Sali, la nuova drink list si ispira al mondo del gioco d'azzardo giapponese

20251222120417copiadisaliinterno

Due visioni, due esperienze complementari, un progetto che presenta un viaggio sensoriale tra rischio, ritualità e piacere. E' così che nasce Sali, cocktail bar dall'anima izakaya al settimo piano del Radisson Collection Hotel Santa Sofia Milano, il cui concept è stato ideato da Alessandro Mario Cesario e Christian Brigliadoro, fondatori del Gruppo Sequoia. Dopo il successo di Casa Tobago, i due imprenditori continuano il loro percorso, tracciando un nuovo orizzonte per l'hospitality milanese con un format che fonde lifestyle nipponico, design e mixology di ricerca.

La nuova drink list comprende dieci nuovi cocktail ed è disponibile da novembre 2025, con una proposta che riflette la filosofia di SALI: un luogo dove design, gusto e intrattenimento convivono in un!esperienza completa, sofisticata e urbana. Situato al settimo piano del Radisson Collection Hotel Santa Sofia Milano, con ingresso indipendente da Corso Italia 29, SALI è un invito a lasciare la routine e immergersi in un universo dove ogni dettaglio è curato, ogni drink è un viaggio e ogni piatto racconta una storia.

Dario Baturi e Alessia Bellafante firmano la nuova drink listi

Sali apre un nuovo capitolo della sua storia presentando una drink list che trae ispirazione dal mondo del gioco d'azzardo giapponese, trasformandone riti e suggestioni in creazioni liquide dal forte impatto al palato. A ideare e firmare la nuova proposta è il team di bartender di Sali formato da Dario Baturi e Alessia Bellafante. Dario, che ricopre il ruolo di bar manager di Sali è anche un sake sommelier e grande conoscitore dell’universo beverage giapponese. Accanto a lui, come una vera padrona di casa, Alessia Bellafante, che unisce esperienza e grande know-how della mixoloxy. In quanto bartender, Alessia è anche la mente creativa che ha partecipato con Dario Baturi alla genesi della nuova drink list ideando cinque delle nuove ricette in carta.

Tra i nuovi protagonisti della carta drink, tre cocktail raccontano un viaggio all’interno del mondo del gioco d’azzardo giapponese:

• Hanafuda – dal nome delle "carte dei fiori”, tradizionale mazzo giapponese usato in giochi come il Koi-Koi. Elegante e setoso come un frappé, unisce canna da zucchero, cocco e vetiver in un sorso raffinato e vellutato.

• Pachinko – ispirato all!ibrido tra flipper e slot machine icona della cultura pop nipponica. Fruttato, bitter, acido ed effervescente, racchiude in sé l!energia dei neon di Tokyo: Campari, Bulleit Bourbon, mango, vino acidificato e syrup alle cinque spezie.

• Kakegurui – letteralmente "fuori logica”, non rimanda a un gioco specifico, ma al concetto di scommessa estrema. Combina una foam di lemongrass, pepe Sichuan e cocco con l'acidità dello yuzu e le note dolci del melone invernale, esaltate dalle botaniche del gin e dai fiori di sambuco.

In cucina le creazioni di Ulisse Sangalli

Dal bancone del bar alla cucina, dove lo chef Ulisse Sangalli ha rinnovato il menu food con nuove variazioni e aggiornamenti stagionali, in perfetto dialogo con la drink list. La scelta di esplorare nel dettaglio la cultura giapponese è mirata a rendere ben definita l!identità di SALI con food signature innovativi, pensati per un concetto di condivisione:

• Sando di Wagyu (koji e yuzu e coleslaw di cavolo cinese) per esaltare la pregiatissima carne Wagyu, reinterpretandola in una forma moderna e accattivante, come un sandwich gourmet che esalta la tenerezza e il sapore unico della carne;

• Yakitori (nelle versioni con pollo e cipollotto, friggitelli, mazzancolle o Wagyu), non semplici spiedini, ma un'esperienza scenografica;

• Chirashi Crispy Rice, ovvero piccoli “bite" di tartare di tonno e salmone su riso croccante.