

Clicca sui loghi degli sponsor per leggere le ultime notizie



IDENTITÀ GOLOSE *web*

Magazine
internazionale di cucina



Vigotti-Reposo, domenica gourmet a Milano da Peck con un menu speciale

18-01-2017

Salva



Galileo Reposo e Matteo Vigotti

Se hai in cucina un duo super come **Matteo Vigotti** alla parte salata e **Galileo Reposo** a quella dolce, sarebbe da pazzi non valorizzarne l'eccellenza con un'adeguata proposta gourmet. Da **Peck**, in via Spadari a Milano, stanno costruendo attorno alla coppia una nuova realtà, da ristorante gastronomico, che va ad affiancarsi all'attuale bistrot e al caffè. Da tempo al ristorante **Al Peck** è disponibile una proposta alla carta, solo per il pranzo. Poche ore fa è stata presentata "La domenica a pranzo da Peck", un secondo menu speciale e a tema, disponibile solo per il pranzo del giorno festivo, con una successione di portate declinata su una specifica suggestione mensile, ancora per qualche giorno sarà il "Bollito", da inizio febbraio "Funghi e ortaggi d'inverno", e poi "Selvaggina", "Crostacei, molluschi e alghe" e avanti gustando .

In attesa che anche la location si adegui valorizzando la parte di ristorante gastronomico, già la cucina risulta convincente. Abbiamo assaggiato il menu di febbraio, "Funghi e ortaggi d'inverno" appunto (65 euro bevande escluse): buona la *Crema di patate di montagna, lardo al rosmarino e funghi porcini in vasocottura*, golosi gli *Gnocchi di barbabietola con asparagi bianchi e robiola di Roccaverano* (deliziosa di suo, ma invero un po' invasiva), spettacolare la *Punta di vitello al miele di castagno con piccola casseruola di funghi a ortaggi*, la carne tagliata al tavolo sul carrello. Era stata preceduta da un piatto a sorpresa, che sarà una costante: nel nostro caso un *Coccio di gamberi allo zafferano con spugnola e cannellini*.

Menzione speciale per il dessert, firmato **Galileo Reposo** e d'alta scuola: *Zucca, amaretto e cioccolato in versata*, ossia crema cotta alla vaniglia, cremoso di cioccolato 70% e arancia, crumble sapido di cioccolato e cacao, gelato di zucca, granita e meringa di Amaretto di Saronno, gel al lime, zenzero candito e arancia fresca. **Al Peck** ci piace così. (**Reposo** sarà relatore a *Identità Milano*, [nel programma dedicato ai dessert](#), con [Beppe Allegretta](#), [Gianluca Fusto](#) e [Mario Peqini](#)).

Carlo Passera

Condividi



RUBRICHE

News

Ultimi articoli pubblicati

10-02-2017

Ben 70 nuovi stellati in Francia (e Alleno raddoppia le tre stelle)

08-02-2017

50Best Asia: premio alla carriera per Umberto Bombana