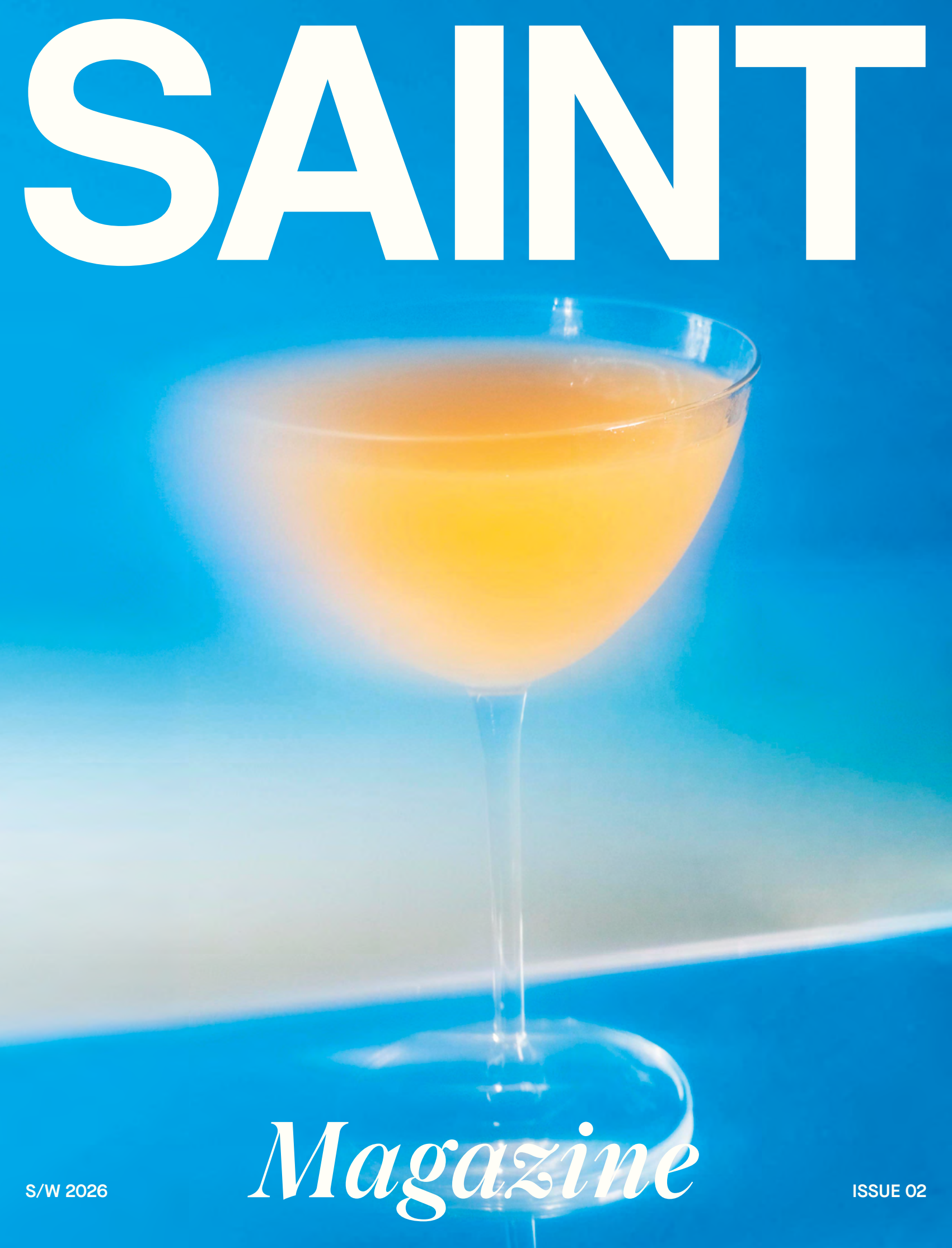




SAINT

Magazine

S/W 2026

ISSUE 02

Contents

⁰³ Editor's Letters

⁰⁴ Dalla teoria al talento

Saint List: Signature

⁰⁸ Strawberry Flame

⁰⁹ El Contrabando

¹⁰ Talai Aura

¹¹ Milk Of The Sun

¹² Not An Espresso Martini

¹³ Barrel Code

¹⁶ Themon *nascita di una rythmoteque*

²² Intervista: BarLegend Lab e Simone Maci

Saint List: Contemporary Classic's

²⁶ Flower Negroni

²⁷ Royal Berry

²⁸ Red Alchemy

²⁹ Saint Sunday Club

³⁰ Terra Nova

³¹ Purple Rain

³² Stefano Paiocchi *un'architettura immersiva*

³⁶ Il viaggio dell'equilibrio *e della guida consapevole*

Saint List: Zero Alcohol

⁴⁰ Mandarin Halo

⁴¹ Scarlet Cloud

⁴² Pacific Vibe

⁴³ Crystal Green

⁴⁴ Solar Aurora

⁴⁵ Golden Crush

⁴⁶ Flavour Compass

⁴⁸ Oroscopo

Editor's letters



La determinazione non è un talento. È una scelta che si rinnova ogni giorno. Negli ultimi anni ho imparato che costruire non significa solo creare spazi, menu o progetti. Significa, prima di tutto, costruire persone, metodo, visione. Significa accettare che la crescita non è mai lineare, che ogni passo avanti porta con sé nuove responsabilità, nuove domande, nuove sfide. Saint è nato da un'idea semplice: unire qualità e stile, tradizione e

