



# M E N U

EXECUTIVE CHEF  
Matteo Vigotti




PASTRY CHEF  
Alessandro Diglio

Selezioniamo solo materie prime di altissima qualità,  
le controlliamo giornalmente e le lavoriamo con passione.  
Le nostre proposte contemplano anche eccellenze rare di piccoli produttori.

*We select only top quality raw materials, we control them every day  
and process them with passion.*

*Our assortment includes rare specialties of small manufacturers.*



-  Vegetariano  
*Vegetarian*
-  Vegano  
*Vegan*
-  Disponibile versione senza glutine  
*Glutenfree version available*
-  Disponibile versione per vegani  
*Vegan version available*

Nel nostro menu sono contenuti le seguenti sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:  
*Our menu contains the following substances or products that cause allergies or intolerances:*

- |   |   |
|---|---|
|  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati<br><i>Cereals containing gluten and products thereof</i> |  Crostacei e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustaceans and products thereof</i> |
|  Uova e prodotti a base di uova<br><i>Eggs and products thereof</i>                                      |  Pesce e prodotti a base di pesce<br><i>Fish and products thereof</i>                |
|  Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><i>Peanuts and products thereof</i>                          |  Soia e prodotti a base di soia<br><i>Soybeans and products thereof</i>             |
|  Latte e prodotti a base di latte<br><i>Milk and products thereof</i>                                  |  Frutta a guscio<br><i>Nuts</i>  |
|  Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and products thereof</i>                              |  Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and products thereof</i>         |
|  Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo<br><i>Sesame and products thereof</i>                      |  Anidride solforosa e solfiti<br><i>Sulphur dioxide and sulphites</i>              |
|  Lupini e prodotti a base di lupini<br><i>Lupins and products thereof</i>                              |  Molluschi e prodotti a base di molluschi<br><i>Molluscs and products thereof</i>  |

Gli alimenti che causano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze del menu sono indicati a fianco di ciascun piatto per mezzo di icone riportate in questa legenda. Il nostro personale è a Vostra disposizione per assistervi nella scelta dei piatti.

*Foods that cause allergies or intolerances contained in the dishes on the menu are listed after each dish by means of the symbols listed above. Our staff is glad to assist you in the selection of dishes.*



Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate presso Peck S.p.A. via Spadari 9, Milano. Per qualsiasi informazione, Vi invitiamo a rivolgervi al personale di servizio.

*Some ingredients may be deep-frozen by supplier or by Peck S.p.A., via Spadari 9, Milano. For further information, please ask the restaurant staff.*

Il servizio è incluso nel prezzo.  
*Table-service charge included.*

Guardaroba non custodito.  
Peck declina ogni responsabilità in caso di furti o smarrimenti di oggetti lasciati incustoditi.

*Wardrobe unattended.  
Peck declines any responsibility in cases of theft or loss of objects left unattended.*

Burrata a latte crudo Peck con melanzane e pesto leggero  
*Peck raw milk burrata with aubergines and light basil pesto*



## ANTIPASTI STARTERS

Sarde in saòr alla veneziana  
*Sardines in saòr Venetian style*



**18 euro**

Burrata a latte crudo Peck con melanzane e pesto leggero  
*Peck raw milk burrata with aubergines and light basil pesto*



**18 euro**

Salumi all'italiana con giardiniera croccante  
*Italian cold cuts with crunchy vegetable mix*



**20 euro**

Bresaola Peck con insalata russa  
*Peck Bresaola with Russian salad*



**20 euro**

Carpaccio di storione italiano cotto e marinato  
con crescione e capperi  
*Italian sturgeon carpaccio cooked and marinated  
with watercress and capers*



**26 euro**

Culatello di Zibello con carciofini di Paestum sott'olio  
*Culatello di Zibello with baby artichokes from Paestum in olive oil*

**26 euro**

Passatina di ceci con gamberi siciliani  
*Chickpeas purée with Sicilian prawns*



**26 euro**

Salmone marinato alle erbe  
*Herb marinated salmon*



**26 euro**



Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia  
*Ricotta and spinach ravioli with butter and sage*



## PRIMI FIRST COURSES

Linguine al pesto leggero di basilico  
*Linguine with light basil pesto*



**18 euro**

Rigatoni con melanzane ragusane e ricotta affumicata  
*Rigatoni with aubergines from Ragusa and smoked ricotta*



**18 euro**

Fusilloni con ragù di verdure, ricotta e maggiorana  
*Fusilloni with vegetable sauce, ricotta and marjoram*



