

PECK CITYLIFE: UNA LUNGA STORIA D'AMORE PER IL CIBO

IL MARCHIO SIMBOLO DELL'ALTA GASTRONOMIA INCONTRA LA MILANO VERTICALE



IlViaggiatoreMagazine -
Bancone enogastronomico-Peck
CityLife-Milano

Peck rinnova e amplia la propria relazione con il pubblico milanese, inaugurando il **nuovo spazio in CityLife: gastronomia, ristorante, enoteca, cocktail bar**. Il tempio dell'alta gastronomia, a **Milano dal 1883**, porta nella nuova città verticale – sotto le torri progettate dalle archistar internazionali – tutti i sapori, profumi e il savoir faire che lo hanno reso il riferimento per i cibi di alta qualità. Per la prima volta Peck esce dalla Milano storica per arrivare in **CityLife Shopping District**, il più grande distretto commerciale urbano d'Italia, facendosi ponte verso la città che sale.

Il nuovo Peck sorge in un **padiglione di 300 mq** dalle forme organiche, posto in **Piazza Tre Torri**. Progettato dallo studio [Vudafieri-Saverino Partners](#), Peck CityLife inaugura anche una nuova formula di ristorazione che ha come tema il **mangiare in gastronomia**.



IlViaggiatoreMagazine-Peck
CityLife-Milano

Una vasta possibilità di ordinare fuori carta

Il nuovo **ristorante** – 50 coperti, con due carte diverse per pranzo e cena – propone una serie di *signature dishes* come la costata di manzo, il risotto giallo con ossobuco, la cotoletta alla milanese, e piatti speciali come il lessò, la cassoeula, le carni allo spiedo o il marbré.

Merita una menzione speciale la **formula degli antipasti**: concepiti per la condivisione, consentono di esplorare i must della gastronomia di Peck, come l'insalata russa, il paté, i gamberi in salsa cocktail, il vitello tonnato. Il ristorante in gastronomia permette inoltre all'ospite di ordinare fuori carta tutto ciò che è esposto al grande bancone di ingresso.



IlViaggiatoreMagazine-Peck
CityLife-Milano

Migliore enoteca d'Italia

L'**enoteca** mette in scena una collezione **150 etichette tra vini e distillati**, disposti teatralmente su un'importante parete. La punta dell'iceberg rispetto alle oltre 3 mila etichette – sempre disponibili su ordinazione – che hanno reso il negozio di Via Spadari la migliore enoteca d'Italia.

Appassionati e curiosi potranno farsi consigliare dai sommelier di Peck sia per la mescita sul luogo sia per l'acquisto di bottiglie da asporto. L'enoteca sarà anche teatro di incontri.



IlViaggiatoreMagazine-Peck
CityLife-Milano

Un'istituzione milanese

L'ultima sorpresa di questa nuova apertura è il banco della **cocktail station**. Decorato da piastrelle dipinte a mano con un disegno ricavato da una fotografia storica del Peck anni '50, propone una carta di cocktail che interpretano sia la storia di Peck sia la contemporaneità.

Nelle parole di **Leone Marzotto** – la cui famiglia ha rilevato il marchio nel 2013 e che dal 2016 è AD – Peck è tante cose: *“un'istituzione milanese, un negozio storico che si sta diffondendo a Milano con l'apertura di negozi-figli, un'autorità in fatto di conoscenza del prodotto, un insieme di persone accomunate da competenze, valori e dalla passione per quello che fanno. L'apertura di Peck in CityLife Shopping District è doppiamente storica: non solo è la prima volta che Peck apre a Milano fuori dal proprio quartiere, ma questo negozio è anche il primo dei nuovi Peck. La sfida è portare la nostra altissima idea di qualità, di servizio e la nostra passione a contatto con pubblici nuovi: con innovazioni destinate a durare nel tempo, e senza inseguire trend o mode passeggere.”*