



## PECK PRESENTA IL SUO RITO DEL BRUNCH

UN BRUNCH CONTEMPORANEO,  
CHE AI MIGLIORI INGREDIENTI E PRODOTTI PECK  
UNISCE LA CREATIVITÀ DELLO CHEF MATTEO VIGOTTI  
PER VIZIARE, ANCHE DI DOMENICA, I SUOI OSPITI.

**RISTORANTE AL PECK**  
VIA SPADARI 9 . 1° PIANO . MILANO  
DOMENICA DALLE 12 ALLE 16





MILANO, 24 GIUGNO 2015

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 dello chef **Matteo Vigotti** per viziare i suoi ospiti anche di domenica.

Con l'arrivo del nuovo amministratore delegato Massimo Furlan, chiamato dalla proprietà Marzotto dopo oltre 40 anni di gestione Stoppani e proveniente da la Rinascente, dove ha siglato il successo delle Food Hall, **l'iconico negozio di via Spadari** ha cambiato orari, restando **aperto anche la domenica**. Occasione perfetta per introdurre un rito internazionale, primo passo del "nuovo corso" intrapreso dal marchio: **Peck è un piacere da regalarsi non solo a Natale ma tutti i giorni, domenica inclusa**.

*"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"*

(Massimo Furlan, CEO Peck)

## IL LUOGO

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).

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

## IL BUFFET

Un brunch contemporaneo che alla **tradizione** rappresentata dalla selezione di salumi e formaggi affinati da Peck, serviti con un vasto assortimento di pane, fresco anche di domenica, affianca **crudi di pesce** ma anche un Sushi roll con frutta marinata; che ai **fritti** italiani accompagna quelli internazionali, come lo Spring roll orientale; che alle classiche **insalate** conferisce il plus del tonno scottato sulla Nizzarda. Tra gli **sfizi**, secondo stagione, il delicato Club sandwich con astice o la raffinata Tarte tatin con pere e robiola, passando dall'Italia della Focaccia con crescenza e pesto all'estero dei Pancake con maionese al curry e gambero alla lemongrass.

**Primi e secondi** caldi replicano i successi della gastronomia Peck, dai Ravioli alla crema con sugo di arrosto alle Crespelle integrali con ricotta e spinaci, ma anche Arrosto di vitello e Choucroute di maiale affumicato dove la carne, quella scelta di Peck, resta la protagonista assoluta.



## À LA CARTE

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.

## I DOLCI

Un buffet dedicato che di per sé sembra l'irresistibile bancone di una pasticceria, firmato dal pastry chef **Alessandro Diglio** sotto l'attenta regia dell'executive chef Matteo Vigotti, include dai dolci da forno a quelli al cucchiaino, per rappresentare al meglio il piacere domenicale in cui indulgere. C'è chi preferisce **iniziare il brunch** proprio con loro - con la selezione di brioche, croissant e muffin che si sciolgono in bocca - o **chi invece lo chiude**, con una sfogliata di albicocca e pistacchi o una crostata alla marmellata di lamponi.

Chi vuole **restare leggero**, invece, sceglie un mini yogurt (fatto in casa) miele e noci, mentre chi ama **farsi stupire** prende l'uovo al bacon: sembra un uovo al tegamino, ma in realtà è una golosa panna cotta con gelatina al frutto della passione e pancetta zuccherata.

## IL BEVERAGE

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**, una delle signature di Peck (dal Kopi Luwak dell'Indonesia al Blue Mountain della Giamaica al Mocha Sidamo etiope); o da una raffinata **tazza di tè in foglia**; o preferire **un calice di vino**: bollicine della Franciacorta e della Champagne, o nella macchina Enomatic, 24 etichette di territori prestigiosi italiani e stranieri. Senza dimenticare centrifugati, frullati e spremute di frutta fresca.

*"Il Brunch da Peck è lusso e libertà, quella di poter disporre della qualità di sempre anche la domenica: in coppia, tra amici o in famiglia. Come lo vuoi tu."*





## INFORMAZIONI PRATICHE

**INDIRIZZO** . Ristorante Al Peck, 1° piano, sopra il negozio di via Spadari 9

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI** . Telefono 02 8023161, [www.peck.it](http://www.peck.it)

**ORARI** . Brunch tutte le domeniche dalle 12 alle 16. Negozio la domenica dalle 10 alle 17

**PREZZO DEL BRUNCH** . Adulti 60 euro, bambini (ad di sotto dei 12 anni) 30 euro, bevande escluse, acqua e welcome drink inclusi

**COPERTI** . 80

**CARTE DI CREDITO** . Tutte

**ANIMALI** . Sì

**ACCESSO AI DISABILI** . Sì

**EXECUTIVE CHEF** . Matteo Vigotti

**PASTRY CHEF** . Alessandro Diglio

**RESTAURANT MANAGER AL PECK** . Paolo Milani

## UFFICIO STAMPA

**AXELLE BROWN-VIDEAU**

[axelle@origamiconsulting.it](mailto:axelle@origamiconsulting.it)

+39 3387848516

Skype: axelle.brown.videau

Twitter: diva\_meneghina

**MIRTA OREGNA**

[mirta\\_oregna@yahoo.it](mailto:mirta_oregna@yahoo.it)

+39 3387000168

Skype: mirta\_oregna