**18 euro**

Pasta e fagioli di Lamon al rosmarino  
*Pasta and Lamon beans with rosemary*



**18 euro**

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia  
*Ricotta and spinach ravioli with butter and sage*



**20 euro**

Risotto alla milanese  
*Milanese risotto*



**20 euro**

Spaghetti alla chitarra con ragù di piovra e guanciale  
all'acqua di pomodoro e basilico  
*Spaghetti alla chitarra with octopus sauce and pork cheek  
in tomato and basil water*



**24 euro**

Spghettini con sarde e finocchietto selvatico  
*Spghettini with sardines and wild fennel*



**24 euro**





Filetto di bovino adulto al pepe verde con patate al rosmarino  
*Green pepper beef fillet with rosemary potatoes*



## SECONDI MAIN COURSES

Foiolo alla milanese  
*Milanese stewed tripe*



**20 euro**

Cotolettine di vitello alla milanese con patate arrosto  
*Milanese mignon veal cutlets with roast potatoes*



**26 euro**

Arrostino farcito con giardinetto di verdura e patate al forno  
*Stuffed roast pork with mixed vegetables and roast potatoes*



**26 euro**

Roastbeef di fassone piemontese  
con insalata di misticanze e germogli  
*Piedmontese fassone roast beef with vegetable salad*

**26 euro**

Insalata di salmone al vapore con verdure croccanti  
*Steamed salmon salad with crunchy vegetables*



**26 euro**

Insalata di frutti di mare  
*Seafood salad*



**35 euro**

Pesce spada del Mediterraneo alla messinese  
*Mediterranean swordfish Messina style*



**35 euro**

Filetto di bovino adulto al pepe verde con patate al rosmarino  
*Green pepper beef fillet with rosemary potatoes*



**35 euro**



Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Caprino con caglio vegetale,  
Caciocavallo Ragusano, Gorgonzola piccante.

*Parmigiano Reggiano aged 24 months, Caprino with vegetable rennet,  
Caciocavallo Ragusano, spicy Gorgonzola.*



## FORMAGGI CHEESE

Degustazione di quattro formaggi  
accompagnati con le pere a scelta tra:

*Tasting of four cheeses with pears among:*

Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi, Caprino con caglio vegetale,  
Caciocavallo Ragusano, Gorgonzola piccante.

*Parmigiano Reggiano aged 24 months, Caprino with vegetable rennet,  
Caciocavallo Ragusano, spicy Gorgonzola.*



**18 euro**

Pecorino Fiore Sardo, Formaggio del Bergamino stagionato,  
Fontina della Val d'Aosta d'alpeggio, Gorgonzola piccante.

*Pecorino Fiore Sardo, aged Formaggio del Bergamino,  
Fontina della Val d'Aosta d'alpeggio, spicy Gorgonzola.*



**18 euro**



Cioccolato assoluto, tartelletta con frutta fresca, tiramisù.  
*Absolute chocolate, tartlet with fresh fruits, tiramisù.*



## DOLCI DESSERTS



Tiramisù  
*Tiramisù*



11 euro

Tartelletta con frutta fresca  
*Tartlet with fresh fruits*



11 euro

Millefoglie ai frutti di bosco  
*Millefeuille with wild berries*



11 euro

Sbrisolona al piatto  
*Sbrisolona cake*



11 euro

Cassata siciliana  
*Sicilian cassata*



11 euro

Sorbetti Peck  
*Peck sorbets*



11 euro

Frolla al fior di sale,  
basilico, lime e fragole  
*Sablé breton,  
basil, lime and strawberries*



11 euro

Gelati Peck  
*Peck gelato*



Altri allergeni a seconda del gusto.  
*Other allergens depending on flavours.*

11 euro

Coppa milanese  
*Milanese cup*



11 euro

Macedonia di frutta fresca  
*Fresh fruit salad*



11 euro

Cioccolato assoluto  
*Absolute chocolate*



11 euro

Frutta di stagione  
*Seasonal fruits*



11 euro

Freschi frullati e dissetanti spremute, rigeneranti caffè e corpose birre:  
per un momento di pausa o per accompagnare un pasto,  
proponiamo un'ampia scelta di bevande che richiama  
il vasto assortimento di via Spadari.

