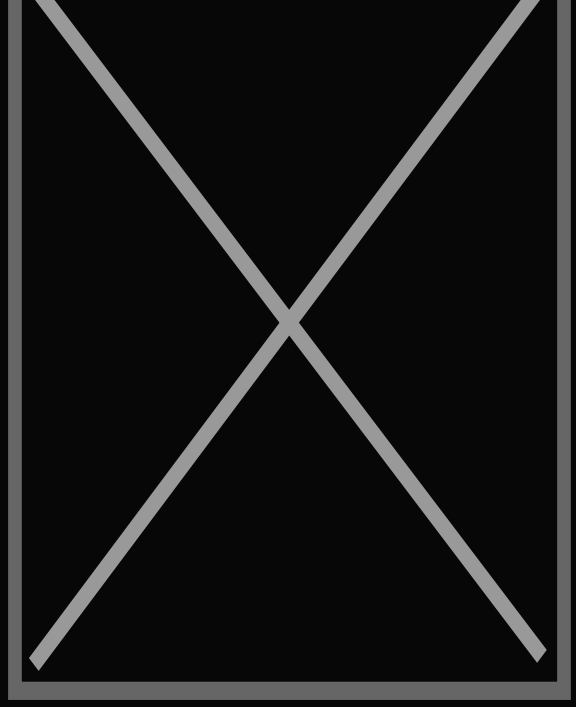
DaDa in Taverna, per chi è in cerca di drink d’autore

bai-desi-cocktail-dada-8be7de11

DaDa in Taverna è il nuovo punto di riferimento a Milano per chi desidera drink d’autore, firmati dai bartender Pietro e Nick, con la collaborazione di Federico Tomasselli.

Da DaDa in taverna, infatti, Paolo Anzil e Davide La Grotteria - chef e anime del locale che gestiscono dal 2021 - hanno sin dall’inizio dedicato **grande attenzione non solo alla proposta food ma anche a tutta la parte beverage** proponendo, oltre a una lista vini divertente e concreta, in continua espansione, **cocktail estremamente ricercati** e mai banali con ingredienti unici, spesso insoliti, mixati con alcolici e distillati di altissima qualità di brand che condividono la ricerca della qualità.



Ne è prova la nuovissima **Drink List** nella quale i mixology lover possono trovare ricette assolutamente inedite come quella del Trip Trap, il cocktail a base di Barcelò organic Ron, cordiale ai funghi shitake – ingrediente che strizza l'occhio all'autunno! – **Vermouth** rosso umami Garbata e Lemongrass Bitter, perfetto sia come aperitivo sia come dopo cena.

La proposta dell'aperitivo da DaDa in Taverna si differenzia nettamente da quella milanese più classica, perché si vuole **invertire la tendenza negli abbinamenti.** Sarà servito un compendio food per l'aperitivo scelto che sarà poi affiancato da una proposta gastronomica ideata direttamente dalla cucina e solo dopo la scelta del drink. *"L''intenzione è quella di promuovere un food pairing perfetto, per rendere unico e intrigante un momento nel quale solitamente i clienti non sono abituati a ricevere tale attenzione"*, spiega **Michael Corso**, direttore di DaDa in Taverna.

Il cocktail bar trova spazio nelle stesse, accoglienti sale dedicate al momento dell'aperitivo. L'ambiente è connesso e coerente con il format, e la **cura del dettaglio**, ad arrivare ai materiali dell'arredamento, fa la differenza. L'alta qualità e la sartorialità della proposta sono l'unico fil rouge.