innovazione, in un luogo capace di evolvere senza perdere identità. Oggi, guardando il percorso fatto, mi rendo conto che ciò che ha davvero fatto la differenza non sono state le scelte più brillanti, ma la costanza. La capacità di restare lucidi nei momenti difficili, di rimettere ordine quando il caos sembrava prevalere, di continuare a credere nei progetti anche quando sarebbe stato più facile fermarsi. Questa seconda edizione del nostro magazine nasce esattamente da qui. Dalla volontà di raccontare non solo ciò che facciamo, ma come lo facciamo. Racconteremo giovani che trasformano lo studio in mestiere, progetti che nascono dal rischio e dalla visione, nuovi luoghi che mettono al centro il ritmo, la cultura, la qualità. Racconteremo una città che cambia, un modo di bere che evolve, una generazione che cerca equilibrio tra piacere e consapevolezza. Determinazione, per me, oggi significa questo: continuare a crescere senza perdere profondità. Innovare senza rinnegare la tradizione. Costruire futuro partendo ogni giorno dal presente.

Questo magazine è il nostro modo di condividere il percorso. Con chi ci accompagna ogni giorno. E con chi lo farà domani.

Nicolò Centemero
General Manager

Dalla teoria al talento. Quando lo studio diventa mestiere vero

Christian Maltrotto nasce a Saronno nel 2000. Il suo cocktail preferito è il Penicillin: torba e zenzero, struttura e carattere. Non è un dettaglio casuale.



↑ 02
→ 03

Cristian Maltrotto,
Saint Bartender's Team.

Il suo percorso non parte da un colpo di fortuna, ma da una scelta lucida: **studiare bene**, mettersi in discussione, investire tempo ed energia per trasformare una passione in mestiere. In un panorama in cui la formazione nel mondo della mixology è sempre più affollata — corsi rapidi, promesse facili, percorsi costosi spesso scollegati dalla realtà del servizio — Christian sceglie una strada diversa.

Il suo punto di partenza è **Mixology Academy**, una realtà che non vende scorciatoie, ma metodo. Un luogo dove la tecnica viene insegnata con rigore, il linguaggio costruito con precisione e la disciplina è parte integrante del percorso. Non un'illusione di competenza, ma una base solida su cui poter davvero lavorare. È da qui che Christian arriva al banco con una struttura chiara, pronta però a essere messa alla prova.

Conclusa la formazione, come molti guarda a Milano. È la direzione più ovvia. Ma un racconto cambia la rotta. È quello di Greta Negri, ex bartender Saint, che gli parla di un bar davanti al Duomo di Monza, di una bottiglieria iconica e di un ambiente dove la formazione non finisce mai.

Quando Christian arriva a **Saint**, porta con sé preparazione e ambizione. Ma soprattutto **umiltà**. Bastano poche ore di servizio per capire che tra teoria e realtà esiste uno spazio sottile, spesso scomodo: non sei più studente, ma non sei ancora davvero pronto. È lì che si misura il carattere.

L'ingresso nel team è tutt'altro che semplice. Ritmi alti, standard chiari, metodo rigoroso. Il banco chiede velocità, lucidità, presenza. Lavorando fianco a fianco con **Giorgia Bertolini**, Head Bartender di Saint, Christian entra in contatto con la parte più concreta del mestiere: gestione dello stress, responsabilità verso l'ospite, controllo del servizio anche nei momenti di massima pressione. La timidezza pesa. Esporsi, parlare con il cliente, prendersi una responsabilità non è immediato.

Poi qualcosa cambia. Non di colpo, ma per accumulo. Turno dopo turno, errore dopo errore. Christian capisce che non serve essere perfetti, ma **presenti**. Che l'errore non è una colpa, ma parte del processo. Che il banco non premia chi sa tutto, ma chi regge la pressione. Nel frattempo il suo sguardo si allarga. Oltre al servizio, inizia a comprendere cosa significhi far parte di una struttura. Il confronto con **Greta Minotti**, Head of Mixology BarLegend, apre una prospettiva diversa: organizzazione, visione, equilibrio



emotivo. Il lavoro non è solo performance individuale, ma sistema. Coerenza, continuità, responsabilità condivisa.

