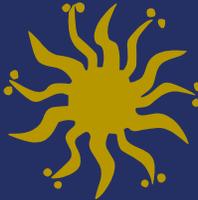


PECK



NATALE 2024

DAL SOGNO ALLA REALTÀ

IN COLLABORAZIONE CON





## UN NATALE SUL PALCOSCENICO

Per il Natale 2024 Peck è diventato  
il palcoscenico ideale per una collaborazione da sogno.  
Abbiamo coinvolto l'Accademia Teatro alla Scala  
per festeggiare insieme il momento più magico dell'anno.

La Scuola scaligera, con la sua preziosa tradizione artistica,  
tecnica e manageriale, è l'orgoglio del grande Teatro milanese:  
un laboratorio per trasmettere alle nuove generazioni il gusto del bello,  
le emozioni dell'arte e dello spettacolo  
e quel saper fare così tipicamente italiano e milanese.

Sono gli stessi ideali che hanno sempre ispirato Peck,  
il buono, la bellezza, la manualità e quello stile che dal 1883  
contraddistingue il nostro modo di fare le cose.

Sia su un palcoscenico sia dietro le quinte.

Questa partnership è nata per promuovere i giovani talenti  
che saranno le stelle di domani. Un sogno condiviso che deve essere  
costantemente alimentato perché possa trasformarsi in realtà.

ACCADEMIA  
TEATRO ALLA SCALA



PECK



A MILANO DAL 1883



## COSTRUTTORI DI SOGNI

Come si costruisce un sogno?

Dalla dedizione, dall'impegno, dal duro lavoro. E dal talento. Per questo Peck ha chiesto di sviluppare il concept creativo del Catalogo 2024 all'Accademia Teatro alla Scala, che ha coinvolto i suoi ex allievi del Corso di scenografia teatrale.

Crediamo che ci sia una relazione tra la qualità dei mestieri dello spettacolo e l'alta artigianalità dei nostri prodotti.

È quella capacità unica di rendere un sogno realtà. Abbiamo quindi messo in scena i nostri prodotti, come fosse il palco di un teatro, per valorizzare chi quei prodotti li ha creati.

Sipari, luci, scenografie, e poi ballerini, cantanti d'opera. In poche parole, la magia del teatro ritratta dall'occhio appassionato di un fotografo ex allievo ed oggi docente della Scuola scaligera.





# INDICE

<b>UN NATALE SUL PALCOSCENICO</b>	<b>2</b>	GRAN FINALE	46
		DIETRO LE QUINTE	48
<b>CONSTRUTTORI DI SOGNI</b>	<b>4</b>	QUARTETTO D'ARCHI	49
		SARABANDA	50
<b>LE SELEZIONI</b>		CALOROSI APPLAUSI	51
OVERTURE	8	KRUG	52
LA PRIMA	10	DOM PÉRIGNON	53
APPLAUSI	12	MOËT & CHANDON	54
PERFORMANCE	13	RUINART	55
TRA SOGNO E REALTÀ	14	SAN MARZANO	56
OMAGGIO AL PUBBLICO	15	FERRARI	57
DOLCE SINFONIA	16	NONINO	58
IL PRIMO ATTO	18		
UN CALDO ABBRACCIO	20	<b>LA GIFT CARD</b>	<b>59</b>
PRIMADONNA	22		
PROTAGONISTA	23	<b>I CLASSICI</b>	<b>60</b>
L'OPERA	24	I PANETTONI	62
FANTASIA	25	I SALUMI	64
DOLCE SOSPIRO	26	I FORMAGGI	66
TRAME DELIZIOSE	28	IL CAVIALE, IL FOIE GRAS E I TARTUFI	68
DIVA DEL GUSTO	29	LA DISPENSA SALATA	70
SIPARIO	30	LA DISPENSA DOLCE	74
IL BALLETO	32	LE CONFEZIONI REGALO	78
BRIVIDI DI EMOZIONE	33		
ALLEGRO CON MOTO	34	<b>L'ENOTECA DI PECK</b>	<b>80</b>
RIFLETTORI	36		
SINFONIA	38	<b>IL MONDO PECK</b>	<b>84</b>
GRAND JETÉ	39		
ASSOLO	40	<b>ORDINI E SPEDIZIONI</b>	<b>86</b>
ACCADEMIA PECK	42		
CONCERTO GROSSO	44	<b>RINGRAZIAMENTI</b>	<b>87</b>



## OVERTURE

Panettone Special Edition allo zafferano con fichi e prugne secche 1 kg

Cappelliera rossa goffrata Peck

€ 75



## LA PRIMA

- Rigatoni 500 g
- Paccheri lisce 500 g
- Spaghetti 500 g
- Ravioli di carne 250 g
- Riso carnaroli 1 kg
- Zafferano in stimmi 0,25 g
- Genovese napoletana 300 g
- Acquasale di pomodoro vernino 500 g
- Condimento a base di olio extravergine d'oliva e peperoncino 250 ml
- Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 18 mesi 500 g
- Filetti di tonno all'olio di oliva in vaso 200 g
- Olive taggiasca snocciolate in olio evo 180 g
- Edda Salento Bianco IGP 2023 San Marzano 75 cl
- Sessantanni Primitivo di Manduria 2018 San Marzano 75 cl
- Scatola in cartone goffrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 220



## APPLAUSI

Riso Carnaroli 1 kg  
 Zafferano in stimmi 0,25 g  
 Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 18 mesi 500 g  
 Funghi porcini secchi extra 50 g  
 Panettone 1 kg  
 Lucente 2021 Frescobaldi 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 159



## PERFORMANCE

Fusilloni 500 g  
 Bucatini 500 g  
 Ragù al cinghiale 180 g  
 Sugo all'ortolana 180 g  
 Pecorino sardo maturo DOP "Medoro" 700 g  
 Lomo iberico gran riserva affettato Joselito® 70g  
 Paleta iberica gran riserva Joselito® 70g  
 Salsichon iberico affettato Joselito® 70g  
 Verdure chips 120 gr.  
 Negroni peck 25,5% 50 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 169



## TRA SOGNO E REALTÀ

Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g  
 Cotechino all'antica 1 kg  
 Salame Felino IGP Peck 800 g  
 Montasio DOP stagionato 1 kg  
 Mostarda di fichi 500 g  
 Carciofini in olio extravergine di oliva 180 g  
 Funghi porcini in olio extravergine di oliva 190 g  
 Asparagi bianchi in agrodolce 590 g  
 Panettone 1 kg  
 Franciacorta Cuvée Prestige edizione Peck 75 cl  
 Scatola In cartone goffrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 350



## OMAGGIO AL PUBBLICO

Salame Peck 350 g  
 Pecorino sardo maturo DOP "Medoro" 700 g  
 Favette sott'olio peck 240 g  
 Mandorle salate 200 g  
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl  
 Scatola in cartone goffrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 124

