

al Peck 

Menu



Menu Degustazione

DAL MERCATO DEL PESCE FROM THE FISH MARKET

95

Polpo alla brace con patate ratte affumicate e concassé di pomodoro*
Grilled octopus with smoked "ratte" potatoes

Tagliolini integrali con gamberi, capuliato e cipolla di Tropea*
Wholewheat tagliolini with prawns, capuliato and Tropea onion

Pesce del giorno con giardinetto di verdure baby*
Fish of the day with sautéed vegetables

Nocciola e mandarino cinese*
Hazelnuts and tangerine

I CLASSICI PECK PECK CLASSICS

80

Paté di vitello Peck con pan brioche grigliato e confettura di fichi
Veal paté with grilled brioche bread and fig jam

Risotto ai pistilli di zafferano
Saffron risotto

Cotolettine di vitello alla Milanese con patate arrostate
Small breaded veal cutlets Milanese with roasted potatoes

Il nostro Montebianco*
(crema di castagne con gelato al Baileys e cioccolato calda alla cannella)
Our Montebianco
(chestnut cream with Baileys ice-cream and cinnamon scented hot chocolate)

IN ABBINAMENTO AI PIATTI DEI MENÙ WINE PAIRING WITH THE MENU'S DISHES

I vini a Marchio Peck
The Peck brand wines

25



I Salumi / Cured Meats

Culatello di Zibello con giardiniera di verdure <i>"Culatello" ham with mixed pickled vegetables</i>	26
Bresaola Peck con carciofini e insalata russa <i>Peck bresaola, baby artichokes and Russian salad</i>	22

I Formaggi / Cheeses

Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese <i>Buffalo mozzarella "caprese" with tomatoes</i>	16
Burrata Peck con acciughe del Mar Cantabrico <i>Peck burrata (fresh cheese) with Cantabric sea anchovies</i>	18
Selezione di formaggi tradizione Peck <i>Selection of Peck traditional cheeses</i>	20

Antipasti / Starters

Antipasto Peck (Bresaola con carciofini, gambero in salsa cocktail, insalata russa, vitello tonnato, pat�)* <i>Peck starter (Peck bresaola with baby artichokes, prawn in cocktail sauce, Russian salad, cold veal in tuna sauce, Peck pat�)</i>	24
Tartare di manzo bavarese classica <i>Classic bavarian beef tartar</i>	24
Vitello tonnato Peck <i>Peck's cold roast veal in tuna sauce</i>	24
Insalata di mare all'olio e limone* <i>Seafood salad in oil and lemon</i>	25
Polpo alla brace con patate ratte affumicate e concass� di pomodoro* <i>Grilled octopus with smoked "ratte" potatoes and tomato concass�</i>	24
Salmone marinato all'aneto <i>Dill marinated salmon</i>	22



Primi Piatti / First Courses

PASTA E RISO / PASTA AND RICE

Risotto ai pistilli di zafferano <i>Risotto Milanese with saffron</i>	18
Straccetti con pesto di pistacchi, limone candito e pesce spada* <i>Straccetti pasta with pistachios, candied lemon and swordfish</i>	24
Tagliolini integrali con gamberi, capuliatto e cipolla di Tropea* <i>Wholewheat tagliolini with prawns, capuliatto and Tropea onion</i>	25
Pappardelle alla bolognese <i>Fresh pappardelle pasta with Bolognese sauce</i>	18
Spaghetti alla chitarra con luganega e pomodoro <i>Fresh spaghetti with "luganega" sausage and tomato</i>	18
Tagliatelle ai funghi porcini* <i>Tagliatelle fresh pasta with porcini mushrooms</i>	20
Spaghetti pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	18
Ravioli cacio e pepe al burro e salvia <i>Cacio e pepe ravioli with butter and sage</i>	16
ZUPPE / SOUPS	
Zuppa di pesce con crostoni* <i>Fish soup with croutons</i>	28
Pasta e fagioli <i>Pasta and bean soup</i>	16
Vellutata di zucca, finocchi, mele Golden con crostini di pane <i>Pumpkin, fennels, Golden apple cream with croutons</i>	18



