



## Tempo di brunch nella domenica di Peck CityLife

*Peck presenta la sua versione del celebre rito domenicale. Protagonisti i piatti tipici della colazione anglosassone, reinterpretati all'insegna dell'eccellenza delle materie prime e dell'originalità*

Le sue origini risalgono all'Inghilterra del XIX secolo - con i fastosi buffet organizzati dall'aristocrazia al termine delle battute di caccia - ma la sua diffusione nella cultura di massa si ha solo a partire dal 1930 negli Stati Uniti. Il **brunch** è oggi un rito sempre più amato anche in Italia, al punto da diventare un appuntamento ricercato della scena gastronomica milanese.

Con il suo nuovo **brunch, Peck** si confronta con uno dei caposaldi della cultura anglosassone, rileggendolo alla luce della propria storia e originalità. Alla base del menù sono proprio i piatti della tradizione americana e inglese interpretati con una selezione di materie prime straordinarie: *Uova alla Benedict, Strapazzate e Fritte, Hamburger, Bagel, Omelette* e una selezione speciale di *Pancake* ripensati nell'impasto e negli abbinamenti dal *Pastry Chef Peck Galileo Reposo*.

Il "*Brunch da Peck*" è disponibile ogni domenica nel ristorante di **Peck CityLife** in Piazza Tre Torri, dalle 12.00 alle 15.00. Si compone di un piatto principale salato, da scegliere tra 8 differenti proposte, e uno dolce, anche questo a scelta tra 6 differenti opzioni. Inclusi nel prezzo (che va dai 35 ai 39 euro) sono il coperto, l'acqua e il caffè.

A fare da accompagnamento una speciale drink list, creata dal Bar Manager di Peck CityLife *Riccardo Brotto*, con tre variazioni di *Bloody Mary* e altri cocktail dal carattere fresco e leggero come il *Bellini* e il *Mimosa* a base di Prosecco Peck. Una serie di centrifugati a base frutta e verdura completano l'offerta analcolica.

Il "*Brunch da Peck*" è un'esperienza da vivere in un'atmosfera informale, per una giornata in famiglia o con gli amici all'insegna del relax, svago e convivialità, proprio come vuole la tradizione di questa lunga colazione domenicale.

Il brunch potrà essere vissuto nei diversi spazi che compongono il Peck CityLife: nel ristorante all'interno, nel dehors - uno scrigno di vetro affacciato su Piazza Tre Torri - ma anche circondati dal verde del nuovo spazio aperto sotto i grattacieli di CityLife.

### I PIATTI SALATI

Simbolo per eccellenza del brunch, l'**Uovo** è protagonista anche del menù di Peck CityLife.

Come materia prima sono state scelte le "*Uova di Montagna*" del Trentino, realtà avicola che si pone l'obiettivo di garantire la massima qualità di vita delle galline, valorizzando l'animale e il territorio nel quale è inserito. Le Uova sono prodotte da 140 galline che vivono all'aperto in un bosco di castagneti centenari. Il risultato è un prodotto d'eccellenza, dal sapore intenso e naturale.

Da Peck vengono proposte in 4 differenti versioni: *Fritte* con pancetta Peck croccante; *alla Benedict*, con spinacio fresco saltato su crostone di pane ai cereali e topping di salsa olandese; *Strapazzate* accompagnate da luganega Peck e Parmigiano Reggiano DOP; *Omelette* con prosciutto cotto, Bettelmatt d'Alpeggio 2019 e cipolla rossa di Tropea.

Immane è l'*hamburger*. La versione di Peck si compone di un macinato di carni di prima qualità - bovina e salsiccia fresca Peck - accompagnato da pancetta croccante, emmentaler e maionese fatta in casa. L'hamburger viene proposto *anche in versione vegetariana*, con una ricetta a base di verdure stagione, emmentaler, maionese allo yogurt e cipolla di Tropea.



Altra icona del brunch è il **Bagel**: da Peck viene servito con salmone marinato all'aneto, robiola fresca, limone e avocado. Una piccola deviazione verso la Francia si ha con il **Croque Monsieur**: tra i piatti più amati della tradizione d'Oltralpe è proposto con pane di semola di grano duro, besciamella Peck, Asiago DOP, prosciutto cotto e Parmigiano Reggiano DOP.

### I PIATTI DOLCI

Base per eccellenza della colazione americana, i **Pancake** sono presenti nel “*Brunch da Peck*” con un impasto creato ad hoc dal Pastry Chef Galileo Reposo: farina di grano antico macinata a pietra, albumi montati e aromatizzati con vaniglia, limoni e arance fresche, lievito di birra.

Quattro le versioni:

- classica con mirtillo e sciroppo d'acero;
- al cioccolato con sorbetto al cioccolato, crema alla nocciola e salsa al cioccolato;
- alla banana con caramello e gelato alla vaniglia;
- alla frutta fresca con crema di mandorle, pesche e mandorle caramellate.

Altre proposte sono il **Plumcake** all'arancia, classico dolce inglese, e la torta **Absolute Chocolate** a base di cioccolato fondente al 66% in tre diverse consistenze.

### ABITARE IL VERDE, SOTTO LE TORRI

Pochi mesi dopo l'inaugurazione del nuovo dehor vetrato, Peck CityLife si amplia ulteriormente con un nuovo spazio esterno, un'area verde di 50 mq per 40 coperti, pensata creare una sensazione immersiva nel verde nel luogo più contemporaneo della città. La botanica del nuovo dehor en plein air ha privilegiato varietà capaci di offrire ai visitatori una vera e propria esperienza sensoriale.

Le piante a zolla piccola - come *Pitosforo*, *Nano globoso*, *Nandina domestica*, *Edera variegata*, *Aralia* e *Monstera* – creano un gioco di forme e sfumature di colore, mentre gli alti *Aceri verdi palmatum* danno vita a un suggestivo effetto bosco.

Una vera e propria lounge verde, dove il distanziamento sociale non viene più avvertito come un limite, ma un'occasione per immergersi nella natura e goderne i benefici, mentre si ritrova il piacere della socialità.

### Ufficio Stampa

---

NEMO  
MONTI

**Nemo Monti** | Via Milazzo 10, 20121 Milano | T + 39 02 89070279 | [www.nemomonti.com](http://www.nemomonti.com)  
Per contatti: Gaia Bregni [gaia@nemomonti.com](mailto:gaia@nemomonti.com)