G.Cova & C. ha inaugurato a Milano un nuovo bar bistrot

cover-delizie2014-210ce76b

G.Cova & C. apre in Via Cusani 10 il suo nuovo bar-bistrot e shop che rimarrà aperto tutti i giorni dalle ore 7:00 alle ore 22:00 con un vario menù, per poter rendere piacevole ogni attimo della giornata a chiunque voglia provare la sensazione di esser preso per la gola.

Il bar bistro e shop di Via Cusani è ampio ben 300 mq, disposti su tre livelli, curati nei minimi particolari.. E per gli attenti osservatori, impossibile non notare il caratteristico soffitto, colmo di panettoni. Non bisogna infatti dimenticare che quello di G.Cova & C. dal 1930 è il vero “Panettun de Milan”, simbolo indiscusso della pasticceria milanese. Un tuffo nel passato, ricordando le tradizioni ma con quel tocco di innovazione che ne fa la carta vincente.

Parlando di innovazioni, non si può non fare riferimento alla presenza del barman di fama internazionale Oscar Quagliarini che si è divertito nel preparare e deliziare il palato degli ospiti presenti, con il primo G.Cova shake: una macerazione di panettone nel Campari, successivamente torchiato e filtrato attraverso filtri da aromificio e pulito nuovamente attraverso un fat wash, ovvero, messo in freezer e lasciato riposare“. Altro cocktail, fuori programma, che il barman si è dilettato a preparare è il Nuovo America, un cocktail a base di Campari con erba di Provenza. E per gli ospiti che non hanno voluto osare, è stato servito il Prosecco Ruggeri Valdobbiadene. Il tutto accompagnato da particolari finger food, tra cui il panettone grigliato con foie gras, crostino di pane con burrata e scampi, tonno e lampone.

G.Cova & C. - caratterizzato da quella corona che continua a brillare su marchio – è immutato nella sua tradizione, ma in continua evoluzione, testimone di come i migliori costumi resistano nel tempo”.