Un momento segna una svolta più consapevole: partecipare, come parte del percorso Saint, a una masterclass con **Michele Mariotti**, autore di uno dei migliori cocktail menu al mondo secondo The World's 50 Best Bars. Non è ispirazione astratta, ma comprensione profonda. Il bartender non esegue. **Sintetizza**. Studio, esperienza, visione.

A completare il quadro arriva un'altra lezione, meno tecnica ma altrettanto decisiva: l'energia del servizio come linguaggio. L'incontro con **Beppe Mancini** gli mostra un altro modo di stare dietro al banco: l'empatia, la capacità di trasformare il lavoro in esperienza, di creare momenti che restano. Non solo precisione, ma presenza. Non solo metodo, ma umanità.

È qui che Christian capisce una cosa fondamentale: **creștere non è mai un percorso solitario**. Oggi Christian non è "arrivato". Ma è **solido**. Il suo valore non nasce dai titoli, ma dal campo. Dalla ripetizione. Dalla costanza. In un momento storico in cui la formazione è ovunque, la sua storia ricorda una verità semplice: **le scuole insegnano il linguaggio, il mestiere lo impari solo dentro una squadra**.

Per Christian, oggi, inizia una nuova fase. Non più solo crescita, ma costruzione di identità. All'interno della BarLegend Family, il talento smette di essere promessa e diventa

responsabilità. Perché la formazione può iniziare in aula. Ma il talento nasce solo dove qualcuno è disposto a metterti alla prova. **Ogni giorno**.



BRIAN & BARRY[®]
M I L A N O

SAINT
List

VIA ITALIA 36-38 MONZA (MB)

SIGNATURE

15 €

Strawberry Flame



Rum Ruta Maya Blanco, Rum Clairin Communal , distillato di abete rosso, cordiale fragola e peperoncino, lime fresco

Fragola matura e rum intenso si accendono con una punta di peperoncino e una nota balsamica. Tropicale e vibrante.

El Contrabando



Tequila Patrón Reposado, cognac al burro di cocco, purea di pesca nettarina, acqua all'elcriciso

Tequila dorata e pesca vellutata si intrecciano con rotondità cremosa e un accenno mediterraneo. Caldo e avvolgente.

Talai Aura



Gin Tanqueray Ten, Ruta Maya Cocolime Belizean Rum, essenza di banana, acqua di cocco e mandarino verde

Banana, cocco e agrumi verdi creano un equilibrio luminoso e setoso. Esotico, raffinato, fresco.

Milk Of The Sun



Tequila Picaflor Blanco, sakè Akishika, salsa al cioccolato bianco, passion fruit

Cremoso e solare, con passion fruit brillante e una dolcezza elegante. Un incontro tra comfort e modernità.

Not An Espresso

Martini



Matusalem Gran Reserva Rum, distillato al caffè, acqua agli agrumi, spuma al caffè

Caffè profondo e rum strutturato, alleggeriti da note agrumate e una spuma vellutata. Intenso ma elegante.

Barrel

Code



Glen Grant 12 Years Old Single Malt, mela limpida, CLAB Italian Umami (Funghi & Cacao), genever

Fresco e stratificato: Glen Grant 12, mela croccante e un accordo umami che aggiunge profondità. Elegante e persistente.



Themon: nascita di una rythmoteque.

“Non un listening bar. Un luogo dove il ritmo diventa cultura. Themon non nasce per moda. Nasce per necessità. La necessità di restituire alla musica il rispetto che merita, al bere miscelato la dignità dell’alta artigianalità e all’ospitalità il suo ruolo più autentico: quello di collante culturale.”

È un luogo che rifiuta le definizioni facili. Non è un listening bar, non è un cocktail bar tradizionale, non è un club. È una **rythmoteque**: un tempio urbano dove il **ritmo** diventa linguaggio condiviso, **esperienza collettiva, cultura viva**. Nasce accanto a Saint, in **Piazza Duomo a Monza**, ma non come sua estensione. Nasce come il suo lato notturno, pulsante, radicale. Dove Saint racconta la misura, THEMON racconta la vibrazione.

Una visione che attraversa musica, cocktail e spazio
THEMON prende forma dalla mente instancabile di **Gabriele Viola-Boros**, figura che da anni attraversa il mondo del **bartending**, della **musica** e dell’**hospitality** come un unico ecosistema. Non compartimenti stagni, ma un flusso continuo fatto di persone, suono, relazione. È la più recente espressione di BarLegend, food & beverage concept’s showcase nato per raccontare la mixology, l’high-end dining e l’intrattenimento come elementi culturali prima ancora che commerciali. Nel tempo BarLegend ha dato vita a **esperienze, eventi e collaborazioni** che hanno trovato casa in Saint, Liquors e in appuntamenti iconici come il **Monza Fuori GP 2023**. Con THEMON questa visione smette di essere episodica e diventa luogo permanente.

