



A MILANO DAL 1883

IL TEMPIO DELLA GASTRONOMIA

GASTRONOMIA . TAVOLA CALDA
MACELLERIA . PASTA FRESCA
DROGHERIA . PASTICCERIA
ENOTECA

Via Spadari, 9 20123 Milano
T +39 02 8023161
customer.service@peck.it

Lunedì 15 - 20
Martedì - Sabato 9 - 20
Domenica 10 - 17

PECK

CITYLIFE SHOPPING DISTRICT

RISTORANTE . COCKTAIL BAR
GASTRONOMIA . ENOTECA

Piazza Tre Torri 20145 Milano
T +39 02 36642660
peck.citylife@peck.it

Lunedì - Sabato 10 - 23
Domenica 10 - 21

al PECK

IL PRANZO A MILANO

Via Spadari, 9 20123 Milano
T +39 02 8023161
customer.service@peck.it

Martedì - Domenica 12 - 15.30



CAFFÈ GASTRONOMICO

Via Spadari, 9 20123 Milano
T +39 02 8023161
customer.service@peck.it

Lunedì 15 - 20
Martedì - Sabato 9 - 20
Domenica 10 - 17

BEVANDE

Acqua 25 cl	1,75
Acqua 75 cl	3,5
Caffè	3,5
Ginseng	4
Tè	5
Coperto	3

Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

* Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi della normativa vigente.

I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono sottoposti ad un trattamento di bonifica preventivo sanitario ai sensi del Reg CE 853/2004.

al PECK 

Il pranzo a Milano

DA MARTEDÌ A DOMENICA DALLE 12 ALLE 15.30

Nel 1883 inizia il nostro legame con la città di Milano. Fu allora che il nostro fondatore arrivò in questa città, che già allora era un centro fervente di affari, con la decisione di stabilirvi il proprio negozio con laboratorio di specialità gastronomiche. Da allora ad oggi sono passati più di 130 anni. 130 anni di passione per il nostro lavoro, che consiste nel selezionare, produrre, cucinare le migliori materie prime con le ricette della nostra tradizione. Al Peck è il nostro ristorante dedicato al rito del pranzo. Che sia d'affari o in famiglia, light o gourmet, il nostro desiderio è di rendere gioiosa e rilassante la pausa di metà giornata, breve o lunga, che vorrete affidare alle nostre cure.

Dietro le quinte

I nostri laboratori di produzione, che si trovano proprio sotto di voi, si estendono per 2.000 mq in questa nostra sede, a soli 300 metri dal Duomo di Milano. Vi produciamo salumi, formaggi e molto altro. Due volte alla settimana, apriamo le porte della nostra produzione al pubblico, per far vedere come e dove nascono i nostri prodotti.

Le visite ai laboratori di Peck si tengono giovedì e sabato dalle 11.30 alle 12.30
per gruppi massimo di 8 persone con prenotazione obbligatoria.

Per informazioni e prenotazioni: customer.service@peck.it e +39 02 80231650

Carni di pregio stagionate

Dire bresaola è riduttivo. Le carni, provenienti da vacche di razza Fleckvieh, vengono speziate e stagionate nei nostri laboratori con un processo artigianale che dura circa 100 giorni. Le caratteristiche che rendono unica la nostra bresaola sono la consistenza ferma della carne, la sua marezzatura che si traduce in un sapore più ricco, e la stagionatura perfetta ed uniforme.

Vitello tonnato

Usiamo una cottura sottovuoto a bassa temperatura per far sì che la nostra carne di vitello acquisisca morbidezza e mantenga il massimo grado di sapore e nutrimento. Per la salsa tonnata che arricchisce questa ricetta tradizionale usiamo solo grossi tranci di tonno sott'olio d'oliva. Selezionando il tonno, il nostro obiettivo è di conferire alla salsa una consistenza setosa.

Mozzarelle e burrate

Sono di nostra produzione. Tre volte alla settimana arriva il latte di un allevamento del lodigiano e noi lo lavoriamo per ottenere questi formaggi a pasta filata a latte crudo, ma anche ricotte, scamorze e mascarpone.

ANTIPASTI

Patè Peck con crostini e burro alla curcuma *	15
Mondeghili con cicorino	18
Parmigiana di melanzane	18
Prosciutto di Parma 24 mesi con gnocco fritto *	19
Bresaola Peck e insalata russa	22
Antipasto Peck *	24
Vitello tonnato Peck	24
Tartare di scottona bavarese	24
Insalata di mare olio e limone *	25
Culatello con fettunta	26
Insalata di polpo e patate *	26
Jamon Iberico de Bellota	26

INSALATE

Caesar salad	17
Insalata greca	17
Pomodoro datterino e burrata Peck	18
Insalata di gamberi, avocado e lime *	22

PRIMI

Tagliolino al pesto Peck *	15
Pappardelle cacio, pepe e pere	16
Ravioli di ricotta burro e salvia con crema di zucca *	16
Lasagne Peck *	17
Risotto alla milanese con pistilli di zafferano	18
Spaghetti al pomodoro e basilico e caprino mantecato	20
Tagliolini al burro, lime e caviale	34

SECONDI DI PESCE

Pesce sciabola scottato con fagioli cannellini *	19
Orata con caponata, menta e bulgur *	23
Ombrina con castagne e Pak-Choi *	26
Zuppa di pesce *	28
Tartare di tonno rosso *	36

SECONDI DI CARNE

Pollo con soia e zenzero, nocciole tostate e crema di cavolo nero	20
Cotoletta di lonza con crudo di asparagi e pomodorini	22
Pollo al curry con riso pilaf agli anacardi	24
Filetto di scottona alla plancia con patata americana e zola *	32
Tagliata di scottona bavarese con funghi porcini *	33
Cotoletta di vitello alla milanese	35
Ossobuco con puré o con risotto alla milanese	25 / 38
Costata di scottona bavarese (min per 2)	45

CONTORNI

Patate al forno	8
Puré di patate	8
Verdure al vapore o alla griglia	10
Caponata	12
Funghi porcini *	12

DOLCI

Tiramisù *	10
Crème caramel	10
Cheese cake *	10
Profiterole *	10
Panna cotta	10
Macedonia di frutta fresca	9

Pesto

Il nostro lo produciamo unicamente con basilico ligure, Pecorino romano DOP, Parmigiano reggiano DOP, sale, pepe ed olio extra-vergine d'oliva italiano. È uno dei prodotti più graditi in assoluto anche per chi fa la spesa nel nostro negozio.

Le ricette di Milano

A Milano dal 1883, sarebbe interessante poter calcolare quanti mondeghili, risotti allo zafferano, ossobuchi e cotolette alla milanese sono stati preparati nelle nostre cucine. A testimonianza del nostro forte legame con la città, sono da sempre i piatti preferiti di chi ci frequenta.

Costata di scottona bavarese

Uno dei nostri fiori all'occhiello. Le lombate riposano in cella intere, mediamente per 4 settimane. La carne marezzata diventa così ancora più saporita, oltre che tenera. Rosolata in padella e finita in forno, servita semplicemente con fiocchi di sale Maldon, non necessita d'altro. Se non di un buon vino rosso per accompagnarla.