# DOLCE SINFONIA

Panettone pere e cioccolato 1 kg

Panforte 250 g

Tavoletta di cioccolato al latte  
con serigrafia natale 130 g

Tavoletta di cioccolato fondente  
lampone e zenzero 50 g

Torrone friabile  
ricoperto di cioccolato fondente 250 g

Marmellata di mandarini 350 g

Confettura extra di fragole 350 g

Marroni al naturale 400 g

Noci pecan pralinate 250 g

Crema al pistacchio 190 g

Nocciole tostate e miele d'acacia 230 g

Caffè monorigine  
Colombia Supremo in grani 250 g

Infuso Forever Love 100 g

Filtro a pinza in acciaio ø 5 cm

Moscato Canelli 2023 Peck 75 cl

Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 227



## IL PRIMO ATTO

- Tagliatelle all'uovo 500 g
- Linguine 500 g
- Ragù al cervo 180 g
- Pesto alla genovese 180 g
- Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g
- Zampone fresco 1,3 kg
- Olio extravergine di oliva nocellara 500 ml
- Parmigiano Reggiano DOP  
Vacca Bianca stagionato 30 mesi 1,1 kg
- Mostarda di pere 500 g
- Radicchio rosso tardivo sott'olio 330 g
- Veneziana 1 kg
- Panforte 250 g
- Gianduiotti 300 g
- Torroncini morbidi con mandorle,  
pistacchi e canditi 250 g
- 140° Peck Metodo Classico  
Pinot Nero Pas Dosè 2018 75 cl
- Scatola In cartone goffrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 407



## UN CALDO ABBRACCIO

- Zuppa di legumi 500 g
- Crema di peperone 240 g
- Crema di broccolo selvatico 240 g
- Crema di cavolfiore 240 g
- Cipolle in agrodolce 200 g
- Verdure chips 120 g
- Condimento a base di  
olio extravergine d'oliva e arancia 250 ml
- Aceto balsamico di modena IGP \*\* 250 ml
- Panettone arancia, ananas e zenzero 1 kg
- Filetti di arancia tartufati 80 g
- Crema di marroni 350 g
- Crema di nocciole 200 g
- Tè Ceylon Pettiagalla OPS 100 g
- Tè White Monkey 100 g
- Tè Peck Lovely Christmas 100 g
- Infuso Forever Love 100 g
- Filtro a pinza in acciaio ø 5 cm
- Caffè monorigine Brasile Santos in grani 250 g
- Macinacaffè Peck
- Scatola in cartone goffrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 265



## PRIMADONNA

Panettone 1 kg  
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 84



## PROTAGONISTA

Panettone 1 kg  
 Franciacorta Cuvée Prestige edizione Peck 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 99



## L'OPERA

Panettone pere e cioccolato 1 kg  
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 86



## FANTASIA

Penne 500 g  
 Sugo di bresaola 180 g  
 Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g  
 Cotechino all'antica 1 kg  
 Mostarda di frutta candita 500 g  
 Panettone 1 kg  
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 156

## DOLCE SOSPIRO

Panettone pistacchio, caffè  
e cioccolato bianco 1 kg

Biscotti cannella, cioccolato e arancio 110 g

Biscotti cioccolato e sale 110 g

Biscotti al caramello salato 110 g

Tavoletta di cioccolato bianco con pistacchi 55 g

Tavoletta di cioccolato al latte con nocciole 60 g

Gianduiotti 300 g

Chicchi di caffè 80 g

Nocciole pralinate 250 g

Marmellata di mandarini 350 g

Marmellata di limoni e cedri 350 g

Crema al pistacchio 190 g

Te nero Pleasure Forest  
aromatizzato al pistacchio 100 g

Filtro a pinza in acciaio ø 5cm

Caffè 100% Arabica in grani 250 g

Caffè Milano in grani 250 g

140° Peck Metodo Classico  
Pinot Nero Pas Dosè 2018 75 cl

Scatola in cartone gofrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 295





## TRAME DELIZIOSE

Riso carnaroli 1 kg  
 Zafferano in stimmi 0,25 g  
 Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 18 mesi 500 g  
 Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g  
 Zampone fresco 1,3 kg  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 122



## DIVA DEL GUSTO

Trancio di bresaola di magatello 800 g  
 Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 24 mesi 500 g  
 Carciofini grigliati in olio extravergine di oliva 340 g  
 Mandorle salate 200 g  
 Olio extravergine d'oliva 250 ml White Edition  
 Aceto balsamico di Modena IGP 250 ml White Edition  
 Guidalberto Toscana IGT 2022 Tenuta San Guido  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 219



## SIPARIO

- Panettone amarena, limone e mandorla 1 kg
- Biscotti cannella, cioccolato e arancio 110g
- Amaretti alla mandorla 190 g
- Marmellata di limoni e cedri 350 g
- Miele di limone 250 g
- Crema alla mandorla 190 g
- Filetti di arancia tartufati 80 g
- Amarena tartufata 100 g
- Tè Ceylon Pettiagalla OPS 100 g
- Filtro a pinza in acciaio ø 5cm
- Caffè monorigine Etiopia Sidamo in grani 250 g
- Liquore di limoni di Sorrento IGP Peck 70 cl
- Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 176



## IL BALLETO

Salametto Peck 350 g  
 Pecorino in foglie di castagno 0,5 kg  
 Tris di salse castagna, susina, pera 144 g  
 Aceto balsamico di Modena IGP \*\* 250 ml  
 Olio extravergine di oliva Monte sul Lago 500 ml  
 Panettone 1 kg  
 Tartufini neri di cioccolato 50 g  
 Miele di castagno 250 g  
 Chianti Rufina Riserva Nipozzano Vecchie Viti DOCG 2021  
 Frescobaldi 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 180



## BRIVIDI DI EMOZIONE

Prosciutto crudo stagionato trancio 1 kg  
 Salmone affumicato allevato 200 g  
 Pecorino allo zafferano 500 g  
 Filetti di acciughe del ar Cantabrico Peck 78 g  
 Olive verdi in salamoia 280 g  
 Verdure chips 120 g  
 Negroni Peck 50 cl  
 Gin Peck 50 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 253

## ALLEGRO CON MOTO

Salmone affumicato allevato 200 g

Castelmagno dop 1 kg

Tris di salse castagna, susina, pera 144 g

Peperone crusco 20 g

Polpa di pomodori secchi  
in olio extravergine di oliva 185 g

Polpa di olive nere taggiasca  
in olio extravergine 185 g

Anacardi salati al curry 200 g

Capperini di Salina al sale 140 g

Panettone pistacchio, caffè  
e cioccolato bianco 1 kg

Tartufini neri di cioccolato 50 g

Praline assortite 190 g

Confettura extra di more 350 g

140° Peck Metodo Classico  
Pinot Nero Pas Dosè 2018 75 cl

Scatola in cartone gofrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 357





## RIFLETTORI

- Spaghetti 500 g
- Salame di Felino IGP Peck 800 g
- Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 24 mesi 1,1 kg
- Tometta di capra a crosta naturale 600 g
- Filetti di acciughe del mar Cantabrico 78 g
- Broccolo selvatico 200 g
- Zucchine sott'olio 240 gr
- Melanzane sott'olio 240 gr
- Crema di peperone 240 g
- Pomodori secchi in olio extravergine di oliva 190 g
- Acquasale di pomodoro Vernino 500 g
- Anacardi salati al curry 200 g
- Castello Pomino Chardonnay Riserva Benefizio 2022 Frescobaldi 75 cl
- Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 303



## SINFONIA

Caciocavallo silano DOP 1,5 kg  
 Salametti mignon Peck 550 g  
 Polpa di pomodori secchi in olio extravergine di oliva 185 g  
 Polpa di olive nere taggiasca in olio extravergine di oliva 185 g  
 Peperoni in agrodolce 524 g  
 Cipolline in aceto di vino 200 g  
 Panettone 1 kg  
 Torrone friabile con mandorle 250 g  
 Noci e miele di acacia 230 g  
 Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 245



