

IL RISTORANTE

AL PECK

VIA SPADARI 9

☎02.86.08.42

Tipo di ristorante:

classico

Chiusura: dom. e lun.

La cucina chiude alle 19

Coperti: 80

I prezzi: spenderete sui 55

euro, bevande escluse

Coperto e servizio: incluso

Carte di credito: tutte

Spazio per fumatori: no

Accesso disabili: sì

🗳️ Voto cucina

🗳️ Voto ambiente

🗳️ Voto cantina



CLASSICO AL PRIMO PIANO DEL NEGOZIO

tre al top

SCELTI PERCHÉ...



PIATTI «GRIFFATI»

La magia di questo storico ristorante c'è sempre stata e continua oggi che Fabio Barbaglini (qui si era fatto le ossa) ne ha preso la gestione. Trovate i piatti di Barbaglini, naturalmente, ma anche una scelta delle proposte storiche del locale.

■ ANTICA OSTERIA DEL PONTE, PIAZZA NEGRI 9, CASSINETTA DI LUGAGNANO (MI)
☎02.94.20.034. CHIUSO DOM. E LUN. PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 65 EURO.



NON SOLO MARE

È un locale di due fratelli, Rocco e Vittorio Carrozza, (uno in sala, l'altro in cucina). Bello e super eclettico, propone piatti ricchi e saporiti, di mare (ma non solo) e soprattutto con una scelta veramente esemplare delle materie prime.

■ DI VINO BACCO, VIALE PREMUDA 46 ☎02.79.96.91. CHIUSO DOMENICA, PREZZO MEDIO SENZA BEVANDE 60 EURO.

Raddoppio «stile Peck»

Novità al Peck. Con la gestione di Pietro e Leone Marzotto c'è un nuovo ristorante che si chiama Al Peck. È abbastanza diverso rispetto al confratello Peck Bar: quest'ultimo ha la straordinaria capacità di servire moltissimi buoni piatti

per pranzo, mentre alla sera è più tranquillo. Invece Al Peck, che è al primo piano dello storico negozio e che fa orario continuato dalle 12 alle 19, è molto più in «stile Peck». L'ambiente è classico, il servizio solerte. Quanto ai vini sono tutti quelli dell'enoteca con oltre 3.000 proposte, anche al bicchiere. I piatti sono quelli classici della gastronomia, arricchiti da altre proposte eseguite in una cucina a vista. E tutti basati, come è da sempre per Peck, su una ricerca certosina delle buone materie prime. E tutti molto classici tanto che nessun cliente deve mai chiedere: ma cosa è questo piatto? Con una speciale attenzione (anche in questo caso come è sempre stato) alla tradizione meneghina.

LA RICETTA dello chef



INGREDIENTI

PER 4/6 PERSONE:
FILETTO DI BOVINO ADULTO KG 1,
PASTA SFOGLIA G 250,
PATÉ PECK SENZA GELATINA G 80,
PROSCIUTTO COTTO G 80,
UOVA PASTORIZZATE,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, SALE

Filetto in crosta

Legate il filetto con filo da cucina e fatelo rosolare uniformemente in un giro di olio. Inserite la sonda di un termometro e cuocetelo in forno a 200° fino a quando il display non indicherà 23° al cuore. Passatelo nell'abbattitore fino a completo raffreddamento. Avvolgetelo con un foglio di prosciutto cotto e spalmatelo con il paté. Avvolgetelo nella sfoglia, decoratelo con striscia di sfoglia e pennellatelo con misto uovo e poca acqua. Terminate la cottura in forno ventilato a 160° o fino a doratura omogenea della sfoglia. Accompagnate con patate boulangère e giardinetto di verdure.

SPESA DOC



BIRRE LIGHT

Arriva l'estate e le vendite delle birre light (cioè a bassa gradazione alcolica) si impennano. Tre proposte interessanti.