

L'APERITIVO DA PECK

NON-STOP DINING, TUTTI I GIORNI, DALLE 17.00

BRUSCHETTE PANE, OLIO EVO, POMODORO	8	BITES (ASSAGGI)	
MORTADELLA TAGLIATA A VELO E PANE SOFFICE	9	OLIVE AL MARTELLO	3
PROSCIUTTO "SELEZIONE ALFREDO"	12	PEPERONCINI FARCITI CON CAPPERI E ACCIUGHE	3
JAMON IBERICO DE BELLOTA JOSELITO	28	SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO	3
MONDEGHILI POLPETTE TIPICHE MILANESI	9	ASPARAGI SOTT'OLIO	4
OLIVE ALL'ASCOLANA RIPIENE DI TONNO, PANATE E FRITTE	9	CIPOLLINE BORRETANE SOTT'ACETO	5
10 ACCIUGHE FILETTI EXTRA DEL CANTABRICO CON PANE E BURRO	24	CETRIOLI SOTT'ACETO	3
PATÈ UN CLASSICO DI PECK SERVITO CON CROSTINI DI PANE	12	CARCIOFINI GRIGLIATI	6
INSALATA RUSSA FATTA CON VERDURE COTTE AL VAPORE E MAIONESE DELLA CASA, SERVITA CON CROSTINI DI PANE	8	BIGNÈ SALATI	AL PEZZO
BOCCONCINI DI VITELLO TONNATO CON CAPPERI ACCIUGHE E SEDANO	19	ROBIOLA	3
SALMONE AFFUMICATO CON CROSTINI DI PANE E PANNA ACIDA	18	TALEGGIO	3
GIARDINIERA DI VERDURE VERDURE CROCCANTI SBOLLENTATE E LEGGERMENTE AGRODOLCI	9	GORGONZOLA	3
CAVIALE 10 GRAMMI, CON BLINIS DI GRANO SARACENO E PANNA ACIDA	28	PATÈ	3
		SALMONE	4
		ACCIUGA	4
		CAVIALE	6
		PANINETTI FARCITI	
		INSALATA RUSSA	5
		GAMBERI IN SALSA	6
		PROSCIUTTO DI PARMA	6
		PATÈ	5
		VITELLO TONNATO	6
		SALMONE	8

TAGLIERI (MINIMO PER DUE PERSONE)

DEGUSTAZIONI DA 1 TAGLIERE

PECK 4 SALUMI CLASSICI PRODOTTI IN CASA PECK	A PERSONA
EMILIA ROMAGNA 3 SALUMI CLASSICI DA UNA DELLE REGIONI PIÙ VOCATE D'ITALIA	9
TRE LATTI DEGUSTAZIONE DI 2 FORMAGGI VACCINI, 2 CAPRINI E 2 PECORINI	12
	9

DEGUSTAZIONI DA 2 TAGLIERI

DOUBLE PECK 1 TAGLIERE DI SALUMI CLASSICI DI NOSTRA PRODUZIONE E 1 DI SALUMI DELLA TRADIZIONE DIMENTICATA	A PERSONA
CRESCENDO DOPO IL PRIMO TAGLIERE SARÀ POSSIBILE FARE DI MEGLIO? SCOPRIAMOLO	18
ANTE VIVERE... ...DEINDE PHILOSOPHARE. 1 TAGLIERE SOSTANZIOSO DI SALUMI CASERECCI SEGUITO DA 1 BOUQUET DI FORMAGGI SU TAVOLOZZA	20
CHEESCALATION 5 FORMAGGI PREGIATI ED IN SEGUITO I LORO PARENTI ANCORA PIÙ PREGIATI	19
	15

DEGUSTAZIONI DA 3 TAGLIERI

CLASSICI ITALIANI LE DOP PIÙ AMATE DAGLI ITALIANI	A PERSONA
VARIETÀ ORIZZONTALI 1 TAGLIERE DI SALAMI, 1 DI SALUMI COTTI E 1 DI PROSCIUTTI SPECIALI	22
ANTIPASTO, SECONDO, ...FORMAGGIO LA DEGUSTAZIONE PIÙ ADATTA A SOSTITUIRE UNA CENA: 1 TAGLIERE SFIZIOSO PER PREPARARE L'APPETITO, 1 TAGLIERE DI MAGRO "PORTATA PRINCIPALE" ED 1 DI FORMAGGIO PER CONCLUDERE CON SODDISFAZIONE IL PASTO	25
3 ALLA TERZA 3 LATTI, 3 STAGIONATURE, 3 TECNICHE	25

DEGUSTAZIONI DA 4 TAGLIERI

NON SOLO PROSCIUTTO 4 TAGLIERI PER SCOPRIRE TUTTE LE PARTI BUONE DEL SUINO. IL TAGLIERE PIÙ SOSTENIBILE: PERCHÉ DEL MAIALE NON SI BUTTA VIA NIENTE	A PERSONA
LA PIRAMIDE DALLA BASE ALLA VETTA, 4 TAGLIERI DAI TAGLI PIÙ POVERI TIPICI DELLA TRADIZIONE CONTADINA FINO AI SALUMI PIÙ PREGIATI DEL PECK	25
LA BOCA L'È NO STRACA... 2 TAGLIERI DI SALUMI E 2 DI FORMAGGI PER CONCLUDERE IL PASTO. ALL'INSEGNA DEI TEMI: TRADIZIONE, FINEZZA, FRESCHEZZA E SCOPERTA	45
SEMPLICEMENTE LATTE, CAGLIO E TEMPO POSSIBILE CHE QUESTI 3 SEMPLICI INGREDIENTI DIANO LA LUCE A TANTE FORME, SAPORI E CONSISTENZE DIVERSE?	45
	40

PECK | CITYLIFE SHOPPING DISTRICT | PIAZZA TRE TORRI | 02 36642660 | PECK.CITYLIFE@PECK.IT | WWW.PECK.IT

* Gentile Cliente, la informiamo che Olive all'Ascolana, Insalata Russa, Bigné Salati, Blinis di Grano Saraceno, Gamberi e Patè Peck sono prodotti congelati o surgelati all'origine o in loco a seconda delle esigenze e/o ricettazione. Si invitano gli ospiti con allergie o intolleranze a fare riferimento al personale di sala per le necessarie delucidazioni (Reg. UE 1169/2011). 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.