Torniamo indietro di qualche anno
New York City. Un tempo in cui si andava a cercare la buona



→ 04 Gli interni di THEMON.
→ 05 Dettaglio sound system e materiali architettonici.
→ 06 Il menù.



musica all'*APT*, nel Meatpacking District. Un appartamento vero, vissuto, arredato come una casa. Un mobile bar che spuntava dalla cucina, cocktail preparati a pochi metri dal divano, e un impianto stereo che — insieme ai vinili — dettava il ritmo della serata. Lì dentro si incontravano *amici, sconosciuti, viaggiatori di passaggio*. Nessuna posa, nessuna scena. Solo *suono, tempo e relazione*. Il cuore di THEMON è rimasto in quell'appartamento. La mente di Gabriele ha continuato a lavorare. Anni di *ascolto, riflessione, attesa*. Fino a quando il luogo giusto è entrato nel suo radar.

Monza, Piazza Duomo. Civico 6

È il *2025* quando si apre una nuova porta sulla piazza più iconica della città. Sotto i portici del Duomo, due vetrine e una porta attirano lo sguardo senza urlare.

Benvenuti al *THEMON*. Il nome è un gioco di rimandi e contrasti: dialoga con Saint, il suo fratello maggiore, e allo stesso tempo richiama MONza, la città che lo ospita e lo ispira. Un nome essenziale e diretto, che mette il luogo al centro. Radicato nel *territorio*, ma con un linguaggio *internazionale*.

Negli ultimi anni i listening bar sono fioriti ovunque. Li frequentiamo, li rispettiamo, li amiamo. Ma per un audiofilo appassionato di vinili originali anni '70 *soul & funk* spesso mancava qualcosa: non il silenzio assoluto, ma la *pulizia del suono*, la *coerenza acustica*, il *rispetto del ritmo*. La musica

non come sottofondo, ma come *protagonista*. Da qui nasce una ricerca quasi ossessiva: creare un *tempio del suono* capace di convivere con l'industria dei cocktail bar. Riunioni improvvisate, chiamate notturne, confronti infiniti. Il progetto cresce anche grazie al dialogo con DJ e selector come Kenny Carpenter, Vaudafunk e Gianluca Motta, che hanno contribuito con visione e sensibilità.

Il suono sopra, la struttura sotto

Al THEMON il suono non è volume. È precisione. Il sistema audio è progettato come parte integrante dell'architettura: un impianto unico, interamente costruito a mano dall'ingegnere e audiofilo *Fabrizio Carlino*, che dialoga con uno spazio architettonico progettato da *TWOFLD Architects*. Materiali, volumi, superfici e arredi trasformano l'ambiente in una vera cassa acustica, capace di diffondere il suono in modo naturale, continuo, mai aggressivo. Qui la musica non invade. Avvolge.

Beppe Mancini: visione che diventa sistema

Dentro una visione così radicale, la presenza di *Beppe Mancini* è strutturale. Anima del locale e figura di grande *istituzionalità* nel panorama beverage italiano, il suo ruolo è chiaro: trasformare un'idea culturale in un progetto solido, credibile, sostenibile. Con lui, THEMON non è solo *avanguardia*: è *impresa contemporanea consapevole*, capace di parlare all'industria senza perdere identità.



I cocktail del futuro: silenziosi, precisi, contemporanei
 Se il suono è *architettura invisibile*, il cocktail al THEMON è *ingegneria liquida*. Il cuore del progetto non è l'esecuzione al banco, ma ciò che avviene prima: materia prima, lavoro di laboratorio, studio delle estrazioni, pre-batch e speciali fusti creati su misura. Il risultato è una proposta *on draft* di alto livello. I cocktail vengono progettati e preparati nel nostro laboratorio, bilanciati con estrema precisione, carbonati e poi serviti da fusto. Questo permette una costanza assoluta, una pulizia del gusto impeccabile e una rapidità di servizio che libera tempo e attenzione per l'ospite.

Non è una semplificazione, ma un'*evoluzione tecnica* del mestiere. Una tendenza già forte a Londra, New York, Tokyo, ma ancora rarissima in Italia. La filosofia è chiara: tanto lavoro di precisione nella preparazione, pochissimo nell'esecuzione. Per *ridurre il rumore, rispettare la musica* e liberare il bartender dal gesto ripetitivo. Così può dedicarsi a ciò che conta davvero: il *cliente*. Ne nascono cocktail moderni nel gusto, spesso a bassa gradazione alcolica, più bevibili, più consapevoli. Cocktail che accompagnano il tempo, non lo dominano.

