

al Peck 

Menu



Menu Degustazione

MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONE TRADITIONAL TASTING MENU

70

Bresaola Peck con insalata russa
Peck bresaola with Russian salad

Risotto alla milanese
Risotto Milanese with saffron

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

Dolce Milano*
*Milano cake**

MENU DEGUSTAZIONE AL PECK AL PECK TASTING MENU

70

Vitello tonnato a colori
Cold roast veal in rainbow tuna sauce

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

Il maialino di Leonardo nuova cottura allo spiedo,
mirto e salsa di mele alla vaniglia Tahiti
*Leonardo's baked suckling pig with myrtle
and Tahitian vanilla flavoured apple sauce*

Lamponi, formaggi morbidi
e biscotto croccante alla mandorla*
*Raspberries, soft cheeses
and almond crunchy biscuit**



Antipasti / Starters

Vitello tonnato a colori 24
Cold roast veal in rainbow tuna sauce

Antipasto Peck 24
(Bresaola con carciofini, gambero in salsa cocktail, insalata russa,
vitello tonnato, paté Peck)*
*Peck special starter
(Peck bresaola with baby artichokes, prawn in cocktail sauce,
Russian salad, cold veal in tuna sauce, Peck paté)**

Culatello di Zibello con giardiniera di verdure 26
"Culatello" ham with mixed pickled vegetables

Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese 16
"Caprese" buffalo mozzarella with tomatoes

Uova poché con fonduta di fontina ed asparagi 18
Poached eggs with Fontina cheese fondue and asparagus

Burrata Peck con acciughe del Mar Cantabrico 18
Peck burrata fresh cheese with Cantabric sea anchovies

Insalata di mare tiepida all'olio e limone* 25
*Warm seafood salad in oil and lemon**

Polpo alla brace, con patate ratte affumicate e concassé di pomodoro* 24
*Grilled octopus with smoked "ratte" potatoes and tomato concassé**

Salmone marinato alle erbe 22
Herbs marinated salmon

Jamon Iberico de Bellota 32
Jamon Iberico de Bellota

🍴 Caponata di melanzane alla siciliana 16
Sicilian eggplant "caponata"



Primi Piatti / *Rice, pasta and soups*

Risotto alla milanese <i>Risotto Milanese with saffron</i>	18
🍴 Spaghetti al pomodoro e basilico <i>Spaghetti with tomato and basil</i>	18
Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia <i>Ricotta cheese and spinach ravioli with hot butter and sage</i>	16
Tagliatelle ai funghi porcini <i>Fresh home maid tagliatelle with porcini mushrooms</i>	20
Spaghetti alla chitarra con luganega e pomodoro <i>Fresh spaghetti with "luganega" sausage and tomato</i>	18
Pappardelle alla bolognese <i>Fresh pappardelle pasta with Bolognese sauce</i>	18
Tagliolini integrali con gamberi, capuliato e cipolla rossa di Tropea* <i>Wholewheat tagliolini with prawns, capuliato and Tropea red onion*</i>	24
Spaghetti alle vongole veraci <i>Spaghetti with clams</i>	25
Pasta e fagioli <i>Borlotti beans soup with pasta</i>	16
🍴 Zuppa di ceci con crostone di pane e cime di rapa <i>Chick peas soup with crouton and turnip tops</i>	16



Secondi Piatti / *Main courses*

Gamberi saltati all'olio e peperoncino su letto di lenticchie di Castelluccio* <i>Prawns sauted with oil and chili pepper on a bed of "Castelluccio" lentils*</i>	26
Pesce del giorno con giardinetto di verdure baby <i>Fish of the day with vegetables sauté</i>	36
Zuppa di pesce con crostoni* <i>Fish soup with croutons*</i>	28
Tagliata di bovino adulto alla griglia con patate al latte e radicchio trevigiano brasato <i>Braised beef "tagliata", potatoes baked with milk and grilled red chicory</i>	28
Cotoletta di vitello alla milanese con patate al forno <i>Breaded veal cutlet with roasted potatoes</i>	35
Ossobuco di vitello in gremolada con puré di patate <i>Traditional ossobuco in gremolada with mashed potatoes</i>	25
Pollo croccante con spinaci novelli, rösti di patate e maionese alle spezie <i>Crispy chicken with spring spinach, potato rösti and spicy mayonnaise sauce</i>	24
Il maialino di Leonardo nuova cottura allo spiedo, mirto e salsa di mele alla vaniglia Tahiti <i>Leonardo's baked suckling pig with myrtle and Tahitian vanilla flavoured apple sauce</i>	28
🍴 Hamburger di asparagi e patate con crema di anacardi <i>Asparagus and potato hamburger with cashew cream</i>	22



Formaggi / *Cheese*

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ACCOMPAGNATA CON PERE E MOSTARDE CHEESE TASTING WITH FRUIT CHUTNEYS AND JAMS

14

4 a scelta tra / *choice of 4:*

Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi
Parmigiano Reggiano aged 24 months

Cuore di capra
Cuore di capra goat cheese

Ragusano
Ragusano

Gorgonzola piccante
Spicy Gorgonzola

Formaggio del Bergamino stagionato
Aged Bergamino cheese

Pecorino di fossa
Pecorino di fossa sheep cheese

Bettelmann
Bettelmann

Blu di capra
Goat blue cheese



Dessert / *Desserts*

Dolce Desiderio*
*Desiderio cake** 12

Dolce Milano*
*Milano cake** 9

Millefoglie ai frutti di bosco
Millefeuilles with wild berries 12

Lamponi, formaggi morbidi
e biscotto croccante alla mandorla*
*Raspberries, soft cheeses
and almond crunchy biscuit** 12

Sole d'inverno
(agrumi in diverse forme e consistenze)
*Sole d'inverno
(citrus in different shape and consistency)* 12

Montebianco al piatto
(crema di castagne, gelato alla crema di whisky
e cioccolato calda alla cannella)
*Montebianco
(chestnut cream, whisky ice cream
and hot cinnamon chocolate sauce)* 12

Gelati Peck
Peck ice creams 9

🍌 Sorbetti Peck
Peck sorbets 9

🍌 Frutta di stagione affettata con sciroppo alle spezie
Sliced seasonal fruit with spicy syrup 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 / *Beers*

Menabrea (alc. 4,8 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretti 4 Luppoli (alc. 5,5 vol) 33 cl Bionda - Italia	7,00
Poretti 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 / Teas	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.

*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.