

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, capuliatto e cipolla di Tropea*
Wholewheat taglioni with prawns, capuliatto and Tropea onion

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

Nocciola e mandarino*
Hazelnuts and tangerine

I CLASSICI PECK THE PECK CLASSICS

80

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

Risotto ai pistilli di zafferano
Risotto with saffron

Cotolettine di vitello alla Milanese con patate arrostiti
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
(chestnuts cream with Baileys ice-cream and cinnamon scented hot chocolate)

IN ABBINAMENTO AI PIATTI DEI MENÙ WINE PAIRING TO THE MENU DISHES

I vini a Marchio Peck
The Peck brand wines

25

La scelta del Sommelier
The Sommelier's choice

40



I Salumi / Cured Meats

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

I Formaggi / Cheeses

Mozzarella di bufala e pomodoro alla caprese "Caprese" buffalo mozzarella with tomatoes	16
Burrata Peck con acciughe del Mar Cantabrico Peck burrata fresh cheese with Cantabric sea anchovies	18
Selezione di formaggi con mostarde e pane all'uvetta Selection of cheese with mustards and raisin bread	20

Antipasti / Starters

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



Primi Piatti / First Courses

PASTA E RISO / PASTA AND RICE

Risotto ai pistilli di zafferano Risotto Milanese with saffron	18
Ravioli di ricotta e spinaci all'olio EVO Ricotta cheese and spinach ravioli with EVO oil	16
Tagliolini integrali con gamberi, capuliatto e cipolla di Tropea* Wholewheat taglioni with prawns, capuliatto and Tropea onion	25
Ravioli cacio e pepe al burro e salvia Cacio e pepe ravioli with butter and sage	16
Pappardelle alla bolognese Fresh pappardelle pasta with Bolognese sauce	18
Spaghetti alla chitarra con luganega e pomodoro Fresh spaghetti with "luganega" sausage and tomato	18
Tagliatelle ai funghi porcini* Tagliatelle fresh pasta with porcini mushrooms	20
🍴 Spaghetti pomodoro e basilico Spaghetti with tomatoe and basil	18
ZUPPE / SOUPS	
Zuppa di pesce con crostoni* Fish soup with croutons	28
Pasta e fagioli Pasta and bean soup	16
🍴 Vellutata di patate e sedano rapa con crostini di pane integrale Potatoe and celery cream with integral croutons	16



Secondi Piatti / *Second Courses*

PESCE / FISH

Tartare di pesce crudo* 36
Raw fish tartare

Moscardini e polenta bianca* 28
Moscardini fish and white polenta

Pesce del giorno con giardinetto di verdure baby* 36
Fish of the day with vegetables sauté

CARNE / MEAT

Filetto di vitello con foie gras* 38
Veal fillet with foie gras

Costata di bovino adulto alla griglia 45
con verdure alla griglia e patate arrosto (minimo 2 persone)
Beef rib with grilled vegetables and roasted potatoes (minimum 2 people)

Costolette di capriolo con salsa ai frutti rossi* 36
Roe ribs with red fruits sauce

Cotoletta di vitello alla Milanese con patate al forno 35
Breaded veal cutlet with roasted potatoes

Pollo croccante con spinaci novelli, rosti di patate e maionese alle erbe 24
Crispy chicken with fresh spinaches, potatoes rosti and mayonnaise

Ossobuco di vitello in gremolada con puré di patate 25
Traditional ossobuco in gremolada with mashed potatoes

VERDURE / VEGETABLES

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

🍴 Hamburger di asparagi e patate con crema di anacardi 22
Asparagus and potato hamburger with cashew cream



Dessert / *Desserts*

Dolce Milano* 12
Milano cake

Dolce Desiderio* 12
Desiderio cake

Millefoglie ai frutti di bosco 12
Millefeuilles with wild berries

Mandarino e nocciole 12
Hazelnut and tangerin

Frutti rossi con granita al moscato Peck 14
e gelatina alle fragoline di bosco
*Red fruits with moscato Peck-flavoured water ice
and wild strawberries jelly*

Il nostro Montebianco* 12
(crema di castagne con gelato al Baileys
e cioccolata calda alla cannella)
*Our Montebianco
(chestnuts cream with Baileys ice-cream
and cinnamon scented hot chocolate)*

🍴 Composizione di frutta fresca con zuppetta alle spezie 12
Composition of fresh fruit with spicy soup

Sorbetti Peck 9
Peck sorbets

Gelati Peck 9
Peck ice creams



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.