Una rythmoteque, non un locale

THEMON non è pensato per essere attraversato in fretta. È un luogo da *abitare*. Uno spazio senza tavoli interni rigidi, progettato per il movimento, per l'ascolto, per la relazione. Un luogo dove il corpo fa parte dell'esperienza e il ritmo guida il gesto. All'esterno, un elegante dehor fronte Duomo permette di vivere THEMON in ogni stagione, in dialogo diretto con la città.

Dichiarazione finale

THEMON non chiede attenzione. La merita. È un progetto ambizioso, stratificato, profondamente culturale. Un luogo dove il vinile torna a essere rituale, il cocktail un atto di precisione e l'ospitalità un gesto consapevole.

Non un listening bar. La prima *rythmoteque* in Italia. Un luogo dove il *tempo rallenta*, il *suono si ascolta davvero* e *la notte trova il suo equilibrio*.



↑ 07 Preparazione di un cocktail.
 ← 08 La passione è la cura per i dettagli.
 → 09 Dettaglio del sistema On Draft di THEMON.





BarLegend Lab. Dove la tecnica diventa gusto.



C'è una parte del mondo del cocktail che non nasce dietro al bancone. È fatta di studio, precisione, tentativi, errori e metodo. È il luogo dove gli ingredienti vengono pensati prima ancora che miscelati, dove la creatività trova una struttura e il gusto una direzione. È da qui che prende forma **BarLegend Lab**, il laboratorio cocktail del gruppo BarLegend, situato sotto **THEMON**. Un progetto unico nel suo genere: uno spazio dedicato alla ricerca e alla produzione di ingredienti di altissima qualità per i locali del gruppo, ma anche alla formazione continua e alla crescita creativa dei bartender. Un laboratorio vero, dotato di strumentazioni professionali — rotavapor, sistemi di estrazione, tecnologie di precisione — pensato non per stupire, ma per **alzare il livello**.

A guidarlo è **Simone Maci**, che entra nel gruppo BarLegend come **Direttore del "Lab"**. Una figura che porta con sé un approccio rigoroso e contemporaneo alla miscelazione, maturato attraverso anni di lavoro tra cocktail, distillazione e ricerca sugli ingredienti. Fondatore di **CLAB Culture Distillery**, Simone ha costruito negli anni un linguaggio personale in cui la tecnica non è mai fine a se stessa, ma uno strumento per rendere il gusto più leggibile, più profondo, più coerente. Il suo ingresso in BarLegend segna un passaggio netto verso una nuova idea di cocktail bar: meno improvvisazione, più consapevolezza; meno effetti speciali, più sostanza.

Il "Lab" nasce così come cuore produttivo e culturale del gruppo. Un luogo dove si progettano ingredienti, si testano ricette, si sviluppano standard qualitativi. Ma anche uno spazio libero, dove i bartender possono sperimentare, sbagliare, crescere. Una palestra creativa che mette insieme scienza, artigianalità e visione. Da qui parte il racconto di

Simone Maci: non solo di cosa c'è nel bicchiere, ma di tutto quello che succede prima.

- S** Oggi ti definisci più un bartender, un distillatore, un consulente o un ricercatore?
- SM** Un ricercatore. Nell'utopica ricerca della perfezione, i sapori distillati sono uno strumento fondamentale: mi permettono di lavorare sul gusto in modo preciso, controllato, profondo.
- S** Quando hai capito che il tuo lavoro non sarebbe rimasto solo dietro al bancone?
- SM** Credo di non essere mai stato un bartender, almeno non nel senso più comune del termine. Il banco è sempre stato importante, ma non è mai stato l'unico luogo in cui sentivo di esprimermi davvero.
- S** Cosa significa per te "progettare" un ingrediente?
- SM** Se progettare un ingrediente significa trasformare un prodotto dandogli un ruolo preciso, allora sì: è lì che nasce l'equilibrio. L'ingrediente non è più solo materia prima, ma parte di un sistema.
- S** Cos'è davvero CLAB e quale filosofia c'è dietro?
- SM** CLAB Culture è il sapore distillato al servizio del bartender. Troppo spesso accade il contrario: il bartender al servizio del distillato. In questo senso, CLAB è una forma di ribellione. Serve a rendere i bartender più liberi.
- S** Cos'è BarLegend Lab e quale ruolo ha nel gruppo?
- SM** È un luogo dove le regole sono al servizio del gusto. All'interno di BarLegend Lab coordino la miscelazione, ma soprattutto lavoro per creare coerenza e identità tra i diversi progetti del gruppo.
- S** Quanto conta la tecnologia nella miscelazione contemporanea?
- SM** Conta in modo equilibrato. Probabilmente più di quanto si facesse un tempo, ma molto meno di quanto i social raccontino. La tecnologia è uno strumento, non il centro del discorso.
- S** Come si evita che la tecnica sovrasti l'anima del drink?
- SM** Restando il più possibile vicini alla terra. Agli ingredienti, alla loro origine, alla loro verità.
- S** Che tipo di spazio formativo sarà BarLegend Lab?
- SM** Uno spazio dove la regola numero uno è l'equilibrio dei sapori. Sapendo che l'equilibrio richiede sacrificio, tempo, ripetizione.
- S** Quali cambiamenti vedi nel futuro del bere di qualità?
- SM** La definizione dei particolari. Sempre meno rumore, sempre più precisione.
- S** Un ingrediente che ti rappresenta oggi e uno che immagini per il futuro?
- SM** Oggi direi Not Chili Pepper: rappresenta il mio legame con il Mediterraneo. In futuro vorrei distillare l'altra mia anima, quella legata al Lago di Como.
- S** A cosa brinderesti nella ritmoteca di The Mon?
- SM** All'indipendenza.

