Little Tobago apre a Milano. Cucine 'live' e il cocktail bar Big George

350d0d1e-e12b-4804-a1fe-6cf446887865

Un ex magazzino di farine che cambia pelle e diventa uno spazio su più livelli dove cucina, cocktail e vibe si fondono in un’unica esperienza. A Milano, in via Giorgione 2, nasce Little Tobago, progetto che raccoglie l’anima internazionale di Casa Tobago e la porta in città con un twist contemporaneo grazie al gruppo Sequoia che, dopo progetti come Casa Tobago, Sali Rooftop, Casa Sofia, Santa Hi-Fi Club, continua a ridefinire il panorama milanese creando spazi pensati non solo come locali, ma come vere e proprie destinazioni.

Cucina 'live' al Ground Floor

Firmato da Alessandro Mario Cesario, Interior Designer nel mondo dell’ospitalità, e Christian Brigliadoro, imprenditore nel mondo fashion, Little Tobago si suddivide tra due piani. Il Ground Floor, dove i tessuti e le carte da parati che hanno reso iconico Casa Tobago, vengono riproposti in un’atmosfera calda, con luci soffuse, materiali materici dai toni della terra cotta e del verde: qui la cucina è live, entra in sala e diventa spettacolo. Il cuore è il grande kitchen table, dove si condivide tutto — piatti, storie, momenti.

La proposta firmata dall’F&B Manager **Alberto Corvi** è dinamica e social: porzioni small o regular, pensate per mixare, assaggiare e condividere senza regole. Si passa dai crudi (battuta di manzo, roast beef, ceviche) a piatti più bold come lobster roll, spiedoni marinati e tagli alla brace (ribeye, fiorentina). Non mancano opzioni veggie e comfort food rivisitato, come una cacio e pepe alla brace che non ti aspetti.

Il cocktail bar Big George al First Floor

Nel First Floor, si sale e cambia il mood. Big George è un cocktail bar elegante e rilassato, con grandi vetrate sul cortile, divani comfy e dettagli curati. Qui il tempo rallenta: si beve, si cena e si ascolta musica. La drink list segue lo stesso approccio: una selezione di signature cocktail alla spina, alcuni gasati e spillati con un tradizionale sistema ad anidride carbonica, altri realizzati con carboazoto per texture più morbide e cremose. I pairing giocano sulla simbiosi di due sapori principali, con un taglio quasi gastronomico che dialoga con la cucina. La drink list è ispirata alla “GANG” di Big George, che dà identità e carattere alla proposta. Ogni cocktail racconta una personalità diversa: dalla Larry Dirty Colada all’Harvey Spritz, da Bill El Presidente fino allo Sharon Margarita.