## GRAND JETÉ

Salmone affumicato delle Orcadi allevato filetto  
 con asse e coltello  
 Scatola in cartone gofrata Peck C9

€ 225



## ASSOLO

- Penne senza glutine 500 g
- Spaghetti senza glutine 500 g
- Riso carnaroli rustico 850 g
- Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 24 mesi 1,1 kg
- Sugo all'arrabbiata 180 g
- Filetti di tonno all'olio di oliva in vaso 200 g
- Filetti di ventresca di tonno all'olio di oliva 200 g
- Filetti di sgombro all'olio di oliva 195 g
- Broccolo selvatico 200 g
- Crema di broccolo selvatico 240 g
- Crema di cavolfiore 240 g
- Pistacchio pralinato 100 g
- Filetti di arancia tartufati 80 g
- Gianduiotti 300 g
- Crema alla mandorla 190 g
- Prosecco di Valdobbiadene DOCG 2022 Peck 75 cl
- Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 224



## ACCADEMIA PECK

La collaborazione con Accademia Teatro alla Scala continua con la realizzazione di una confezione iconica, arricchita da 2 inviti al concerto istituzionale dei solisti e dell'orchestra, che si terrà al Teatro alla Scala a giugno 2025. Per ogni confezione venduta, Accademia Teatro alla Scala riceverà un contributo di € 100.

*Disponibilità limitata.*

Aceto balsamico tradizionale di modena DOP 100 ml  
 Caffè Milano in grani 250 g  
 Carciofini in olio extravergine di oliva 180 g  
 Castelmagno DOP 1 kg  
 Chorizo iberico affettato Joselito® 70g  
 Confettura extra di fichi 350 g  
 Cotechino all'antica 1 kg  
 Filtro a pinza in acciaio ø 5cm  
 Frutta secca 200g  
 Funghi porcini in olio extravergine di oliva 190 g  
 Funghi porcini secchi extra 50 g

Gianduiotti 300 g  
 Jamon iberico gran riserva affettato Joselito® 70g  
 Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g  
 Mandorle tartufate 125 g  
 Marrons glaces 200 g  
 Miele di Manuka MGO 514+250 g  
 Mostarda di ciliegie rosse 500 g  
 Orcio Peck olio extravergine di oliva fruttato medio 500 ml  
 Pandoro 1 kg  
 Panforte 250 g  
 Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 24 mesi 1,1 kg

Praline assortite 430 g  
 Riso carnaroli 1 kg  
 Salame Peck 800 g  
 Salmone affumicato delle Orcadi 1 kg  
 Tè White Monkey 100 g  
 Torrone friabile con mandorle 250 g  
 Zafferano in stimmi 1 g  
 140° Peck Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosè 2018 75 cl  
 Cofanetto in legno goffrato Peck L4 (rif. pag. 78)

**€ 1225**

COD R240143 43

# CONCERTO GROSSO

Panettone pere e cioccolato 1 kg

Panforte 250 g

Baci di dama 150 g

Brutti e buoni 150 g

Tavoletta di cioccolato bianco con serigrafia natale 130 g

Uva gold fondente 100 g

Mirtillo rosso ricoperto di cioccolato bianco e fondente 100 g

Crema di cacao 200 g

Confettura extra di mirtilli 350 g

Confettura extra di lamponi 350 g

Infuso Forever Love 100 g

Filtro a pinza in acciaio ø 5cm

Caffè monorigine India Kaapy Royale in grani 250 g

Moscato Canelli 2023 Peck 75 cl

Scatola in cartone gofrata Peck C3 (rif. pag. 78)

€ 205



## GRAN FINALE

- Trancio di coppa Peck 800 g
- Salametto Peck 350 g
- Tometta di capra a crosta naturale 600 g
- Salmone affumicato allevato In mare nelle isole Faroe Cuore di Filetto 170 g
- Funghi porcini in olio extravergine di oliva 190 g
- Carciofini in olio extravergine di oliva 180 g
- Cipolline in aceto di vino 200 g
- Cucunci di salina in aceto di vino 200 g
- Giardiniera 580 ml
- Lingue alla salvia 200 g
- Panettone pere e cioccolato 1 kg
- Torrone morbido con mandorle, pistacchi e canditi 250 g
- Praline assortite 90 g
- Marrons glaces 200 g
- Franciacorta Cuvée Prestige edizione Peck 75 cl
- Cofanetto in legno goffrato Peck L3 (rif. pag. 78)

€ 500





## DIETRO LE QUINTE

- Panettone 1 kg
- Biscotti cannella, cioccolato e arancio 110 g
- Miele di eucalipto 250 g
- Confettura extra di albicocche 350 g
- Fichi tartufati 100 g
- Tè Peck Lovely Christmas 100 g
- Filtro a pinza in acciaio ø 5cm
- Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 102



## QUARTETTO D'ARCHI

Peck rinnova il suo supporto alla comunità di San Patrignano con una selezione contenente prodotti realizzati dai giovani della comunità. Per ogni confezione venduta San Patrignano riceverà un contributo pari a 50 euro.

COD R240148

- Tagliatelle all'uovo 500 g
- Sugo con funghi porcini 180 g
- Olio extravergine di oliva San Patrignano 50 cl
- Aceto balsamico di modena IGP \* 250 ml
- Panettone 1 kg
- Avenir Brut Spumante Metodo Classico San Patrignano 75 cl
- 1978 Rosso Rubicone IGT 2019 San Patrignano 75 cl
- Scatola In cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 205



## SARABANDA

Tagliatelle all'uovo con tartufo stese a mano 250 g  
 Pecorino al tartufo stagionato in grotta 1 kg  
 Condimento aromatizzato al tartufo bianco 250 ml  
 Crema al Parmigiano Reggiano e tartufo 190 g  
 Burro con tartufo 30 g  
 Miele con tartufo bianco 50 g  
 Albe Barolo DOCG 2020 Vajra 75 cl  
 Scatola in cartone gofrata Peck C2 (rif. pag. 78)

€ 199



## CALOROSI APPLAUSI

Salametti mignon Peck 550 g  
 Pecorino allo zafferano 500 g  
 Olive verdi in salamoia 280 g  
 Tris di salse melone, pesca, fragola e lampone 144 g  
 Broccolo selvatico 200 g  
 Frutta secca 200 g  
 Scatola In cartone gofrata Peck C1 (rif. pag. 78)

€ 102



## KRUG

Champagne Krug Grande Cuvée 172ème Édition 75 cl Coffret  
 Tagliatelle all'uovo con tartufo stese a mano 250 g  
 Crema al Parmigiano Reggiano e tartufo 190 g  
 Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 361



## DOM PÉRIGNON

Champagne Dom Pérignon 2015 75 cl Coffret  
 Caviale Peck 50 g  
 Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 465



## MOËT & CHANDON

Champagne Moët & Chandon  
Collection Impériale Création N°1 75 cl Coffret  
Salmone affumicato allevato Cuore di Filetto 170 g  
Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 340



## RUINART

Champagne Blanc de Blanc Ruinart 75 cl  
Spaghetti 500 g  
Bottarga di muggine grattugiata 100 g  
Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 170