SAINT *List*



CONTEMPORARY CLASSIC'S

15 €

Flower Negroni



Campari, Gin Tanqueray Ten , Mono CLAB rosa di montagna, Strucchi Vermouth Rosso, oli essenziali di pompelmo

Un Negroni floreale e luminoso: la rosa di montagna ammorbidisce l'amaro del Campari, mentre il pompelmo accende il finale.

Royal Berry



Rum Flor De Cana 12, Champagne Lallier Brut, frutti di bosco, note di caffè tostato

Frutti rossi, rum invecchiato e una bollicina raffinata che illumina il sorso. Una chiusura tostata dona profondità.

Red Alchemy



Consommé affumicato al mezcal Montelobos, Tequila Espolon Blanco, acqua di pomodoro, blend di spezie, salsa Worcestershire

Affumicato e profondo, con una tensione speziata. Pomodoro fresco e mezcal creano un aperitivo intenso ma equilibrato.

Saint Sunday Club



Mono CLAB rosa di montagna, estratto di mango fresco, Franciacorta Barone Pizzini Animante

Mango maturo e rosa si fondono in una bollicina cremosa. Profumato e conviviale, perfetto per un aperitivo leggero.

Terra Nova



Pisco Acholado Tabernero, distillato di finocchietto, estratto fresco di carota, sciroppo di zenzero, essenza di mezcal

Vegetale e brillante, con carota fresca e note aromatiche intrecciate a un soffio affumicato. Pulito e contemporaneo.

Purple Rain



Campari, Vetz Aperitivo Naturale, distillato di foglia d'arancia, soda artigianale pesca & zenzero

Bitter agrumato e naturale, ravvivato da soda pesca e zenzero. Fresco, dinamico, incredibilmente scorrevole.



Stefano Paiocchi: un'architettura immersiva tra storia e innovazione



Un profilo tra architettura e interior design

Stefano Paiocchi è un architetto e designer italiano con una carriera sviluppata tra l'Italia e grandi studi internazionali. Per oltre dieci anni ha lavorato a Londra presso Zaha Hadid Architects, dove ha ricoperto il ruolo di Senior Associate, contribuendo alla progettazione di architetture iconiche e innovative, riconosciute a livello internazionale per il loro forte impatto visivo e spaziale. In precedenza ha lavorato negli Stati Uniti con **Neil M. Denari Architects** a Los Angeles e **Diller Scofidio + Renfro** a New York, esperienze in cui ha sviluppato un approccio progettuale capace di coniugare visione architettonica e concretezza realizzativa.

Laureatosi con lode al Politecnico di Milano e conseguendo un Master al Southern California Institute of Architecture (SCI-Arc) di Los Angeles, Paiocchi unisce il rigore progettuale della formazione italiana a una visione internazionale orientata all'innovazione. Nel corso degli anni ha affiancato all'attività professionale anche l'insegnamento e la ricerca, affinando una filosofia progettuale che integra tecnologia, materia e qualità spaziale.

Oggi è co-fondatore con Julia Na dello studio **TWOFLD Architects** (in precedenza Spatial Architects) con sede a Londra e Milano, specializzato in progetti di hospitality, residenze e riqualificazione urbana sostenibile e interior design innovativo. Questa doppia anima, architetto di grandi opere e designer di spazi sensoriali, rende Stefano Paiocchi una figura poliedrica nel panorama dell'architettura e **interior design** contemporaneo.

Filosofia progettuale e stile distintivo

Al centro della visione di Paiocchi vi è la **capacità di coniugare innovazione e contesto**. Il suo approccio si distingue per un equilibrio tra visione e concretezza: materiali, luce e proporzioni vengono studiati per costruire spazi immersivi, pensati per essere vissuti nel tempo. Grande attenzione è riservata anche alla sostenibilità, intesa non solo come scelta di materiali e sistemi efficienti, ma come qualità comples-

← 12
↑ 13
Dettaglio dell'interno Saint.
Stefano Paiocchi.



