits Fours

Macarons (gusti secondo stagione)

Cioccolato
Cocco
Lampone
Frutto passione
Pistacchio
Caffé

Petit four sec assortiti

Sablé guanaja
Montati vaniglia, caffè, cioccolato
Diamanti limone, arancio, pistacchio
Rocher cocco, Frollini burro assortiti

Madelaines

Limone
Lampone
Cioccolato / Vaniglia

Soffici alla mandorla

Pistacchio-lampone, pralinato-albicocca,
vaniglia-mirtillo

Viennoiserie * (anche mignon)

Croissant
Pain Chocolat*
Pain Raisin
Krunz*
Croissant Mandorle
Veneziane*
Veneziane mela*
Brioche marmellata e creme

Cake

Limone, Inglese (frutta secca, canditi, rhum)
Cioccolato



Gelati-Sorbetti- Entremets Glacés

Gelati assortiti

Sorbetti assortiti

Entremets glacés

Crema Caffé

Biscotto breton, gelato caffè, gelato crema.

Albicocca Nocciola

Biscotto straciatella nocciola, semifreddo albicocca, gelée albicocche, gelato nocciola.

Straciatella Cioccolato

Biscotto straciatella nocciola, gelato straciatella, gelato cioccolato.

Macarons glacés

Lampone (scatoletta 15 pz. assortiti)

Frutto della passione

Cioccolato

Caffé

Pistacchio

Macarons glacés Monoporzione

Lampone

Cioccolato Crema

Cioccolato Cioccolato

Ciocolatini gelato

Crema / Nocciola / Pistacchio / Cocco

Cioccolato / Caffé / Lampone

Cioccolato

Marrons Glacés

Marrons Glacés al Cioccolato

Boeri al Cioccolato

Alkikinger al Cioccolato

Datteri al Cioccolato

Albicocche al Cioccolato

Dragées nocciola, mandorla, caffè Colombia, caffè Costarica

Pralines Peck

Pistacchio

Tè Lapsang Souchong affumicato

Tè Samovar Douchka Uvetta rhum

Vaniglia

Gianduja

Cannella

Griottes

Peperoncino

Marrons glacés

Pralinato mandorle

Criollo puro

Caffé Guatemala

Grué cacao

Caramello

Caffé Ethiopia

Peck ivoire

Peck latte

Peck fondente

Lampone

Arancia

MEYLAND.



- | | | | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 1. Mura munitio PP. SS. Augusti | 17. Mura PP. de S. Spiritu | 33. S. Petrus | 49. S. Maria de Colib. | 65. S. Petrus de S. Spiritu | 81. S. Maria de S. Spiritu | 97. S. Michael alle Claren | 113. S. Michael alle Claren |
| 2. S. Petrus | 18. S. Petrus de S. Spiritu | 34. S. Petrus | 50. S. Petrus de S. Spiritu | 66. S. Petrus de S. Spiritu | 82. S. Petrus de S. Spiritu | 98. S. Petrus de S. Spiritu | 114. S. Petrus de S. Spiritu |
| 3. S. Petrus de S. Spiritu | 19. S. Petrus de S. Spiritu | 35. S. Petrus de S. Spiritu | 51. S. Petrus de S. Spiritu | 67. S. Petrus de S. Spiritu | 83. S. Petrus de S. Spiritu | 99. S. Petrus de S. Spiritu | 115. S. Petrus de S. Spiritu |
| 4. S. Petrus de S. Spiritu | 20. S. Petrus de S. Spiritu | 36. S. Petrus de S. Spiritu | 52. S. Petrus de S. Spiritu | 68. S. Petrus de S. Spiritu | 84. S. Petrus de S. Spiritu | 100. S. Petrus de S. Spiritu | 116. S. Petrus de S. Spiritu |
| 5. S. Petrus de S. Spiritu | 21. S. Petrus de S. Spiritu | 37. S. Petrus de S. Spiritu | 53. S. Petrus de S. Spiritu | 69. S. Petrus de S. Spiritu | 85. S. Petrus de S. Spiritu | 101. S. Petrus de S. Spiritu | 117. S. Petrus de S. Spiritu |
| 6. S. Petrus de S. Spiritu | 22. S. Petrus de S. Spiritu | 38. S. Petrus de S. Spiritu | 54. S. Petrus de S. Spiritu | 70. S. Petrus de S. Spiritu | 86. S. Petrus de S. Spiritu | 102. S. Petrus de S. Spiritu | 118. S. Petrus de S. Spiritu |
| 7. S. Petrus de S. Spiritu | 23. S. Petrus de S. Spiritu | 39. S. Petrus de S. Spiritu | 55. S. Petrus de S. Spiritu | 71. S. Petrus de S. Spiritu | 87. S. Petrus de S. Spiritu | 103. S. Petrus de S. Spiritu | 119. S. Petrus de S. Spiritu |
| 8. S. Petrus de S. Spiritu | 24. S. Petrus de S. Spiritu | 40. S. Petrus de S. Spiritu | 56. S. Petrus de S. Spiritu | 72. S. Petrus de S. Spiritu | 88. S. Petrus de S. Spiritu | 104. S. Petrus de S. Spiritu | 120. S. Petrus de S. Spiritu |
| 9. S. Petrus de S. Spiritu | 25. S. Petrus de S. Spiritu | 41. S. Petrus de S. Spiritu | 57. S. Petrus de S. Spiritu | 73. S. Petrus de S. Spiritu | 89. S. Petrus de S. Spiritu | 105. S. Petrus de S. Spiritu | 121. S. Petrus de S. Spiritu |
| 10. S. Petrus de S. Spiritu | 26. S. Petrus de S. Spiritu | 42. S. Petrus de S. Spiritu | 58. S. Petrus de S. Spiritu | 74. S. Petrus de S. Spiritu | 90. S. Petrus de S. Spiritu | 106. S. Petrus de S. Spiritu | 122. S. Petrus de S. Spiritu |
| 11. S. Petrus de S. Spiritu | 27. S. Petrus de S. Spiritu | 43. S. Petrus de S. Spiritu | 59. S. Petrus de S. Spiritu | 75. S. Petrus de S. Spiritu | 91. S. Petrus de S. Spiritu | 107. S. Petrus de S. Spiritu | 123. S. Petrus de S. Spiritu |
| 12. S. Petrus de S. Spiritu | 28. S. Petrus de S. Spiritu | 44. S. Petrus de S. Spiritu | 60. S. Petrus de S. Spiritu | 76. S. Petrus de S. Spiritu | 92. S. Petrus de S. Spiritu | 108. S. Petrus de S. Spiritu | 124. S. Petrus de S. Spiritu |
| 13. S. Petrus de S. Spiritu | 29. S. Petrus de S. Spiritu | 45. S. Petrus de S. Spiritu | 61. S. Petrus de S. Spiritu | 77. S. Petrus de S. Spiritu | 93. S. Petrus de S. Spiritu | 109. S. Petrus de S. Spiritu | 125. S. Petrus de S. Spiritu |
| 14. S. Petrus de S. Spiritu | 30. S. Petrus de S. Spiritu | 46. S. Petrus de S. Spiritu | 62. S. Petrus de S. Spiritu | 78. S. Petrus de S. Spiritu | 94. S. Petrus de S. Spiritu | 110. S. Petrus de S. Spiritu | 126. S. Petrus de S. Spiritu |
| 15. S. Petrus de S. Spiritu | 31. S. Petrus de S. Spiritu | 47. S. Petrus de S. Spiritu | 63. S. Petrus de S. Spiritu | 79. S. Petrus de S. Spiritu | 95. S. Petrus de S. Spiritu | 111. S. Petrus de S. Spiritu | 127. S. Petrus de S. Spiritu |
| 16. S. Petrus de S. Spiritu | 32. S. Petrus de S. Spiritu | 48. S. Petrus de S. Spiritu | 64. S. Petrus de S. Spiritu | 80. S. Petrus de S. Spiritu | 96. S. Petrus de S. Spiritu | 112. S. Petrus de S. Spiritu | 128. S. Petrus de S. Spiritu |



Peck spa - Via Spadari, 9 - Tel. 02 8023161 - peck@peck.it

A Milano dal 1883

A Milano dal 1883