

Selezione del Gastronomo (per due)	34
Salumi Peck	17
Salmone marinato all'aneto, pane e burro	18
Puntarelle con acciughe e pomodorini confit	14
Tartare di manzo	19
Bresaola di punta d'anca di nostra produzione	14
Insalata di datterini, burrata della casa e acciughe	18
Carpaccio di storione alla catalana	20
Vitello tonato	19
Jamon iberico de bellota	26
Gamberi in salsa cocktail*	18
Lingotto di paté Peck*	12
Acciughe del cantabrico, pane e burro	24
Lingua salmistrata con salsa verde	12
Insalata russa	8

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

*Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura.

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

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.

Risotto alla Milanese con pistilli di zafferano	16
Ravioli al parmigiano, pesto di spinaci e noci salate	19
Tagliolini al pomodoro con formaggio caprino	14
Spaghettoni catalana olive taggiasche e datterino candito	16
Tonno rosso del mediterraneo alla piastra con insalata di cannellini, cipolla rossa e origano*	32
Ombrina pescata con crema di piselli*	28
Scaloppa di foie gras con spinacine croccanti, pinoli ed uvetta*	38
Costata di scottona bavarese (per due, prezzo a persona)	35
Filetto di vitello laccato al miele, radicchio ed amarene	31
Cotoletta di vitello alla Milanese	29
Risotto alla milanese con ossobuco in gremolada	38
Pancia di maiale con crema di pomodoro bruciato e cipollotto	21
Patate al forno	6
Spinaci saltati	6
Purè di patate	6
Broccoli olio e limone	6
Fagiolini con guanciaie	6