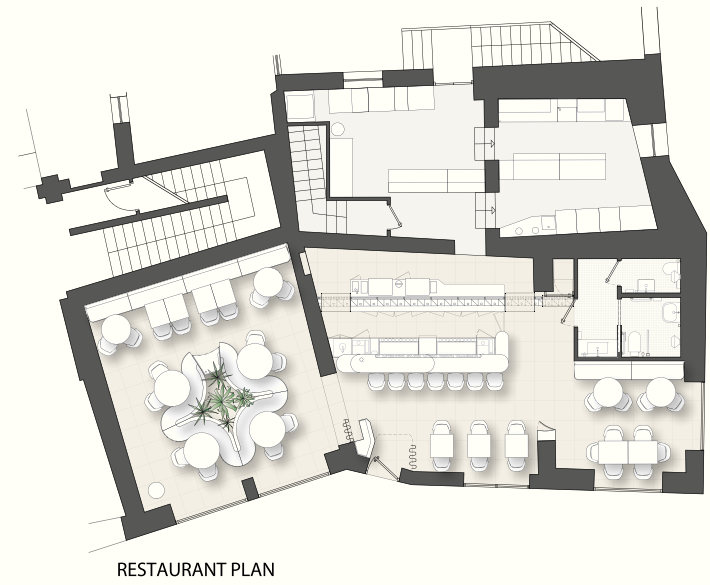
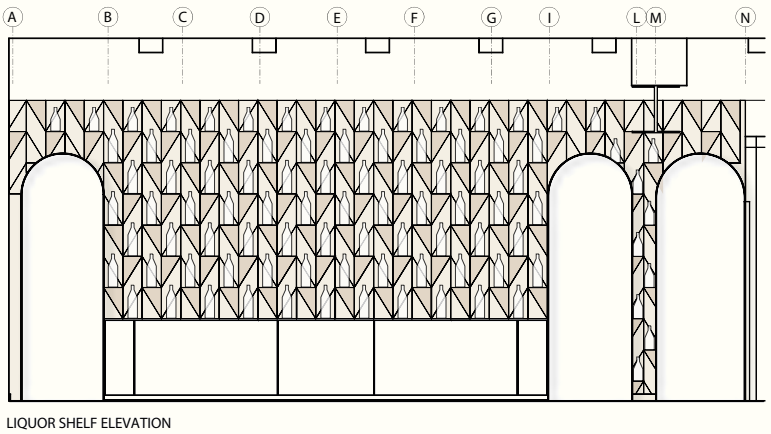
siva del progetto, capace di durare e di instaurare un rapporto autentico con chi lo abita. Questa filosofia trova una delle sue espressioni più compiute nel progetto di SAINT Monza.

SAINT Monza: un'esperienza sensoriale
SAINT è un ristorante fine dining e cocktail bar inaugurato nel 2022 nel ***cuore di Monza***, affacciato su Piazza Duomo. La sua posizione è privilegiata: dalle ampie vetrate ad arco del locale lo sguardo abbraccia la facciata bicroma (bianco-verde scuro) della Basilica di San Giovanni Battista, uno dei principali riferimenti architettonici e simbolici della città. Il progetto di interior design, firmato da ***TWOFLD Architects***, nasce dal desiderio di creare un dialogo continuo tra interno ed esterno, tra lo spazio del ristorante e la presenza monumentale del Duomo.

“L’idea è stata quella di portare all’interno del locale parte del carattere solenne del Duomo ma in chiave contemporanea, e di creare un senso di continuità con la vitalità della piazza e una relazione visiva con la cattedrale stessa”. La disposizione del bancone e dei tavoli è stata studiata per valorizzare il rapporto visivo con la piazza, trasformando SAINT in una naturale estensione del salotto urbano di Monza. Le tonalità calde degli interni, sfumature di arancio e rosa, richiamano la luce dell’alba e del tramonto, accompagnando i diversi momenti della giornata e rafforzando il carattere

immersivo dello spazio. SAINT occupa locali storici affacciati sulla piazza, e il progetto ha volutamente preservato e valorizzato gli elementi originari di pregio. Il soffitto con travi in legno a vista è stato mantenuto e restaurato così come le grandi aperture ad arco. Questi elementi ancorano lo spazio alla tradizione architettonica locale e costituiscono la base su cui si innestano gli interventi contemporanei. Il risultato è un equilibrio misurato tra passato e presente: il nuovo non sovrasta l’antico, ma lo accompagna, creando una continuità visiva e percettiva che rende l’esperienza fluida e naturale. SAINT diventa così uno spazio immersivo, raccolto e allo stesso tempo aperto alla città.