## SAN MARZANO

Sessantanni Primitivo di Manduria DOP 2018 San Marzano 75 cl  
 Edda Salento Bianco IGP 2023 San Marzano 75 cl  
 Parmigiano Reggiano DOP stagionato minimo 24 mesi 1,1 kg  
 Salame Peck 800 g  
 Peperoncini farciti con capperi e acciughe 200 g  
 Olive verdi in salamoia 280 g  
 Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 195



## FERRARI

Ferrari Perlé Trento DOC 2018 75 cl  
 Giulio Ferrari Brut Riserva 2015 75 cl  
 Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g  
 Cotechino all'antica 1 kg  
 Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 290



## NONINO

- Amaro Quintessentia Riserva 35% 70 cl
- Grappa Riserva 8 anni 43% 70 cl
- Tavoletta di cioccolato fondente con serigrafia natalizia 130 g
- Torrone friabile ricoperto di cioccolato fondente 250 g
- Cofanetto in legno gofrato Peck L2 (rif. pag. 78)

€ 265



## LA GIFT CARD

Vuoi regalare un biglietto in prima fila per il grande spettacolo del gusto? Ecco la nostra gift card, l'occasione di fare un dono speciale per persone speciali. La gift card di Peck è l'idea perfetta per regalare un sogno che diventa realtà durante la stagione natalizia.

La gift card è una tessera prepagata che può essere acquistata in cassa e utilizzata in tutti i punti vendita fisici (Peck via Spadari, Peck CityLife e Peck Porta Venezia) per l'acquisto di prodotti confezionati e freschi e nei ristoranti (Piccolo Peck e Peck CityLife).

Ha un importo minimo di 50 ed uno massimo di 1.000 euro.

## I CLASSICI

Come in una suite orchestrale, una coreografia sognante,  
una scena costruita ad arte, ecco sfilare i nostri grandi classici.

Capolavori di gusto e di bontà che si ritrovano tutto l'anno  
nel teatro gastronomico dei nostri negozi,  
sempre buonissimi come al loro debutto.

Dal 1883 sotto i riflettori!





## I PANETTONI

Panettone 1 kg	€ 40
Panettone 2 kg	€ 80
Panettone 4 kg	€ 178
Panettone 10 kg	€ 440
Panettone pere e cioccolato 1 kg	€ 42
Panettone arancia, ananas e zenzero 1 kg	€ 42
Panettone amarena, limone e mandorla 1 kg	€ 42
Panettone pistacchio, caffè e cioccolato bianco 1 kg	€ 52
Veneziana 1 kg	€ 40
Pandoro 1 kg	€ 39



## I SALUMI

Cotechino all'antica 1 kg	€	31
Zampone fresco 1,3 kg	€	39
Trancio di bresaola di magatello 800 g	€	47
Trancio di coppa Peck 800 g	€	36
Trancio di prosciutto crudo stagionato 1 kg	€	56
Salame Felino IGP Peck 800 g	€	39
Salame Peck 800 g	€	38
Salametti mignon Peck 550 g	€	21
Salametto Peck 350 g	€	15
Jamón ibérico de Bellota Gran Reserva Joselito® intero 8 kg	€	1.600
Jamón ibérico Gran Reserva Joselito® affettato 70 g	€	34
Paleta ibérica Gran Reserva Joselito® affettato 70 g	€	24
Lomo ibérico Gran Reserva Joselito® affettato 70 g	€	17
Chorizo ibérico Joselito® affettato 70 g	€	13
Salchichón ibérico Joselito® affettato 70 g	€	11



## I FORMAGGI

Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi 1,1 kg	€ 32
Parmigiano Reggiano DOP Vacca Bianca stagionato 30 mesi 1,1 kg	€ 65
Parmigiano Reggiano DOP stagionato 18 mesi 0,5 kg	€ 19
Parmigiano Reggiano DOP stagionato 24 mesi 0,5 kg	€ 21
Castelmagno DOP 1 kg	€ 58
Montasio DOP stagionato 1 kg	€ 31
Tometta di capra a crosta naturale 0,6 kg	€ 58
Caciocavallo Silano DOP 1,5 kg	€ 49
Pecorino allo zafferano 0,5 kg	€ 27
Pecorino in foglie di castagno 0,5 kg	€ 26
Pecorino al tartufo stagionato in grotta 1 kg	€ 48
Pecorino sardo maturo DOP "Medoro" 0,7 kg	€ 28



## IL CAVIALE, IL FOIE GRAS E I TARTUFI

Caviale Peck 50 g	€	145
Caviale Peck 100 g	€	290
Caviale Peck 250 g	€	690
Caviale Asetra 50 g	€	170
Caviale Asetra 100 g	€	340
Caviale Asetra 250 g	€	850
Caviale Beluga 50 g	€	650
Caviale Beluga 100 g	€	1.320
Caviale Beluga 250 g	€	3.300
Tartufo bianco in salamoia 180 g	€	410
Tartufo nero pregiato in salamoia 75 g	€	179
Tartufo nero d'estate in salamoia 140 g	€	65
Crema di puro tartufo bianco 40 g	€	99
Crema di puro tartufo nero d'estate 90 g	€	38
Fegato d'oca in vaso 180 g	€	78
Fegato d'oca intero 200 g	€	84
Fegato d'oca tartufato 210 g	€	126



