



PICCOLO

PECK

VIA SPADARI, 9 20123 MILANO
T +39 02 80 23 161

WWW.PECK.IT

BEVANDE E CAFFETTERIA

Caffè espresso	3
Cappuccino / Caffè doppio	4.5
Caffè Montecarlo	4
Tè e infusi	Carta dei tè
Acqua 0,25 / Acqua 0,75	1,5 / 4
Bibite	4
Centrifugati	8
Spremute	7

DOLCI

Brioche e croissants*	3
Torta del giorno*	7
Torta monoporzione*	10
Macaron (al pezzo)	3
Pasticceria mignon (al pezzo)	2,8
Praline di cioccolato (al pezzo)	1,5
Panettone con salsa al mascarpone	6
Sbrisolina*	5
Crostatina*	5
Gelati e sorbetti (3 gusti)	9

ASSAGGI

Parmigiano Reggiano 36 mesi	3
Olive belle al martello	3
Salamino mignon	3
Asparagi sott'olio	4
Radichio di Treviso sott'olio	3
Peperoni al rosmarino	3
Carciofini grigliati	6
Assaggini caldi*	6

(4 pezzi tra mondeghili, olive all'ascolana, crocchette di patate)

TARTINE

Insalata russa	5
Uova di quaglia	5
Gambero in salsa rosa*	6
Vitello tonnato	6
Paté Peck	6
Salmone marinato all'aneto	8
Acciughe del Cantabrico	8
Uova di salmone	6

GASTRONOMIA DI MARE

Sogliole olio e limone	16
Carpaccio di storione alla catalana	20
Salmone marinato all'aneto	22
Insalata ai frutti di mare*	18
Insalata di polpo e patate*	18
Riso pilaf con frutti di mare*	18

PICCOLO PECK È APERTO

LUNEDÌ 15 - 20

DA MARTEDÌ A SABATO 9 - 20

DOMENICA 10 - 17

Il servizio termina 30 minuti prima dell'orario di chiusura.

CARNI FREDEDE

Carpaccio con crudité	14
Roastbeef con verdure al vapore	18
Vitello tonnato	18

SALUMI E FORMAGGI

Bresaola di nostra produzione	12
Prosciutto di Parma 24 mesi	12
Mortadella	9
Culatello di Zibello	18
Petto d'oca affumicato	12
Salame d'oca	12
Parma, Bresaola, Culatello e Cotto	16
Coppa, Salame, Mortadella e Pancetta	14
Panino al latte con salumi	8
Taleggio	6
Gorgonzola	6
Parmigiano Reggiano 36 mesi	6
Degustazione di formaggi	14
Selezione salumi e formaggi Peck	18

CLUB SANDWICH

Classico	14
Vitello tonnato	14
Salmone	18

Pane, coperto e servizio sono inclusi nel prezzo.

*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.

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

Per richieste particolari di prodotti non inclusi nel menù, al prezzo di vendita al banco sarà applicata una maggiorazione di € 10. Lo Chef si riserva di servire solo i prodotti che si prestano ad un servizio espresso ed in linea con lo stile della casa.

CAVIALE DI STORIONE BIANCO (Acipenser Transmontanus)

10 grammi 42

Servito con blinis di grano saraceno e panna acida

INSALATE

La nostra Caesar	12
L'insalata di Gianpiero	12
Mozzarella di bufala con pomodori alla caprese	14
Greca calabra taggiasca	12
Insalata di nervetti	10
Finocchi, arance, pinoli e acciughe	10
Tonno e uova	12
Insalata di riso integrale con verdure	12

FRUTTA

Ananas	9
Frutti di bosco	12

LIQUORI, DISTILLATI E COCKTAIL

Limoncello ai limoni di Sorrento	6
Selezione di grappe	6
Gin&Vodka salad Martini	15
Negronino	15
St. Germain cocktail	15
Barbacoa bloody Mary	15

VINI AL CALICE

Champagne eccellenti

Cuvée Blanc de Noirs Alexandre Bonnet	13
Brut Réserve Grand Cru Paul Bara	12
Première Cuvée Bruno Paillard	12

Selezione Peck

Franciacorta Brut	10
Prosecco di Valdobbiadene	7
Chardonnay	6
Müller-Thurgau	6
Pinot Grigio	6
Chianti Classico Riserva	8
Barbera d'Alba	8
Barolo	10

PICCOLI GRANDI VINI IN BOTTIGLIA DA 37,5 CL

Champagne

Brut Réserve Pol Roger	40
"R" de Ruinart	50
Blanc de Blancs Ruinart	64
Ruinart Rosé	58
Apanage Rosé Pommery	64

Bianchi

Curtefranca Bianco Ca' del Bosco	18
Ciampagnis Vie di Romans	22
Cervaro della Sala Marchesi Antinori	39
Rosj Bass Gaja	44
Gaia & Rey Gaja	110

Rossi

Curtefranca Rosso Ca' del Bosco	18
Chianti Cl. Ris. Badia a Passignano	27
Marchesi Antinori	
Barolo Parusso	32
Tignanello Marchesi Antinori	60
Barbaresco Gaja	105
Sassicaia Marchesi Incisa della Rocchetta	94
Ornellaia Tenuta dell'Ornellaia	98