

# PECK

## COCKTAILS

<b>WASABI NO NIWA</b>	<b>12</b>
Hendricks, Peck Lime Cordial, Marmellata di Yuzu, Spuma di Wasabi & Champagne	
<b>SAIGON MULE</b>	<b>12</b>
Ciroc, Limone, Liquore alla Curcuma e Miele Peck, Menabrea	
<b>BUNNA SIDAMO</b>	<b>12</b>
Stoli Elit, Baileys, Kahlua, Sidamo Cold Brew Coffee, Sesamo Nero, Vaniglia	
<b>CASSIADORO</b>	<b>12</b>
Flor de Caña 12, Lagavulin 16, Tawny Port 10, Granadilla, Lime, Cassia e Spicy Mango	
<b>CAFE DA MANHÃ</b>	<b>12</b>
Cachaça, Cocchi Americano, Marmellata di Yuzu, Limone	
<b>FUJIAN SMOKE</b>	<b>12</b>
Tanqueray N° TEN al Lapsang, Chambord, Limone, Meringa Amarena	
<b>PECK O'CLOCK</b>	<b>12</b>
Tanqueray N° TEN infuso alle Olive Taggiasche, Vermouth Dry al Sedano	
<b>E ALLORO!?</b>	<b>12</b>
J.Bally, Sherbet di Cedro & Alloro, Fernet, Limone, Seltz	
<b>MEZCALIBUR</b>	<b>12</b>
Mezcal, Italicus Rosolio di Bergamotto, Amaretto, Carpano Bitter, Lime, Sale al Sedano	
<b>SPADAIQUIRI</b>	<b>12</b>
J.Bally Rhum, DOM Benedictine, Limone, Zafferano	
<b>RABARBARICANO</b>	<b>12</b>
Carpano Antica Formula, Campari, Rabarbaro Zucca, Pompelmo, Soda	
<b>II DANDI</b>	<b>12</b>
Taketsuru, Campari allo Zafferano, Barolo Chinato, Sangue Morlacco, Affumicatura	
<b>ROMERO</b>	<b>12</b>
Tanqueray N° TEN, Bergamotto, Rosmarino & Cardamomo, Lime, Mediterranean Tonic	

## SPARKLINGS

<b>ROYAL No9</b>	<b>18</b>
Champagne, Aperol, alle Fragole di Bosco e Pepe Ros, Seltz	
<b>SPRITZ CARPANO</b>	<b>10</b>
Carpano Botanic Bitter, Seltz, Prosecco	
<b>SPRITZ SELECT</b>	<b>10</b>
Aperitivo Select, Seltz, Prosecco	
<b>SPRITZ ITALICUS</b>	<b>12</b>
Italicus Rosolio di Bergamotto, Fever Tree Indian Tonic, Prosecco	
<b>RISING SUN</b>	<b>12</b>
Flor De Caña, Ananas, Lime, Salvia, Champagne	

**0.0%**

<b>MAGIC BERRY</b>	<b>9</b>
Mirtillo Nero, Mirtillo Rosso, Marmellata di Yuzu, Limone e Lavanda	
<b>PECK PUNCH 2.0</b>	<b>9</b>
Ananas, Lime, Spicy Mango, More	
<b>BUNNA TONIC</b>	<b>9</b>
Cold Brewed Ethiopian Sidamo Coffee, Vaniglia, Fever Tree Mediterranean Tonic	
<b>AFTERNOON TEA</b>	<b>9</b>
Cold Brewed Earl Grey Tea, Rosmarino & Cardamomo, Lime, Pompelmo	

## BIRRE

<b>MENABREA, BIONDA, 4,8%</b>	<b>8</b>
<b>GASSA D'AMANTE, 4,5%</b>	<b>9</b>
<b>LA MANCINA, 7,5%</b>	<b>9</b>

# PECK

## BOLLICINE / SPARKLING

<b>PERRIER-JOUËT</b>	17
Grand Brut s.a. Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	
<b>FRANCIACORTA PECK</b>	12
Blanc de Blancs Chardonnay 2013	
<b>BRUNO PAILLARD</b>	18
Brut Premiere 2013 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	
<b>FERRARI PERLÈ</b>	10
Brut 2014 Chardonnay	
<b>PROSECCO PECK</b>	8
Extra Dry Valdobbiadene 2017 Glera	

## ROSSI / RED

<b>PARUSSO</b>	14
Barolo 2015 Nebbiolo	
<b>GAJA</b>	14
Magari Bolgheri DOC 2017 Merlot, C. Sauvignon., C.Franc, P. Verdot	
<b>FRESCOBALDI</b>	12
Lucente 2017 Sangiovese, Merlot	
<b>MARINA CVETIC</b>	10
Montepulciano d'Abruzzo 2016 Montepulciano	
<b>ZENATO</b>	9
Valpolicella Ripasso 2016 Corvina, Rondinella, Oseleta	

## BIANCHI / WHITE

<b>MARCHESI GUERRIERI GONZAGA</b>	8
Vette di San Leonardo 2018 Sauvignon Blanc	
<b>BELLAVISTA</b>	9
Alma Curtefranca 2018 Chardonnay	
<b>FRANZ HAAS</b>	10
Manna 2018 Riesling, Chardonnay, Traminer, Sauvignon, Kerner	

## L'APERITIVO DA PECK

### PANINETTI FARCITI

<b>INSALATA RUSSA*</b>	5
<b>GAMBERI IN SALSA*</b>	6
<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b>	6
<b>PATE' *</b>	5
<b>VITELLO TONNATO</b>	6
<b>SALMONE</b>	8

### PECKATI

<b>JAMON IBERICO DE BELLOTA</b>	24
<b>ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b>	24
<b>VITELLO TONNATO</b>	19
<b>SALMONE AFFUMICATO</b>	18
<b>MATTONELLA PATE' PECK *</b>	12

### TAGLIERI (MINIMO 2 PERSONE)

<b>PECK</b>	9
4 SALUMI CLASSICI PRODOTTI IN CASA PECK	
<b>EMILIA ROMAGNA</b>	12
3 SALUMI CLASSICI DA UNA DELLE RAGIONI PIU' VOCATE D'ITALIA	
<b>TRE LATTI</b>	9
DEGUSTAZIONE DI 2 FORMAGGI VACCINI, 2 CAPRINI E 2 PECORINI	

### A PERSONA

*\*\* alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco mediante abbattimento rapido di temperatura ai sensi della normativa vigente. "I prodotti della pesca serviti crudi e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva ai sensi del Reg. CE 853/2004. Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili sul libro ingredienti, consultabile rivolgendosi al personale di sala (Reg. CE 1169/2011).*