A Milano apre Sali, il cocktail bar & restaurant firmato Cesario e Brigliadoro

20250611162927sali-milano-76696757

Si chiama **Sali** il nuovo cocktail bar & ristorante con spirito Izakaya firmato **Alessandro Mario Cesario e Christian Brigliadoro**, fondatori del Gruppo Sequoia. Loro che con Casa Tobago hanno già scardinato i codici dell'hospitality milanese, oggi alzano ulteriormente l'asticella con un format che già dal naming è un invito a godersi una location mozzafiato e una proposta food&beverage dall'aperitivo all'after dinner. Sali si affaccia dal settimo piano del **Radisson Collection Hotel Santa Sofia Milano**, ma il suo ingresso indipendente da Corso Italia 29 è un invito a lasciarsi alle spalle la routine ed entrare in un mondo dove ogni dettaglio è curato, ogni drink è un viaggio e ogni piatto racconta una storia.

«*Dall'aperitivo all'after dinner, **qui si viene per restare e per tornare*** - spiegano i due soci fondatori -. *L'atmosfera che offriamo è urbana ma intima con un rooftop che regala una vista straordinaria sui tetti di Milano, impreziosita da sette balconcini privati che diventano microcosmi sospesi nel cielo della città. Salì è un luogo che parla a chi ha voglia di mettersi in gioco, di uscire dagli schemi, di vivere la città con occhi nuovi. E soprattutto, è solo un nuovo inizio*».

La progettazione del locale è stata realizzata in collaborazione con l'architetto **Luca Piccinno di MaisonP**, studio di interior design del quale Gruppo Sequoia è partner. A orchestrare la proposta cocktail bar c'è **Daniel Jonathan Selby** (operation beverage manager, già The Connaught di Londra) e la visione mixologica di **Alessia Bellafante e Dario Baturi** (bar manager).

La drink list è un melting pot raffinato tra Oriente e Occidente, tra tradizione e sorprese: sakè, infusioni homemade, pairing gastronomici inaspettati. Ogni cocktail è una storia, come alcuni signature: **Hokkaido**, in stile Old Fashion con Hibiki Japanese Harmony, sesamo, shiromiso, dal sapore umami e accompagnato con cioccolato fondente; **Kansai**, un punch con Casamigos Blanco, Bulleit Bourbon, Tè Matcha, yuzu e cocco, servito con mochi a sorpresa; **Aomori**, a base di Amazake, Sakura Bancha Cordial, profumo di cardamomo, per un drink dalle note maltate, in grado di riprodurre il rituale del

sakè giapponese.

La proposta gastronomica di Sali è frutto del lavoro dalla brigata guidata da **Chiara di Salvo**, giovane talentuosa chef formatasi alla corte di Gordon Ramsey, coadiuvata da **Ulisses Sangalli** (già Polpo Milano). La scelta di esplorare nel dettaglio la cultura giapponese è mirata a rendere ben definita l'identità di Sali con food signature innovativi e pensati per un concetto di “sharing”.