## LA DISPENSA SALATA

Aceto balsamico di Modena IGP * 250 ml	€ 7	Mostarda di pere 500 g	€ 13
Aceto balsamico di Modena IGP ** 250 ml	€ 10,5	Olio EVO Monte sul Lago 500 ml	€ 16
Aceto balsamico di Modena IGP 250 ml - White Edition	€ 14	Olio EVO Nocellara 500 ml	€ 22
Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP 100 ml	€ 84	Olio EVO 250 ml - White Edition	€ 16,5
Acquasale di pomodoro vernino 500 g	€ 9,5	Olive taggiasca snocciolate in olio EVO 180 g	€ 10,5
Anacardi salati al curry 200 g	€ 12	Olive verdi in salamoia 280 g	€ 13
Asparagi bianchi in agrodolce 590 g	€ 32	Orcio Peck olio EVO fruttato medio 500 ml	€ 45
Bottarga di muggine grattugiata 100 g	€ 26	Paccheri lisci 500 g	€ 5,5
Broccolo selvatico 200 g	€ 10	Penne 500 g	€ 4,5
Bucatini 500 g	€ 4,5	Penne senza glutine 500 g	€ 5,5
Burro con tartufo 30 g	€ 11	Peperoncini farciti con capperi e acciughe 200 g	€ 18
Capperini di salina al sale 140 g	€ 9,5	Peperone crusco 20 g	€ 8
Carciofini grigliati in olio EVO 340 g	€ 27	Peperoni in agrodolce 524 g	€ 21
Carciofini in olio EVO 180 g	€ 47,5	Pesto alla genovese 180 g	€ 10
Cipolle in agrodolce 200 g	€ 13	Polpa di olive nere taggiasca in olio EVO 185 g	€ 8,5
Cipolline in aceto di vino 200 g	€ 11,5	Polpa di pomodori secchi in olio evo 185 g	€ 10,5
Condimento a base di olio EVO e arancia 250 ml	€ 13	Pomodori secchi in olio EVO 190 g	€ 12
Condimento a base di olio EVO e peperoncino 250 ml	€ 13	Radicchio rosso tardivo sott'olio 330 g	€ 27
Condimento aromatizzato al tartufo bianco 250 ml	€ 21	Ragù al cervo 180 g	€ 7,5
Crema al Parmigiano Reggiano e tartufo 190 g	€ 19	Ragù al cinghiale 180 g	€ 7,5
Crema di broccoli di rape 240 g	€ 9	Ravioli di carne 250 g	€ 11
Crema di cavolfiore 240 g	€ 7	Rigatoni 500 g	€ 4,5
Crema di peperone 240 g	€ 6	Riso carnaroli 1 kg	€ 9,5
Cucunci di salina in aceto di vino 200 g	€ 11,5	Riso carnaroli rustico 850 g	€ 8,5
Favette sott'olio 240 g	€ 18	Salmore affumicato allevato in mare nelle isole Faroe affettato 200 g	€ 34
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico 78 g	€ 21	Salmore affumicato allevato in mare nelle isole Faroe cuore di filetto 170 g	€ 45
Filetti di sgombro all'olio di oliva 195 g	€ 12,5	Salmore affumicato delle Orcadi 1 kg	€ 180
Filetti di tonno all'olio di oliva in vaso 200 g	€ 15	Spaghetti 500 g	€ 4,5
Filetti di ventresca di tonno all'olio di oliva 200 g	€ 22	Spaghetti senza glutine 500 g	€ 5,5
Frutta secca 200 g	€ 5	Sugo all'arrabbiata 180 g	€ 5
Funghi porcini in olio EVO 190 g	€ 37	Sugo all'ortolana 180 g	€ 5
Funghi porcini secchi extra 50 g	€ 21	Sugo con funghi porcini 180 g	€ 5
Fusilloni 500 g	€ 4,5	Sugo di bresaola 180 g	€ 7,5
Genovese napoletana 300 g	€ 9,5	Tagliatelle all'uovo 500 g	€ 8,5
Giardiniera 580 ml	€ 18	Tagliatelle all'uovo con tartufo stese a mano 250 g	€ 22
Lenticchie di Castelluccio di Norcia IGP 500 g	€ 10,5	Tris di salse castagna, susina, pera 144 g	€ 9
Lingue alla salvia 200 g	€ 10,5	Tris di salse melone, pesca, fragola e lampone 144 g	€ 9
Linguine 500 g	€ 4,5	Verdure chips 120 g	€ 10
Mandorle salate 200 g	€ 14	Zafferano in stimmi 0,25 g	€ 15
Melanzane sott'olio 240 g	€ 15	Zafferano in stimmi 1 g	€ 35
Miele con tartufo bianco 40 g	€ 10	Zucchine sott'olio 240 g	€ 15
Mostarda di ciliegie rosse 500 g	€ 13	Zuppa di legumi 500 g	€ 7,5
Mostarda di fichi 500 g	€ 13		
Mostarda di frutta candita 500 g	€ 13		





## LA DISPENSA DOLCE

Amarena tartufata 100 g	€ 6	Nocciole pralinate 250 g	€ 9,5
Amaretti alla mandorla 190 g	€ 9,5	Nocciole tostate e miele d'acacia 230 g	€ 9,5
Baci di dama 150 g	€ 12	Noci e miele di acacia 230 g	€ 9,5
Biscotti al caramello salato 110 g	€ 6,5	Noci pecan pralinate 250 g	€ 11,5
Biscotti cannella, cioccolato e arancio 110 g	€ 6,5	Panforte 250 g	€ 13
Biscotti cioccolato e sale 110 g	€ 6,5	Pistacchio pralinato 100 g	€ 9
Brutti e buoni 150 g	€ 12	Praline assortite 190 g	€ 33
Caffè 100% arabica in grani 250 g	€ 14	Praline assortite 430 g	€ 66
Caffè milano in grani 250 g	€ 13	Praline assortite 90 g	€ 22
Caffè monorigine Brasile Santos in grani 250 g	€ 13	Tartufini neri di cioccolato 50 g	€ 7
Caffè monorigine Colombia Supremo in grani 250 g	€ 15	Tavoletta di cioccolato al latte con nocciole 60 g	€ 8
Caffè monorigine Etiopia Sidamo in grani 250 g	€ 16	Tavoletta di cioccolato al latte con serigrafia natale 130 g	€ 12
Caffè monorigine India Kaapy Royale in grani 250 g	€ 12	Tavoletta di cioccolato bianco con pistacchi 55 g	€ 8
Chicchi di caffè 80 g	€ 6	Tavoletta di cioccolato bianco con serigrafia natale 130 g	€ 12
Confettura extra di albicocche 350 g	€ 6,5	Tavoletta di cioccolato fondente con serigrafia natale 130 g	€ 12
Confettura extra di fichi 350 g	€ 6,5	Tavoletta di cioccolato fondente, lampone e zenzero 50 g	€ 8
Confettura extra di fragole 350 g	€ 6,5	Tè Ceylon Pettiagalla Pps 100 g	€ 7
Confettura extra di lamponi 350 g	€ 6,5	Tè nero Pleasure Forest aromatizzato al pistacchio 100 g	€ 8
Confettura extra di mirtilli 350 g	€ 6,5	Tè Peck Lovely Christmas 100 g	€ 7
Confettura extra di more 350 g	€ 6,5	Tè White Monkey 100 g	€ 15
Crema al pistacchio 190 g	€ 12,5	Torroncini morbidi con mandorle, pistacchi e canditi 250 g	€ 19,5
Crema alla mandorla 190 g	€ 10	Torrone friabile con mandorle 250 g	€ 19,5
Crema di cacao 200 g	€ 12,5	Torrone friabile ricoperto di cioccolato fondente 250 g	€ 19,5
Crema di marroni 350 g	€ 7	Torrone morbido con mandorle, pistacchi e canditi 250 g	€ 19,5
Crema di nocciole 200 g	€ 12,5	Uva gold fondente 100 g	€ 7
Fico tartufato 100 g	€ 7		
Filetti di arancia tartufati 80 g	€ 6		
Filtro a pinza in acciaio ø 5 cm	€ 4		
Gianduiotti 300 g	€ 18		
Infuso Forever Love 100 g	€ 9		
Macinacaffè Peck	€ 37		
Mandorle tartufate 100 g	€ 7		
Marmellata di limoni e cedri 350 g	€ 6,5		
Marmellata di mandarini 350 g	€ 6,5		
Marroni al naturale 400 g	€ 12,5		
Marrons glaces 200 g	€ 32		
Miele di castagno 250 g	€ 8,5		
Miele di eucalipto 250 g	€ 8,5		
Miele di limone 250 g	€ 8,5		
Miele di Manuka MGO 514+ 250 g	€ 49		
Mirtillo rosso ricoperto di cioccolato bianco e fondente 100 g	€ 7		





## LE CONFEZIONI REGALO

### PER LE SELEZIONI

Scatola in cartone gofrato Peck C1 29,5X24,5X15	€ 18
Scatola in cartone gofrato Peck C2 38X34X19	€ 24
Scatola in cartone gofrato Peck C3 51X33,5X22,5	€ 29
Cofanetto in legno gofrato Peck L2 38X34X19	€ 35
Cofanetto in legno gofrato Peck L3 51X33,5X22,5	€ 55
Cofanetto in legno gofrato Peck L4 66X43X28	€ 78
Cofanetto in legno gofrato Peck L7 46x15,5x15	€ 26

