



A MILANO DAL 1883

PRESENTA

# COLAZIONE NELLA CITY

IL RITO DELLA PRIMA COLAZIONE  
SECONDO PECK

PICCOLO PECK  
VIA SPADARI, 9 - MILANO





MILANO, 20 APRILE 2017

Nel cuore della city milanese, tra il Duomo e Piazza Affari, vicino ai più noti studi professionali meneghini, Peck presenta il suo **rito della prima colazione**.

Con la recente apertura di **Piccolo Peck, il caffè gastronomico** nato al centro della storica bottega di via Spadari, la prima colazione diventa occasione per iniziare la giornata con la giusta carica.

All'elegante bancone in acciaio ci si ferma pochi minuti per una **rapida lettura ai giornali** e per il **classico "caffè e brioche"**, mentre ai tavolini i professionisti della city si intrattengono per piccole riunioni informali.

L'atmosfera di Piccolo Peck si presta perfettamente sia per far conoscere al cliente straniero un'istituzione eccellente di Milano, sia per regalarsi del tempo a leggere il giornale o per organizzare la propria giornata.

Attenzione per la qualità delle materie prime e savoir faire di cuochi e pasticceri trasformano la prima colazione di tutti i giorni in un rito quotidiano tanto semplice quanto gourmet.

### FRUTTA FRESCHISSIMA

Spremute, centrifugati ed estratti al Piccolo Peck sono fatti solo con il meglio selezionato dall'ortolano: solo frutta e verdura fresca pulita al momento.





## CAFFÈ: CHICCHI PREZIOSI MACINATI E TRASFORMATI CON MAESTRIA

Il caffè rappresenta una delle eccellenze dell'offerta Peck: in negozio lo si può comprare sia in grani, sia **macinato al momento** (per moka, espresso o napoletana), questo per conservare al meglio le proprietà organolettiche.

Per il bar è stato selezionato un **blend ottenuto da 5 arabiche diverse**. Da un'accurata selezione dei migliori crû brasiliani e centro-americani nasce questa miscela dolce e particolarmente raffinata, la cui tenue acidità ricorda il cacao in purezza con fragranze di nocciola, pane biscottato e note di agrume candito.

### CAFFÈ MONORIGINE

Da metà aprile viene servito il Nepal Mount Everest, l'unico caffè al mondo coltivato a nord del Tropico del Cancro. Questo caffè nepalese viene coltivato da piccoli agricoltori ed è fertilizzato organicamente con concime di bufalo. Raccolto a mano e lavato, viene essiccato al sole. Questo prodotto possiede grande consistenza e struttura, presenta note di cacao e arancia candita che si dissolvono in pregiate sensazioni di zenzero. È definito il "caffè da meditazione" per eccellenza.

Ogni mese inoltre viene servito **uno dei 12 caffè monorigine** (sempre in vendita sugli scaffali nelle eleganti confezioni colorate), perché l'assaggio di singole origini in purezza permette di scoprire le infinite potenzialità della bevanda più diffusa al mondo. Un'occasione dunque per viaggiare con la mente verso le regioni più esotiche del mondo, attraverso la degustazione dei rispettivi caffè.





## CROISSANT E BRIOCHE

Scelta ampia e di altissima qualità: i pasticceri guidati da Galileo Reposo ne sfornano di fresche e fragranti tutte le mattine.

Per i **croissant** viene utilizzato il **classico impasto alla francese** sfogliato con il miglior burro di latteria belga che ne esalta tutti gli ingredienti, mentre per le **brioche** l'impasto usato è ricco di uova e aromatizzato con vaniglia, scorza di limone e di arancia.

Oltre ai *croissant* classici, che rappresentano il metro di paragone ed il banco di prova della qualità firmata Peck (*croissant* vuoto, alla confettura, al cioccolato, alla crema pasticceria, ma anche *kranz* alle uvette), Peck propone delle **sfogliate di propria invenzione**: mandorle, pistacchio e lamponi.

Un altro must è la **veneziana**, che si presenta vuota o con crema dove la crema utilizzata contiene ben tre tipi di vaniglia (Tahiti, Indonesia e Bourbon dal Madagascar) mentre l'impasto viene profumato con scorza di limone e di arancia. L'estro dei mastri pasticceri si traduce ogni settimana in una creazione diversa. Tra le specialità della settimana meritano una particolare menzione la brioche ripiena di crema alla nocciola, la sfogliata con la mela, il *krapfen* farcito di crema.

## TORTE, DOLCI DA FORNO, PANE BURRO E MARMELLATA ED ALTRO ANCORA!

Oltre a *brioche* e *croissant* la colazione al Piccolo Peck prevede anche le **crostatine di frolla** con marmellata all'albicocca o frutti rossi, oppure la famosa *Sbrisolina*, versione mignon e rivisitata della celebre torta mantovana.

Per i più golosi poi sono sempre disponibili diverse **torte del giorno** in formato monoporzione da scegliere al banco pasticceria, come ad esempio la celebre *Absolute* al cioccolato fondente in diverse consistenze, oppure la *Cheese cake* al mango e lamponi.

### PRIMA COLAZIONE NEL WEEKEND

Quando nel fine settimana i ritmi lavorativi si allentano, il rito della prima colazione da Peck si ripete con la stessa qualità ed assortimento, ma con ritmi meno incessanti: ottima occasione per dare il via ad una giornata di shopping in centro, o anche semplicemente per condividere con tutta la famiglia l'inizio della giornata.

Per chi invece ama i rituali domestici, tipici della **colazione in famiglia**, esiste la versione Peck di pane, burro e marmellata; ma anche pane e creme spalmabili: al cacao, alla nocciola, al caffè o al pistacchio, da accompagnare con un bicchiere di latte fresco.

Per chi infine ama la **colazione salata** e sostanziosa, Piccolo Peck offre il toast



classico con prosciutto cotto e fontina Valdostana, il *Club Sandwich* oppure pane e salume misti.

Istituzione meneghina per eccellenza, da Peck non può mai mancare il **panettone**: da Piccolo con o senza crema al mascarpone, è una golosità che i più indulgenti si concedono anche di prima mattina.

---

## LA RISTORAZIONE DI PECK

Con la recente apertura di Piccolo Peck si è completato il quadro dell'offerta di ristorazione firmata Peck

**AL PECK**, al 1° piano il ristorante di *fine dining* guidato dallo Chef Matteo Vigotti, con un nuovo menu i cui piatti viaggiano sul doppio binario tradizione - creatività. La domenica ora serve IL PRANZO DELLA DOMENICA.

**PICCOLO PECK**, inaugurato il 1 settembre, il caffè gastronomico anima del negozio, per colazioni, business lunch, merende gourmet e aperitivi accompagnati da piccoli piattini

**PECK ITALIAN BAR**, l'indirizzo contemporaneo e dinamico dedicato al buon bere e al mangiare di qualità. Il locale che coniuga la tradizionale attenzione di Peck alla qualità, con un'atmosfera casual ed un servizio veloce.

## INFORMAZIONI PRATICHE

**INDIRIZZO** . AL PECK, via Spadari 9

**TELEFONO** . 02 802 3161

**SITO** . WWW.PECK.IT

**ORARIO** . LUNEDÌ 15-20, MARTEDÌ - SABATO 9-20, DOMENICA 10-17

**PREZZO** . SPREMUTA 5 €, CAFFÈ 1.50 €, CAFFÈ MONORIGINE 5 €, BRIOCHE E CROISSANT 1.80 €