Secondi Piatti / *Main Courses*

PESCE / FISH

Tartare di ricciola del Mediterraneo con mandorle e basilico* <i>Mediterranean amberjack tartare with almonds and basil</i>	36
Tartare di salmone con sedano rapa ed aneto* <i>Salmon tartare with celeriac and dill</i>	36
Calamari ripieni di patate e gamberi con crema di piselli* <i>Potatoes and shrimps filled squids with peas cream</i>	28
Moscardini e polenta bianca* <i>Moscardini fish and white polenta</i>	28
Pesce del giorno con giardinetto di verdure baby* <i>Fish of the day with sautéed vegetables</i>	36

CARNE / MEAT

Filetto di vitello con foie gras* <i>Veal fillet with foie gras</i>	38
Costata di bovino adulto alla griglia con verdure alla griglia e patate arrosto (minimo 2 persone) <i>Beef rib with grilled vegetables and roasted potatoes (minimum 2 people)</i>	45
Filetto di bovino adulto al pepe verde <i>Beef fillet with green pepper</i>	39
Cotoletta di vitello alla Milanese con patate al forno <i>Breaded veal cutlet with roasted potatoes</i>	35
Pollo croccante con spinaci novelli, rosti di patate e maionese alle erbe <i>Crispy chicken with fresh spinaches, potatoes rosti and mayonnaise</i>	24
Ossobuco di vitello in gremolada con puré di patate <i>Traditional ossobuco in gremolada with mashed potatoes</i>	25

VERDURE / VEGETABLES

🍴 Caponata di melanzane alla siciliana <i>Sicilian eggplant "caponata"</i>	16
🍴 Hamburger di asparagi e patate con crema di anacardi <i>Asparagus and potato hamburger with cashew cream</i>	22

Dessert / *Desserts*

Dolce Milano* <i>Milano cake</i>	12
Dolce Desiderio* <i>Desiderio cake</i>	12
Millefoglie ai frutti di bosco <i>Millefeuilles with wild berries</i>	12
Nocciola e mandarino cinese* <i>Hazelnut and tangerine</i>	12
Frutti rossi con granita al moscato Peck e gelatina alle fragoline di bosco <i>Red fruits with moscato Peck-flavoured water ice and wild strawberries jelly</i>	14
Il nostro Montebianco* (crema di castagne con gelato al Baileys e cioccolata calda alla cannella) <i>Our Montebianco (chestnut cream with Baileys ice-cream and cinnamon scented hot chocolate)</i>	12
🍴 Composizione di frutta fresca con zuppetta alle spezie <i>Composition of fresh fruit with spicy soup</i>	12
Sorbetti Peck <i>Peck sorbets</i>	9
Gelati Peck <i>Peck ice creams</i>	9



Le Bevande / *Drinks*

Acqua minerale / <i>Mineral water cl. 25</i>	1,75
Acqua minerale / <i>Mineral water cl. 75</i>	3,50
Spremuta di arancia / <i>Fresh squeezed orange juice</i>	7,00
Bibite / <i>Soft drinks</i>	6,00

Birre italiane / *Italian Beers*

Menabrea (alc. 4,8 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretto 4 Luppoli (alc. 5,5 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretto 6 (alc. 7 vol) 33 cl Rossa - Italia	7,00

La Caffetteria / *Coffee and Tea*

Caffè espresso / Decaffeinato / Orzo <i>Espresso coffee / Decaffeinated coffee / Barley</i>	3,50
Ginseng	4,00
Cappuccino	3,50
Tè / <i>Teas</i>	5,00

Coperto / *Service* € 3

✶ Ricetta compatibile con un regime di alimentazione vegano / *Dish suitable with vegan diet.*

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi della normativa vigente. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

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.

*Some products may have been deep frozen at the origin or congealed through a rapid deep freezing procedure in accordance with the legislation. Other information on products that may cause intolerances are available on request. The fishery products served raw and the gastronomic preparations based with raw fish are subjected to a preventive health remediation treatment according to Reg CE 853/2004.