



PICCOLO PECK

VIA SPADARI, 9 20123 MILANO
T +39 02 80 23 161

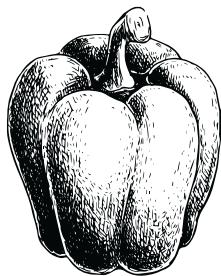
WWW.PECK.IT

BEVANDE E CAFFETTERIA

Caffè espresso	3
Cappuccino	4,5
Caffè doppio	4,5
Caffè Montecarlo	4
Tè e infusi	Carta dei tè
Acqua 0,25	1,5
Acqua 0,75	4
Bibite	4
Centrifugati	8
Spremute	7

DOLCI

Brioche e croissants*	3
Torta del giorno*	7
Panettone con salsa al mascarpone	6
Sbrisolona*	5
Crostatina*	5
Gelati e sorbetti	9

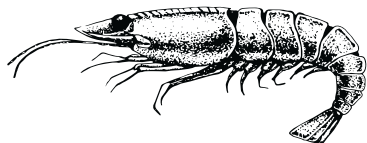


ASSAGGI

Parmigiano Reggiano 36 mesi	3
Olive belle al martello	3
Salamino <i>mignon</i>	3
Asparagi sott'olio	4
Radicchio di Treviso sott'olio	3
Peperoni al rosmarino	3

TARTINE

Insalata russa	5
Uova di quaglia	5
Gambero in salsa rosa*	6
Vitello tonnato	6
Paté Peck*	6
Salmone affumicato	8
Acciughe del Cantabrico	8
Uova di salmone	6



PICCOLO PECK È APERTO

LUNEDÌ 15 - 20

DA MARTEDÌ A SABATO 9 - 20

DOMENICA 10 - 17

Il servizio termina 30 minuti prima dell'orario di chiusura.

CARNI FREDDI

Carpaccio con crudité	14
Roastbeef con verdure al vapore	18
Noce di vitello ed insalata Caesar	16
Galantina di vitello con misticanza	14

GASTRONOMIA DI MARE

Sogliole olio e limone	16
Carpaccio di storione alla catalana	20
Salmone marinato ed affumicato	22
Insalata ai frutti di mare*	18
Insalata di polpo e patate*	18
Riso pilaf con frutti di mare*	18

SALUMI E FORMAGGI

Bresaola di nostra produzione	12
Prosciutto di Parma 24 mesi	12
Mortadella	9
Culatello di Zibello	18
Petto d'oca affumicato	12
Parma, Bresaola, Culatello e Cotto	16
Coppa, Salame, Mortadella e Pancetta	14

Taleggio	6
Gorgonzola	6
Parmigiano Reggiano 36 mesi	6
Degustazione di formaggi	14
Selezione salumi e formaggi Peck	18

Pane, coperto e servizio sono inclusi nel prezzo.

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

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

Per richieste particolari di prodotti non inclusi nel menù, al prezzo di vendita al banco sarà applicata una maggiorazione di € 10. Lo Chef si riserva di servire solo i prodotti che si prestano ad un servizio espresso ed in linea con lo stile della casa.

CAVIALE DI STORIONE BIANCO

(*Acipenser Transmontanus*)

10 grammi 42

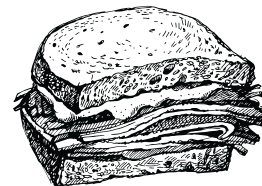
Servito con blinis di grano saraceno e panna acida

30 grammi 100

Servito con storione, uova di quaglia o tartare

CLUB SANDWICH

Classico	14
Vitello tonnato	14
Salmone	18



INSALATE

La nostra Caesar	12
Mozzarella di bufala con pomodori alla caprese	14
Greca calabra taggiasca	12
Mista di stagione con semi croccanti	10
Finocchi, arance, pinoli e acciughe	10
Tonno e uova	12
Insalata di riso integrale con verdure	12

FRUTTA

Macedonia di frutta	9
Frutti di bosco	12

VINI AL CALICE

Champagne eccellenti

Alexandre Bonnet, Blanc de Noirs, Brut	13
Paul Bara, Brut, Grand Cru, Réserve	12,5
Bruno Paillard, Première Cuvée	12
Philipponat, Royale Reserve Brut	12

Selezione Peck

Franciacorta Brut	10
Prosecco di Valdobbiadene	6
Chardonnay	6
Pinot Grigio	6
Chianti Classico Riserva	6
Amarone della Valpolicella	10

PICCOLI GRANDI VINI IN BOTTIGLIA DA 37,5 CL

Bianchi

Curtefranca bianco 2015 Ca' del Bosco	18
Chardonnay Ciampagnis 2015 Vie di Romans	22
Franciacorta Brut Cuvée Prestige Ca' del Bosco	25
Rossj - Bass Chardonnay 2015 Gaja	44
Cervaro della Sala 2014 Antinori	39
Gaia & Rey 2011 Gaja	86

Rossi

Curtefranca rosso 2012 Ca' del Bosco	18
Chianti Classico Riserva 2011 Antinori	27
Barolo 2012 Parusso	32
Tignanello 2012 Antinori	60
Barbaresco 2013 Gaja	93
Sassicaia 2012 Incisa della Rocchetta	94
Ornellaia 2013 Tenuta Ornellaia	98

LIQUORI, DISTILLATI E COCKTAIL

Limoncello ai limoni di Sorrento	6
Selezione di grappe	6
Gin&Vodka salad Martini	15
Negronino	15
St. Germain cocktail	15
Barbacoa bloody Mary	15