### PER L'ENOTECA

Cofanetto in legno gofrato Peck 1 bottiglia	€ 8
Cofanetto in legno gofrato Peck 2 bottiglie	€ 12
Cofanetto in legno gofrato Peck 6 bottiglie	€ 35
Cofanetto in legno gofrato Peck Magnum	€ 26
Cofanetto in abete gofrato Peck 2 bottiglie	€ 10
Cofanetto in abete gofrato Peck 3 bottiglie	€ 12
Cofanetto in bamboo gofrato Peck con accessori / 2 bottiglie	€ 40
Cofanetto in bamboo gofrato Peck con accessori / 3 bottiglie	€ 45

## L'ENOTECA DI PECK

### PICCOLA CARTA DEI METODI CLASSICI ITALIANI E DEGLI CHAMPAGNE

Prosecco Valdobbiadene 2022 Peck 75 cl	20
Franciacorta Cuvée Prestige Edizione Peck 75 cl	35
140° Peck Metodo Classico Pinot Nero Pas Dosé 2018 Peck 75 cl	75
Franciacorta Riserva Palazzo Lana Extreme 2013 Berlucchi 75 cl	95
Annamaria Clementi 2015 Ca' del Bosco 75 cl	145
Annamaria Clementi Rosé 2015 Ca' del Bosco 75 cl	230
Ferrari Perlè 2018 Ferrari 75 cl	44
Giulio Ferrari Brut Riserva 2015 Ferrari 75 cl	170
Champagne Saint Petersburg Veuve Clicquot 75 cl	49
Champagne La Cuvée Laurent Perrier 75 cl	58
Champagne Rosé Laurent Perrier 75 cl	95
Champagne Blanc de Blancs Laurent Perrier 75 cl	105
Champagne Collection 244 Roederer 75 cl	69
Champagne Brut 2016 Roederer 75 cl	120
Champagne Cristal Brut 2015 Roederer 75 cl	360
Champagne "R" Brut Ruinart 75 cl	75
Champagne Blanc De Blanc Ruinart 75 cl	105
Champagne Brut Rosé Ruinart 75 cl	105
Champagne Pur Avize 2016 Gc Blanc de Blancs F. Bonville 75 cl	140
Champagne Pur Mesnil 2016 Gc Blanc de Blancs F. Bonville 75 cl	140
Champagne Pur Oger 2016 Bdb Gc F. Bonville 75 cl	140
Champagne Brut 2015 Dom Perignon 75 cl	275
Champagne Brut 2015 Dom Perignon 75 cl (Coffret)	285
Champagne Brut 2004 Dom Perignon P2 75 cl (Coffret)	640
Champagne Grande Cuvée 172 Edition Krug 75 cl	275
Champagne Grande Cuvée 172 Edition Krug 75 cl (Coffret)	285
Champagne Brut Grand Vintage 1996 Moët & Chandon 75 cl	425
Champagne Brut Grand Vintage 1999 Moët & Chandon 75 cl	350
Champagne Brut Grand Vintage 2004 Moët & Chandon 75 cl	265
Champagne Collection Imperiale N.1 Moët & Chandon 75 cl (Coffret)	265
<b>MAGNUM</b>	
Champagne Saint Petersburg Veuve Clicquot 1,5 lt	140
Champagne La Cuvée Laurent Perrier 1,5 lt	140
Champagne Collection 243 Roederer 1,5 lt	155
<b>COFANETTO LAURENT-PERRIER</b>	<b>200</b>
Champagne Blanc de Blancs Laurent Perrier 75 cl	105
Champagne Rosé Laurent Perrier 75 cl	95
<b>COFANETTO ROEDERER</b>	<b>189</b>
Champagne Collection Edition 244 Roederer 75 cl	69
Champagne Brut 2016 Roederer 75 cl	120
<b>COFANETTO VERTICALE GRAND VINTAGE COLLECTION MOËT &amp; CHANDON</b>	<b>1.040</b>
Champagne Brut Grand Vintage 1996 Moët & Chandon 75 cl	425
Champagne Brut Grand Vintage 1999 Moët & Chandon 75 cl	350
Champagne Brut Grand Vintage 2004 Moët & Chandon 75 cl	265

### PICCOLA CARTA DEI BIANCHI

<b>VERTICALE TREBBIANO VALENTINI</b>	<b>520</b>
Trebbiano d'Abruzzo 2020 Valentini 75 cl	140
Trebbiano d'Abruzzo 2019 Valentini 75 cl	160
Trebbiano d'Abruzzo 2014 Valentini 75 cl	220
<b>10 ANNI TERLANER</b>	<b>400</b>
Terlaner Rarity 2008 Terlan 75 cl	170
Terlaner I Grande Cuvée 2018 Terlan 75 cl	230
<b>VERTICALE GAJA IN BIANCO</b>	<b>645</b>
Rossj - Bass Chardonnay 2022 Gaja 75 cl	95
Gaja & Rey 2020 Gaja 75 cl	320
Alteni di Brassica 2018 Gaja 75 cl	230
<b>VERTICALE ORNELLAIA</b>	<b>910</b>
Bianco 2018 Ornellaia 75 cl	330
Bianco 2019 Ornellaia 75 cl	320
Bianco 2020 Ornellaia 75 cl	260
<b>ORIZZONTALE LAFLAIVE</b>	<b>278</b>
Macon Verze Blanc 2021 Leflaive 75 cl	68
Pouilly-Fuissé 2021 Leflaive 75 cl	100
Bourgogne Blanc 2021 Leflaive 75 cl	110
<b>BORDEAUX IN BIANCO</b>	<b>440</b>
Château Pape Clement Blanc 2006 75 cl	210
Château Pavillon Blanc 2008 75 cl	230
<b>PICCOLA CARTA DEI ROSSI</b>	
Langhe Nebbiolo 2023 Vajra 75 cl	22
Etna Rosso 2022 Pietradolce 75 cl	28
Il Bruciato 2022 Antinori 75 cl	30
Brunello Castelgiocondo 2019 Frescobaldi 75 cl	38
Amarone Re Pazzo 2017 Terre di Leone 75 cl	47
Montepulciano Marina Cvetic 2019 Masciarelli 75 cl	38
Barbaresco Rio Sordo 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	68
Barbaresco Montestefano 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	68
Barbaresco Rabajà 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	68
Barbera d'Alba 2021 Giacomo Conterno 75 cl	65
Barolo Arione 2018 Giacomo Conterno 75 cl	240
Barolo Riserva Monfortino 2014 Giacomo Conterno 75 cl	1.200
Guidalberto 2022 Incisa Rocchetta 75 cl	50
Sassicaia 2017 Incisa Rocchetta 75 cl	400
Sassicaia 2019 Incisa Rocchetta 75 cl	350
Sassicaia 2020 Incisa Rocchetta 75 cl	320
Ornellaia 2018 Ornellaia 75 cl	330
Massetino 2017 Tenuta Masseto 75 cl	600
Massetino 2018 Tenuta Masseto 75 cl	500
Massetino 2019 Tenuta Masseto 75 cl	400
Masseto 2017 Tenuta Masseto 75 cl	1.550
Masseto 2018 Tenuta Masseto 75 cl	1.550

