



MILANO, 6 OTTOBRE 2016

Al piano terra di via Spadari, nel cuore dello storico negozio, nasce **PICCOLO PECK, un caffè gastronomico** plasmato sulle caratteristiche più distintive dell'anima di Peck.

Disegnato nei toni cioccolato e miele dall'architetto Alessandro Scandurra (già autore degli Expo Gate), Piccolo Peck ripropone, in chiave contemporanea, l'atmosfera delle origini della bottega. Le sedie in legno scuro Belville, le colonne in stile neoclassico ed il bancone in acciaio si inseriscono in completa armonia con gli spazi già esistenti.

PICCOLO PECK apre quale luogo in cui i migliori prodotti di casa Peck sono serviti in un **clima informale**, improntato alla condivisione e sottolineato da una divertente *mise-en-place* di ceramiche colorate.

Qui si può gustare il meglio della **gastronomia Peck: tartine** di *pan brioche* che reinterpretano i grandi classici (come la celebre insalata russa, il vitello tonnato, i gamberi in salsa rosa e l'immancabile mattonella di paté Peck), ma anche **degustazioni di salumi e formaggi** selezionatissimi, **verdure** sott'olio di rara qualità, **arrosti come carpacci** e gastronomia di mare. E non mancano proposte per chi segue una dieta vegana o è intollerante al glutine.

L'offerta in menu esalta la **produzione artigianale dei laboratori** di via Spadari, dalla bresaola di punta d'anca, alla mozzarella di latte vaccino, e si accompagna ad una curata selezione di vini, bollicine, distillati e cocktail. Prossima novità: una **proposta gourmet di piccoli lussi** per i più esigenti, dal *foie gras* al caviale, all'aragosta.

Ma PICCOLO PECK non è solo questo: un altro must, qui, è la **prima colazione**: ogni mese viene servito - oltre al caffè della casa 100% arabica - un pregiato monorigine selezionato tra l'esotica collezione del negozio. La carta dei tè prevede i più pregiati tè dei lontani giardini d'oriente. Brioches e croissants sono rigorosamente fatte in casa, a partire da farina di prima qualità. Questo è anche il posto perfetto per i più golosi, che amano indulgere nel pasto più importante della giornata concedendosi una fetta di torta o di panettone con salsa al mascarpone.

L'**aperitivo pre-dinner** dopo il lavoro non è da meno. Si può scegliere l'ideale accompagnamento ad una tartina gastronomica tra i tremila vini dell'enoteca o tra i *signature cocktail* come il *Barbacoa Bloody Mary* o il *Gin&VodkaSaladMartini*.

PICCOLO PECK nasce all'insegna della **libertà**, quella di poter gustare prelibatezze in qualsiasi momento della giornata, di fare una colazione salata o addirittura, se piace, di accostare un cocktail al panettone.



I RISTORANTI DI PECK

AL PECK: fine dining

PICCOLO PECK: caffè gastronomico

PECK ITALIAN BAR: comfort food milanese con enoteca

INFORMAZIONI PRATICHE

INDIRIZZO . Piccolo Peck, via Spadari 9

TELEFONO . 02 802 3161

EMAIL . piccolo.peck@peck.it

SITO . www.peck.it

ORARI DI APERTURA

LUNEDÌ . 15 - 20

MARTEDÌ - SABATO . 9 - 20

DOMENICA . 10 - 17

PREZZO MEDIO DEL PRANZO . 20 euro (bevande escluse)

