Milano, il rito della colazione secondo Peck

piccolo-peck-8dbd2a0b

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 pasticcieri 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.

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 pasticcieri 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 pasticcera, 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 E 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.

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.