Masseto 2019 Tenuta Masseto 75 cl	1.200
Volnay 2021 Clerget 75 cl	105
Corton Le Rognet 2021 Clerget 75 cl	300
Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois 2020 Charodon 75 cl	115
Chassagne-Montrachet Rouge Les Voillenots 2019 Coffinet Duvernay 75 cl	65
Monthelie Champs Fulliot 2019 Changarnier 75 cl	70
Château La Mondotte 2000 75 cl	700
Château La Mission Haut Brion 2000 75 cl	900
Château Valandraud 2000 75 cl	500
Château Valandraud 1998 75 cl	250
Château Valandraud 1999 75 cl	400

#### MAGNUM

Barolo Albe 2020 Vajra 1,5 l	110
Rosso Di Montalcino 2020 Poggio di Sotto 1,5 l	180
Kurni 2020 Oasi degli Angeli 1,5 l	330

#### VERTICALE DI MASSETO

Masseto 2017 Tenuta Masseto 75 cl	1.550
Masseto 2018 Tenuta Masseto 75 cl	1.550
Masseto 2019 Tenuta Masseto 75 cl	1.200

#### VERTICALE DI MASSETINO

Massetino 2017 Tenuta Masseto 75 cl	1.500
Massetino 2018 Tenuta Masseto 75 cl	600
Massetino 2019 Tenuta Masseto 75 cl	500
	400

#### VERTICALE DI SASSICAIA

Sassicaia 2017 Incisa Rocchetta 75 cl	1.070
Sassicaia 2019 Incisa Rocchetta 75 cl	400
Sassicaia 2020 Incisa Rocchetta 75 cl	350
	320

#### SASSICAIA '19/'20

Sassicaia 2020 Incisa Rocchetta 75 cl	670
Sassicaia 2019 Incisa Rocchetta 75 cl	320
	350

#### BOLGHERI 2018

Sassicaia 2018 Incisa Rocchetta 75 cl	1.210
Massetino 2018 Tenuta Masseto 75 cl	380
Ornellaia 2018 Ornellaia 75 cl	500
	330

#### VERTICALE LUX

Lux 2017 Frescobaldi 75 cl	411
Lux 2018 Frescobaldi 75 cl	138
Lux 2019 Frescobaldi 75 cl	138
	135

#### CASSA SORÌ GAJA 2014

Sori Tildin 2014 Gaja 75 cl	2.370
Sori San Lorenzo 2014 Gaja 75 cl	790
Costa Russi 2014 Gaja 75 cl	790
	790

#### GIACOMO CONTERNO

Barbera d'Alba 2021 Giacomo Conterno 75 cl	1.505
Barolo Arione 2018 Giacomo Conterno 75 cl	65
Barolo Riserva Monfortino 2014 Giacomo Conterno 75 cl	240
	1.200

#### PRODUTTORI DI BARBARESCO MGA 2019

Barbaresco Rio Sordo 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	204
Barbaresco Montestefano 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	68
Barbaresco Rabajà 2019 Produttori del Barbaresco 75 cl	68
	68

#### BOURGOGNE ROUGES

Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois 2020 Charodon 75 cl	250
Chassagne-Montrachet Rouge Les Voillenots 2019 Coffinet Duvernay 75 cl	115
Monthelie Champs Fulliot 2019 Changarnier 75 cl	65
	70

#### CLERGET 2021

Volnay 2021 Clerget 75 cl	405
Corton Le Rognet 2021 Clerget 75 cl	105
	300

#### BORDEAUX 2000

Château La Mondotte 2000 75 cl	2.100
Château La Mission Haut Brion 2000 75 cl	700
Château Valandraud 2000 75 cl	900
	500

#### VERTICALE VALANDRAUD

Château Valandraud 1998 75 cl	1.150
Château Valandraud 2000 75 cl	250
Château Valandraud 1999 75 cl	500
	400

#### PICCOLA CARTA DEI VINI DOLCI

Moscato 2023 Peck 75 cl	16
Barolo Chinato Cappellano 75 cl	60
Ben Ryè Moscato Passito Pantelleria 2022 Donnafugata 37,5 cl	45
Muffato della Sala 2020 Antinori 50 cl	55
Occhio di Pernice 2000 Avignonesi 37,5 cl	250
Chateau d'Yquem 2006 37,5 cl	395
Chateau d'Yquem 2007 75 cl	800

#### COFANETTO GRAPPE PECK

Grappa di Muller Thurgau Peck 50 cl	100
Grappa di Pinot Nero Peck 50 cl	25
Grappa di Teroldego Peck 50 cl	25
Grappa di Traminer Peck 50 cl	25
	25

#### I LIQUORI

Liquore di "Limoni Di Sorrento IGP" Peck 70 cl	25
Amaro Quintessentia Riserva 35% Nonino 70 cl	49
Amaro Quintessentia Nonino 70 cl	33
Mirto Rosso Mèzusù Riserva Speciale Liquoreria Campidano 50 cl	28

#### LE GRAPPE E IL GIN PECK

Grappa di Müller Thurgau Peck 50 cl	25
Grappa di Pinot Nero Peck 50 cl	25
Grappa di Teroldego Peck 50 cl	25
Grappa di Traminer Peck 50 cl	25
Grappa di Picolit Ampolla Nonino 50 cl	170
Grappa Riserva 8 Anni 43% Nonino 70 cl	150
Gin Peck 43% 50 cl	35

## IL MONDO PECK

### A MILANO

#### Peck Via Spadari

Un mondo gourmet situato a due passi dal Duomo di Milano, il negozio Peck in via Spadari 9 è la destinazione perfetta per gli amanti del buon cibo e del vino di qualità. Un'ampia varietà di proposte esclusive dove l'eccellenza si esprime da 140 anni grazie alla capacità di produrre e selezionare il meglio. Delizie gastronomiche, raffinata pasticceria, formaggi e salumi selezionatissimi, carni pregiate, tè e caffè rari ed esotici. Senza dimenticare la famosa enoteca, un luogo di grande suggestione con oltre 3000 etichette che spaziano dai rinomati terroir Francesi a cantine ed etichette più rare, per intenditori.

Da Peck si può vivere un'esperienza gastronomica unica anche a tavola: al suo interno, al piano terra, si trova infatti il caffè gastronomico Piccolo Peck, uno spazio informale dove poter gustare il meglio della gastronomia accompagnata da una accurata selezione di vini, bollicine, distillati e cocktail.

**VIA SPADARI, 9 MILANO - TELEFONO +39 02 80 23 161 - CUSTOMER.SERVICE@PECK.IT**

#### Peck Porta Venezia

Il negozio di Porta Venezia, piccola gastronomia di quartiere, offre le specialità prodotte nei laboratori di via Spadari anche in questa importante area della città. L'assortimento varia dai classici intramontabili della gastronomia Peck ai celebri salumi e formaggi, dalla tavola calda con i must Peck fino ad una ricca varietà di proposte stagionali ed una selezione di prodotti confezionati.

**VIA TOMMASO SALVINI 3 MILANO - TELEFONO: +39 02 27 01 21 48 - PECK.PORTAVENEZIA@PECK.IT**

#### Peck Citylife

Situato nel cuore di piazza Tre Torri, Peck CityLife è plasmato sulle anime che meglio contraddistinguono l'identità di Peck: gastronomia, bistrot gastronomico, enoteca con l'aggiunta del cocktail bar.

