

Il bistrot **G.Cova & C.**, l'ultima creazione all'insegna del gusto della storica famiglia Muzzi, **mercoledì 25 novembre** ospiterà il pluripremiato **Philippe Lèveillé** che proporrà ai milanesi una cena studiata appositamente per questo evento.

Cercato e ospitato dai più noti programmi televisivi, da 'Masterchef' a 'The Chef' fino al recente 'Pechino Express', **Lèveillé** è uomo di grande carisma e talento, che ama le sfide, lo champagne, il burro.

Una passione molto francese quella per il burro, legata all'infanzia trascorsa in Bretagna, che gli permette di riconoscere al primo assaggio la vera qualità quando viene utilizzato in una ricetta.

Ed è questa passione ad aver avvicinato Philippe ai panettoni di **G.Cova & C.**, preparati ancora oggi secondo la ricetta originale del 1930 che vuole un impasto forte di un lievito Madre unico nel suo genere, dei migliori canditi del sud Italia, e della fragranza del burro del nord Europa.

Dalla volontà del marchio milanese di rinnovare le antiche tradizioni è nata l'idea di dar vita a una serata speciale nella quale lo Chef, che per l'occasione lascerà il suo ristorante Miramonti l'Altro di Concesio, preparerà dei piatti figli della sua doppia matrice, bretone d'origine e bresciana d'adozione.

Un **menu** moderno ma legato al territorio, innovativo ma rispettoso delle tradizioni.

*Prezzo per persona € 85,00.*

**Per informazioni e prenotazione:**

G.Cova & C. – Via Cusani 10, Milano

Tel. 02 3668 2366 / 347 4477184

[viacusani@panettonigcovaec.it](mailto:viacusani@panettonigcovaec.it)