



PECK ITALIAN BAR

IL RISTORANTE E BAR CHE CONIUGA LA TRADIZIONALE ATTENZIONE DI PECK CON UN'ATMOSFERA CASUAL ED INFORMALE

PECK ITALIAN BAR

Peck Italian Bar è un locale giovane, che coniuga la tradizionale attenzione di Peck verso la qualità con un'atmosfera casual ed un servizio veloce ed efficiente. L'ambiente è luminoso ed anticonvenzionale, la cucina tradizionale e attenta alla qualità delle materie prime utilizzate.

Rinomato per la qualità del caffè, delle prime colazioni e delle brioches provenienti dai laboratori artigianali di pasticceria di Peck, è anche un ristorante di riferimento per la città e meta per i business lunch di molti professionisti che lavorano nella zona.

Aperto dalle 7.30 alle 22.30: si può mangiare alla carta durante tutto l'orario di apertura fino alla sera, momento in cui le luci si abbassano e l'atmosfera si adegua per un aperitivo rilassante dopo il lavoro o una cena tranquilla. La carta del menù varia ogni giorno, vi è un'ampia scelta di dessert del giorno e frutta, ed è possibile scegliere tra 40 etichette di vini al calice.

Lo spazio si divide in modo elegante tra consumazione al banco e sala da pranzo, consentendo una grande e flessibilità nei tempi e modi di fruizione. Il doppio ingresso, da Via Cesare Cantù 3 e da Via Victor Hugo 4, permette di riservare parte o l'intero spazio come location espositiva o per eventi privati, svincolandolo dalle dinamiche quotidiane del bar.

PECK

Peck nasce nel 1883 quando Francesco Peck, salumiere di Praga apre a Milano in via Orefici al 2, a due passi dal Duomo, un negozio con laboratorio annesso con il sogno di aprire la migliore gastronomia della città. La città, già considerata allora la capitale 'mitteleuropea' del mangiar bene, risponde con entusiasmo e Peck diventa rapidamente un punto di riferimento di clienti abituali, tra cui la Real Casa italiana e le migliori famiglie della città.

Da allora, la storia di successo della gastronomia milanese per eccellenza prosegue ininterrotta sino ai giorni nostri, intrecciandosi con la storia delle famiglie di imprenditori che di volta in volta si sono succedute alla guida di Peck – arricchendo, ad ogni passaggio, il patrimonio di know-how con nuove forme di esperienza. E così, da negozio che a fine '800 aveva quali propri prodotti di rappresentanza carni stagionate e affumicate, Peck ha allargato progressivamente i propri orizzonti, sino a diventare quello che è ora: il negozio in cui si può trovare qualsiasi genere di prodotto enogastronomico, declinato al più alto grado di qualità; il rifugio per chi ama riscoprire i sapori della tradizione; la meta per chi è alla ricerca delle nuove frontiere della cucina internazionale.

Il negozio di eccellenze gourmet e i laboratori di produzione delle specialità Peck sono distribuiti su più di tremila metri quadrati e comprendono la macelleria, la salumeria, l'area dedicata ai formaggi, la tavola calda e fredda, la gastronomia, la pasticceria, l'enoteca e il ristorante gourmet. Più di 100 collaboratori esperti nell'arte della trasformazione del cibo lavorano quotidianamente per garantire al cliente l'eccellenza del prodotto.

Alla ricerca e selezione dei migliori produttori e fornitori si accompagna, da sempre, l'impegno a produrre in proprio gli alimenti più rappresentativi della propria offerta.

I servizi di eccellenza di Peck si declinano in Negozio, Ristoranti (Al Peck e Peck Italian Bar), Catering, E-commerce, Confezioni Regalo, Consegna a domicilio.

Ad oggi, Peck è presente in Giappone, a Singapore, a Taiwan ed in Corea del Sud, e l'obiettivo per lo sviluppo futuro è di portare la qualità italiana nel mondo con l'apertura di gastronomie e ristoranti di alto livello nelle maggiori città internazionali.



PECK A PALAZZO ITALIA – PADIGLIONE ITALIA – EXPO MILANO 2015

In occasione di Expo Milano 2015, Peck rappresenterà l'eccellenza italiana in tema di ristorazione e catering di alto livello a seguito della vittoria della gara avente ad oggetto la concessione del ristorante di Palazzo Italia.

“Eccellenza, gusto italiano, rispetto per la tradizione, impegno all'innovazione e sostenibilità sono i pilastri sui quali si fonda la nostra cucina: i valori con i quali ci impegniamo a rappresentare l'Italia nel Mondo.”

Per informazioni:

Michelle Bozzi

Marketing & Communication Manager

ufficio.stampa@peck.it

www.peck.it