*Fresh smoothies and restoring juices, energising coffees and full-bodied beers:  
for a break or to complement a meal, we offer a wide choice of beverages,  
recalling the rich assortment of via Spadari.*



## BEVANDE BEVERAGE

Acqua minerale cl 25  
*Mineral water cl 25*  
**2,00 euro**

Acqua minerale cl 75  
*Mineral water cl 75*  
**4,00 euro**

Bibite  
*Soft drinks*  
**6,00 euro**

Birrificio Angelo Poretti  
7 Luppoli cl 33  
  
**7,50 euro**

Angelo Pale Ale cl 75  
  
**16 euro**

Angelo Brown Ale cl 75  
  
**16 euro**

Spremuta di agrumi  
*Fresh citrus juice*  
**7,00 euro**

Frullato di frutta fresca  
*Fresh fruit smoothies*  
  
**9,00 euro**

Centrifugato  
*Fresh fruit  
and vegetable juice*

Allergeni variabili  
a seconda degli ingredienti.  
*Allergens depending on the ingredients.*  
**9,00 euro**

## CAFFETTERIA COFFEE AND TEA

Caffè espresso  
*Espresso coffee*  
**3,50 euro**

Caffè decaffeinato  
*Decaffeinated coffee*  
**3,50 euro**

Caffè d'orzo  
*Barley coffee*  
  
**3,50 euro**

Caffè Montecarlo  
*Montecarlo coffee*  
  
**4,00 euro**

Caffè Ginseng  
*Ginseng coffee*  
  
**4,00 euro**

Caffè shakerato  
*Iced shaken coffee*  
**5,00 euro**

Doppio espresso  
*Double espresso*  
**5,00 euro**

Cappuccino  
*Cappuccino*  
  
**5,00 euro**

Latte macchiato  
*Latte macchiato*  
  
**5,00 euro**

Tè, miscele  
e aromatizzati  
*Tea blends and infusions*  
**5,00 euro**









## UN MONDO GOURMET NEL CUORE DI MILANO

A pochi passi dal Duomo, in una delle vie più antiche del centro storico, Peck ha il suo mondo dal 1883. Un negozio, due ristoranti e un catering che si distinguono per l'alta qualità e la capacità di combinare tradizione e innovazione. Il negozio offre un'ampia varietà di proposte esclusive, rende onore ai grandi classici della gastronomia, presenta prelibatezze inedite e vanta un'enoteca con più di 3000 etichette. Qui l'eccellenza si esprime nell'essere selezionatori e produttori allo stesso tempo. Scegliamo le materie prime, controllate dall'origine, con grande cura, le lavoriamo con rigore e creatività affinché diventino i prodotti che vi presentiamo attraverso un servizio impeccabile e distintivo. Da 130 anni.

Dalla consegna a domicilio, alle confezioni regalo personalizzate, all'e-commerce, vi invitiamo a scoprire tutti i servizi che Peck mette a disposizione dei propri clienti presso il negozio di Via Spadari 9 o su [www.peck.it](http://www.peck.it)

## A GOURMET WORLD IN THE HEART OF MILAN

*Peck is a few steps from the Duomo, in one the most ancient streets in the historical centre, since 1883. The shop, the two restaurants and the catering service stand out for the high quality and the capacity of combining tradition and innovation. The shop offers a wide choice of exclusive proposals. It honours the classics of gastronomy, it presents unprecedented delicacies and boasts more than 3000 labels in the wine shop. The excellence is expressed in being a selector and a producer at the same time. We carefully choose the raw materials, already controlled at source, and we process them with accuracy and creativity to make them become the specialties we have been presenting you for 130 years with an impeccable distinctive service.*

*We invite you to visit us in Via Spadari 9 or on [www.peck.it](http://www.peck.it), to discover all the services Peck offers to its customers, from home delivery to customized gift sets to online shopping.*

CREDITS

Fotografie: Francesca Moscheni  
Fotografia dello storico negozio di Via Spadari 9: Marco Verzella  
Oggettistica: Centrotavola Milano

CREDITS

*Photos: Francesca Moscheni  
Photo of the flagship store in Via Spadari 9: Marco Verzella  
Tableware: Centrotavola Milano*

L'acqua, il caffè, la birra e il riso utilizzati nel nostro ristorante sono forniti dai Partner Ufficiali di Padiglione Italia: S. Pellegrino, Lavazza, Birrificio Angelo Poretti, Riso Gallo.

*Water, coffee, beer and rice used in our restaurant are supplied by the Official Partners of the Italy Pavilion: S. Pellegrino, Lavazza, Birrificio Angelo Poretti, Riso Gallo.*