Il bistrot milanese di G.Cova & C.

panettone-classico-incartato-a-mano-linea-85-gcova-c-7730ba1f

Il prestigioso brand di pasticceria G.Cova & C. perpetua la tradizione milanese con il nuovo bistrot e showroom di via Cusani, 10, nel cuore di Brera. In uno dei più storici quartieri della città, uno spazio, di incontri e sapori, unico e raffinato, dove concedersi un momento di dolcezza in un tripudio di eccellenze. Qui, in un'atmosfera da antico emporio, regna su tutti il vero "Panetùn de Milan", simbolo indiscusso della pasticceria milanese, con una ricetta ancora oggi fedelmente seguita ma altrettanto gelosamente custodita dal Mastro Fornaio.

G.Cova & C.Uno spazio di 300 mq disposto su tre livelli, in cui tutto ricorda lo stile del brand: colori, marchi storici e il caratteristico soffitto colmo di panettoni mantengono inalterato l'allure di una tradizione che si rinnova ogni giorno e che trova conferma nel tocco distintivo e contemporaneo degli arredi. Dal mattino fino al dopo cena, il bistrot accoglie i clienti con una varietà sorprendente di gusti e di proposte gourmet pensate per soddisfare il quotidiano desiderio di bontà e convivialità. Su ogni prodotto è apposta la firma della qualità G.Cova & C.: panettone in primis, ma anche pandoro, praline e cioccolatini, biscotti, gelatine, confetture e piccole dolcezze da un boccone e via. Dall'artigianalità dei prodotti all'eccellenza del servizio: caffetteria, cucina, enoteca e shop sono stati pensati per soddisfare le esigenze di una clientela che ama anche i più piccoli dettagli.

La prima colazione
Le varietà di pane fresco, il burro di malga, le marmellate, i succhi freschi e i salutari estratti a freddo di frutta e verdura, le calde sfoglie in tutte le migliori declinazioni della pasticceria moderna, la selezione di pasticceria mignon, i cereali bio, tutte le declinazioni del caffè, orzo, tè e tisane e su richiesta il meglio della colazione inglese.

Il pranzo
Una selezione à la carte, ogni giorno diversa, di delizie per allietare la propria colazione di lavoro. Tra le proposte, anche i migliori prodotti della salumeria italiana e della tradizione casearia trovano spazio tra due fette di pane appena sfornato.

Il brunch (in stagione il sabato e la domenica)
Dalle 11 alle 15, G.Cova & C. accoglie con inattese combinazioni di gusto dove pasticceria, sfoglie, creme, crudità di pesci, lievi affumicature e croccantezze, insalate e frutti esotici si mescolano secondo il proprio piacere. Ad accompagnare i piatti, centrifughe, succhi o un calice di bollicine.

Il tè
Suggestivo e coinvolgente il momento del tè, dove una pregiata selezione di tè indiani viene servita da finissime porcellane, proprio come vuole la tradizione. Da non perdere, l'ampia offerta di pasticceria fresca e secca con le migliori frolle al burro, gli scones con l'immancabile clotted cream e le finissime marmellate.

Il take away
Con una visione di servizio al pubblico 2.0, G.Cova & C. offre il "Pic Lunch In A Box", un set pensato per velocizzare il momento del pranzo dando, però, l'opportunità di gustare il menu del giorno anche fuori dal locale. Risi freddi e croccanti alla marinara, le tartarine, i mignon di panettone salato e tante altre sfiziosità.

L'aperitivo
Un momento di grande convivialità dove poter provare il "G.Cova & C. Shake", creazione del barman internazionale Oscar Quagliarini e ideato ad hoc per G.Cova & C.: una macerazione di panettone libbra Milano in Campari ghiacciato, successivamente torchiato e filtrato attraverso filtri da aromificio e pulito nuovamente attraverso un fat wash, ovvero, messo in freezer e lasciato riposare.

L'emporio
Posizionato nel piano seminterrato del bistrot, è possibile scoprire tutta la varietà di prelibatezze G.Cova & C., dove il gusto della tradizione sposa l'eleganza degli incarti fatti a mano con carte speciali e confezioni prestigiose, nello stile inconfondibile che contraddistingue il brand.