La gastronomia offre i classici della tradizione e il bistrot gastronomico, aperto a pranzo e cena, propone un'offerta culinaria che si basa sulle proposte iconiche della produzione Peck. L'enoteca mette in scena una collezione di 150 vini e distillati che incontrano i gusti di tutti gli appassionati. La cocktail station propone una carta di cocktail originali che interpretano sia la storia di Peck che la contemporaneità.

Il dehor è ideale destinazione per degustare il perfetto aperitivo milanese grazie ad una sapiente carta di cocktail & food pensati per la condivisione.

**PIAZZA TRE TORRI MILANO - TELEFONO: +39 02 36 64 26 60 - PECK.CITYLIFE@PECK.IT**

### IN VERSILIA

#### Peck Forte Dei Marmi

Il primo negozio di Peck ad oltrepassare i confini meneghini sul territorio italiano e a stabilirsi nel cuore della Versilia in una delle sue più celebri località. Un negozio dalla doppia anima: Milanese e Versiliense, grazie alla collaborazione con Filippo, noto brand di ristorazione locale. La gastronomia è caratterizzata da un'offerta dei classici intramontabili Peck insieme a quelli di Filippo. L'enoteca ospita un'importante selezione di oltre 500 etichette tra vini e champagne da poter consumare nel dehor in combinazione con le bontà gastronomiche.

**PIAZZA GUGLIELMO MARCONI 6/E FORTE DEI MARMİ - TELEFONO: +39 0584 166 1420 - PECK.FORTE@PECK.IT**

### NEL MONDO

Puoi trovare i prodotti Peck in diversi paesi europei e negli store Peck in Giappone e a Singapore.

## I SERVIZI DI PECK

#### CATERING

L'alta gastronomia si trasforma in arte del ricevimento: dal welcome coffee al tè pomeridiano, dai cocktail ai servizi continuativi per open day, dal pranzo di Natale ad una sontuosa cena di gala, dal ricevimento di un matrimonio all'inaugurazione di una location. Tutto all'insegna della qualità assoluta e dell'attenzione al particolare. Che si tratti di un evento privato o di un meeting aziendale, Peck si prende cura di ogni dettaglio. Per vivere ovunque un'autentica esperienza gourmet.

**Telefono +39 02 80 23 161 - catering@peck.it**

#### CONSEGNE A DOMICILIO

Per assaporare la qualità Peck direttamente a casa, in ufficio o in qualsiasi altro luogo, è disponibile un servizio di consegne a domicilio. È possibile prenotare i prodotti direttamente in negozio, al telefono o tramite e-mail e concordarne la consegna, grazie ad un servizio su misura in grado di gestire ogni richiesta.

**Telefono +39 02 80 23 161 - delivery@peck.it**

## ORDINI E SPEDIZIONI

### DOVE ACQUISTARE

Le confezioni sono disponibili per la vendita presso i nostri store di Peck-Via Spadari, Peck-CityLife, Peck-Porta Venezia e Peck-Forte dei Marmi.

### COME ORDINARE LE CONFEZIONI DA SPEDIRE

- Via e-mail, all'indirizzo [gift@peck.it](mailto:gift@peck.it)
- Al primo piano di Peck in via Spadari 9 grazie alla consulenza di personale di vendita dedicato. Per garantirvi il miglior servizio possibile e evitare tempi di attesa, consigliamo di prendere un appuntamento scrivendo una mail a [gift@peck.it](mailto:gift@peck.it)

### COSA PREVEDE L'ORDINE

- Nome, cognome, indirizzo, codice fiscale, indirizzo e-mail e n° di telefono di chi fa l'ordine o partita iva e codice univoco nel caso di un'azienda
- Nome, cognome, indirizzo, e numero di telefono del destinatario accompagnato da riferimenti utili quali ad es. citofono, scala, piano
- Elenco delle confezioni desiderate e un biglietto di accompagnamento se richiesto
- Indicazione del metodo di pagamento prescelto tra i seguenti: carta di credito, bonifico bancario anticipato, contanti

**Nel caso di ordine via e-mail sarà nostra cura confermarvi la ricezione e l'accettazione via e-mail.**

### CON QUANTO PREAVVISO DEVO ORDINARE

Il nostro personale dedicato cercherà per quanto possibile di assolvere alle vostre esigenze.

Per ordini di regali natalizi da recapitarsi entro il 25 Dicembre, vi chiediamo gentilmente di effettuare il vostro ordine **entro il 16 Dicembre 2024.**

Ci scusiamo anticipatamente se non potranno essere accettati ordini che prevedano vincoli di consegna particolari (ad es. date tassative, urgenze, orari speciali).

Sarà nostra premura inviare il tracking dello stato della spedizione all'indirizzo di posta elettronica fornito all'atto dell'ordine e contattarvi in caso di imprevisti.

### CHI EFFETTUA LA CONSEGNA

Per la consegna in Milano, in Italia e in Europa, Peck si avvale di un corriere espresso.

Le spedizioni verso altre destinazioni vengono valutate alla luce delle disposizioni doganali e sanitarie vigenti nel singolo Paese, i dazi doganali applicati dall'ufficio del paese di competenza sono da considerarsi a carico del destinatario.

I prezzi dei prodotti/confezioni di questo catalogo sono validi fino al 31 dicembre 2024.

Le spese di trasporto sono quantificate a parte.

**Per ulteriori informazioni o per richieste relative a cesti personalizzati è possibile chiamare il nostro servizio clienti gift al numero 02 8023161, scrivere a [gift@peck.it](mailto:gift@peck.it) o consultare il nostro sito [www.peck.it](http://www.peck.it)**

### ERICA NATALI E LARA CANNITO

**PROGETTO CREATIVO**

### ALICE SPADONI E VERONICA ALTEZZA

**ILLUSTRAZIONI**

### VALERIA VAGO, SOHERE CASERINI

**E VERONICA ALTEZZA**

**REALIZZAZIONE SCENOGRAFIE**

### VALERIA VAGO, SOHERE CASERINI,

**VERONICA ALTEZZA E LARA CANNITO**

**SET E FOOD STYLING**

CORSO DI SPECIALIZZAZIONE IN SCENOGRAFIA TEATRALE

ACCADEMIA TEATRO ALLA SCALA

BIENNIO 2021/2023

**COORDINATRICE VALERIA MIGLIO**

### LORENZO DI NOZZI

**FOTOGRAFO**

Docente del corso foto, video e new media

Accademia Teatro alla Scala

### MATTEO VECCHI

**ASSISTENTE FOTOGRAFO**

Still-life e architettura

CORSO FOTO, VIDEO E NEW MEDIA

ACCADEMIA TEATRO ALLA SCALA

**COORDINATORE FILIPPO TOPPI**

### JONA

**STAMPATORE**

### SI RINGRAZIA

#### PAOLA BISI

Responsabile

relazioni esterne

e comunicazione

Accademia

Teatro alla Scala

#### VILLEROY & BOCH

Boston

Boston Coloured

For Me

Manufacture Rock

NewWave

#### Peck S.p.A.

Via Spadari, 9 20123 Milano

+39 02 80 23161

[gift@peck.it](mailto:gift@peck.it)

[www.peck.it](http://www.peck.it)

[www.fsc.org](http://www.fsc.org)

Paper from responsible sources

