

Peck presenta il suo rito del brunch

pubblicato il 9 settembre 2015 di Redazione ItaliaSquisita



Mercoledì 16 settembre verrà presentato il brunch di Peck per tutti gli amanti del buon cibo, un momento per viziare gli ospiti anche di domenica.

Peck, marchio icona di Milano che da oltre 130 anni rappresenta l'eccellenza della gastronomia italiana lancia, per la prima volta nella sua storia, il brunch, rito contemporaneo che ai migliori ingredienti e prodotti Peck unisce la creatività dell'Executive Chef Matteo Vigotti.

"Ora che il negozio è aperto anche di domenica, scegliendo il brunch, rito internazionale, Peck ha voluto mostrare un lato che le persone non si sarebbero aspettate, sia come offerta sia come selezione di prodotto. Questo per far capire che ci si può rinnovare senza perdere quella cultura e tradizione del buon cibo che hanno reso grande e famoso il brand Peck negli anni" - afferma il nuovo amministratore delegato Massimo Furlan.

Grazie all'apertura domenicale del negozio, Peck

diventa meta di shopping gourmet anche durante il fine settimana. Al primo piano del negozio, nella luminosa sala del ristorante Al Peck, un buffet propone all'ospite un menu in equilibrio tra piatti caldi e freddi, classiche preparazioni italiane e ricette d'ispirazione cosmopolita, e che non perde mai di vista il suo focus: la materia prima, sia questa il roast beef (con pane nero, al pomodoro, cipollotto e olive) o la mozzarella (in carrozza, con Prosciutto di Parma) o ancora l'ombrina (battuta in tartare con alghe). Simbolo di ogni brunch che si rispetti, l'uovo (incluso nel menu) si ordina espresso al tavolo in tre versioni differenti: uova strapazzate con gorgonzola e spinaci novelli, omelette con zucchine trifolate e fontina e uova girate con pomodoro, mozzarella vaccina a latte crudo Peck e basilico. Infine, un buffet dedicato che di per sé sembra l'irresistibile bancone di una pasticceria, firmato dal pastry chef Alessandro Diglio e che include dai dolci da forno a quelli al cucchiaino, per rappresentare al meglio il piacere domenicale in cui indulgere; per chi vuole restare leggero, invece, un mini yogurt (fatto in casa) miele e noci.

Un welcome drink come il Mimosa accoglie gli ospiti, ideale trait-d'union tra colazione e pranzo. Duplice poi la scelta del beverage, lasciata libera: si può partire dalla selezione di caffè oppure da una raffinata tazza di tè in foglia, o ancora preferire un calice di vino. Senza dimenticare centrifugati, frullati e spremute di frutta fresca.

Uno spazio Privé, protetto da vetrate, può essere inoltre prenotato da coloro che cercano la privacy o un tavolo da condividere in tranquillità.

Il brunch si svolge tutte le domeniche dalle 12.00 alle 16.00 al prezzo di € 60,00 per gli adulti ed € 30,00 per i bambini fino a i 12 anni bevande escluse, acqua e welcome drink inclusi.

Chef: [MATTEO VIGOTTI](#)

LE NEWSLETTER

[ARCHIVIO](#) [ISCRIVITI](#)

[Privacy Info](#)

LA RIVISTA

