



A MILANO DAL 1883

LA DOMENICA DA PECK

UN BRUNCH CONTEMPORANEO,
IL PANE APPENA SFORNATO,
LA PASTA FRESCA DA CUCINARE E LA GASTRONOMIA GIÀ PRONTA,
LE MILLE GOLOSITÀ DELLA PASTICCERIA.

L'INTERO NEGOZIO È APERTO
PER REGALARSI PICCOLI GRANDI LUSSI, ANCHE LA DOMENICA.

PECK

VIA SPADARI 9 . MILANO
DOMENICA DALLE 10 ALLE 17





MILANO, 18 GENNAIO 2016

Primo atto del “nuovo corso” di PECK, il marchio icona di Milano che da oltre 130 anni rappresenta in città e all'estero l'eccellenza della gastronomia italiana, è stato proprio **L'APERTURA DOMENICALE dello storico negozio di via Spadari**: un cambiamento necessario fortemente voluto da Massimo Furlan, nuovo amministratore delegato di PECK chiamato alla guida dalla proprietà Marzotto dopo gli oltre 40 anni di gestione Stoppani.

Ecco che cosa succede tutte le DOMENICHE da Peck:

PANE FRESCO DI GIORNATA

Un pane di alta qualità, prodotto solo con **farine diversificate** di agricoltura biologica macinate a pietra per garantire il mantenimento delle sostanze vitali dei chicchi.

Un pane realizzato con **lievito madre**, dall'impasto naturalmente acido che permette una maggiore digeribilità del prodotto e ne mantiene inalterata la fragranza.

Un pane in **molteplici varianti**: macine, filiera bianca, pane paesano, pane nero di Sicilia, panfrutto, pan tramvai, pane di quinoa, pane di Carlo Alberto, pane al farro, ciambelle di segale, pane francese, bocconcini, pane di pastadura dove le materie prime sono a km zero e provengono da terreni coltivati solo in modo naturale.

PASTA FRESCA PER IL PRANZO

Per chi ama deliziare i propri ospiti, nel laboratorio interno vengono preparati quotidianamente diversi formati di **pasta fresca**: gnocchi, ravioli con carne, pesce o verdure di stagione, tortellini di carne, tagliatelle, tagliolini e maltagliati; da condire a piacimento e disponibili anche su prenotazione. Sono inoltre sempre aperti il reparto **macelleria** e quello di **ortofrutta**.

LA GASTRONOMIA, ANCHE VEGETARIANA

Per chi invece cerca il piatto pronto, qui non ha che l'imbarazzo della scelta.

Ai **classici di PECK** (paté, galantine, insalata russa e vitello tonnato) si aggiungono **primi** della tradizione italiana e **secondi di carne** (filetti, arrostiti, cotolette, ossobuco e salmì di selvaggina) e **pesce** (“Trancio di dentice, carciofi, scalogno e pomodorino confit”; “Filetto di salmone al pepe rosa con fumetto allo zafferano, belga e zucchine novelle” e “Rana pescatrice con coulis di pomodoro, olive taggiasche e cucunci”).

Non mancano inoltre invitanti **ricette vegetariane** per soddisfare questa sempre più alta richiesta (Crespelle con verdure di stagione, Insalata di sedano rapa e Insalata di funghi porcini, Budino di parmigiano, Flan di verdure di stagione).



UN DOLCE PER IL POMERIGGIO

C'era un tempo in cui la domenica si usciva dalla messa e si passava in pasticceria... un rito mantenuto in provincia da riscoprire anche in città con le golose creazioni del pastry chef Alessandro Diglio, anche solo per viziarsi con una ricca merenda o una tea-time pomeridiano insieme ad amici o alla famiglia. La scelta è infinita: da un must come Absolut Chocolat, tripudio di cioccolato, a crostate e torte di frutta, dalle raffinate praline ai delicati *macaron* francesi, alla pasticceria mignon da portare in dono quando si è ospiti.

APERITIVO IMPROVVISATO

Acquistare una bottiglia di vino ricercata o un distillato non è mai stato più facile: **in enoteca**, al piano interrato, gli esperti sommelier sono disponibili a consigliare il meglio tra le 3000 etichette presenti in enoteca, incluse le riserve speciali e i grandi formati.

IL BRUNCH

Il ristorante Al Peck, al primo piano, aperto dalle 10 per la colazione con brioche appena sfornate nel laboratorio artigianale, dalle 12 alle 16 ospita il brunch: **un rito domenicale che va oltre il bancone della gastronomia**, ma da essa attinge ingredienti e prodotti di massima qualità, quella qualità che ha reso PECK famoso nel tempo.

Alle sfiziosità dolci e salate e alle **proposte cosmopolite** (sushi roll, pancake, club sandwich) si affiancano formaggi e salumi del vasto assortimento del negozio, e **primi e secondi tradizionali**, ma anche **rivisitati**, ideale per chi vuole scoprire per la prima volta PECK, e assaporare la varietà delle proposte, ma anche per gli affezionati che vogliono testare la creatività dello chef Matteo Vigotti. Gli ospiti vengono accolti con un welcome drink, ma si possono anche degustare tè e caffè, oltre agli innumerevoli vini al calice e in bottiglia. Il menu cambia stagionalmente.

INFORMAZIONI PRATICHE

INDIRIZZO . Peck, via Spadari 9

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI . Telefono 02 802 3161, www.peck.it

ORARI . Tutte le domeniche dalle 10 alle 17