Dettagli di design ispirati al Duomo
Il design di SAINT Monza dialoga apertamente con il Duomo che lo affianca, reinterpretandone la monumentalità in un linguaggio contemporaneo. L’elemento più iconico è la bottigliera retroilluminata in acero americano: una struttura su misura che, con le sue mensole illuminate dal basso, richiama i portacandele votivi della cattedrale reinterpretandoli in chiave contemporanea. Ogni bottiglia sembra emanare luce propria, creando un’atmosfera intima e raccolta che fonde ritualità e convivialità. Al centro della sala domina il “Fiore”, un grande divano scultoreo color arancio, dalla forma organica e avvolgente. Più che un semplice arredo, è un fulcro



← 12 Dettaglio degli interni e dell'arredo Saint.
↑ 13 Back bar e bancone Saint.
↑ 14 Back bar e bancone prima di diventare spazio.
↑ 15 Il progetto.

sociale ed espressivo: al suo interno ospita installazioni temporanee, come micro-giardini o opere d’arte, rendendo lo spazio vivo e in continua evoluzione.

Il richiamo al Duomo prosegue nei dettagli: uno specchio bronzato con intarsi geometrici riflette e frammenta l’immagine della piazza e del rosone gotico, portando simbolicamente l’esterno all’interno. Le stesse geometrie si ritrovano nelle boiserie e nelle finiture. Ne risulta un ambiente sofisticato ma accogliente, in cui l’architettura e’ parte attiva dell’esperienza.

Materiali sostenibili e collaborazioni eccellenti
SAINT è anche il risultato di un processo progettuale attento all’utilizzo delle risorse e alla qualità esecutiva. L’uso di materiali di recupero, come il marmo selezionato da lastre di scarto, si affianca a impianti efficienti e a una filosofia progettuale orientata alla riduzione degli sprechi. La cucina stessa segue principi di filiera corta e uso consapevole delle materie prime. Fondamentale è stata la collaborazione con artigiani locali e aziende d’eccellenza: dagli arredi sviluppati con Miniforms e tessuti Kvadrat (con la consulenza di Edoardo Arosio di Lineatto), all’illuminazione firmata Tom Dixon e Marset, fino alle lavorazioni artigianali brianzole per legno e marmo (Dassi Albano & C, D.L.M., e Gli Artigiani del Marmo). Un lavoro di squadra che ha permesso di tradurre il progetto in uno spazio costruito con precisione e cura.

Conclusione
Attraverso il progetto SAINT Monza, Stefano Paicocchi e TWOFLD dimostrano come l’architettura e l’interior design possano diventare strumenti capaci di costruire esperienze autentiche e coinvolgenti. SAINT non è solo un ristorante, ma uno spazio in cui architettura, città e vita quotidiana si intrecciano. La visione progettuale di Paicocchi, che coniuga innovazione, rispetto del contesto e attenzione alla qualità realizzativa, ha dato vita a un ambiente dall’identità forte e memorabile. Un luogo riconoscibile, pensato per durare nel tempo, in cui il dialogo con il Duomo si traduce in una qualità spaziale intensa e contemporanea, capace di elevare l’esperienza senza rinunciare alla convivialità.

Il successo di SAINT Monza conferma il talento di Stefano Paicocchi nel trasformare spazi in esperienze autentiche e suggestive, dimostrando come una visione architettonica solida, guidata da passione e visione, possa generare luoghi capaci di lasciare un segno duraturo nella città e nella memoria di chi li vive.

Il viaggio dell'equilibrio e della guida consapevole

“Dalle nuove frontiere del bere all’esperienza su strada: Saint e Autovanti insieme per uno stile di vita raffinato e contemporaneo. Nei locali più chic, come Saint, ordinare un cocktail low-alcol o completamente analcolico non è più un ripiego ma una scelta di classe.”

Oggi le versioni analcoliche dei grandi classici e le creazioni signature senza alcol, costruite con materie prime selezionate e tecniche di alto livello, rappresentano una nuova frontiera del bere bene: meno legata alla quantità, sempre più legata alla qualità.

Non si tratta di rinunciare, ma di scegliere con maggiore consapevolezza. Il bere sta evolvendo, e con lui il modo di vivere il tempo sociale. Sempre più persone alternano drink alcolici a proposte leggere, privilegiano l'equilibrio, prestano attenzione alla qualità degli ingredienti e alla precisione della miscelazione. Le analisi di mercato mostrano una crescita costante del segmento low e zero alcol e un aumento delle occasioni in cui si decide semplicemente di bere meno. Non è un giudizio su chi beve, ma il segno di una cultura che si amplia, diventa più matura, più sfaccettata.

Da Saint questa visione è parte della filosofia quotidiana: proporre un'esperienza completa, dove anche chi sceglie di non bere alcol possa vivere lo stesso livello di ricerca, complessità e identità. I grandi classici reinterpretati in chiave analcolica convivono con creazioni originali, pensate per avere struttura, profondità e carattere. Non alternative, ma percorsi paralleli.

E questa ricerca di equilibrio e qualità non si ferma al contenuto del bicchiere, ma prosegue su strada. I valori che



ispirano il bere consapevole — attenzione, misura, piacere autentico — si riflettono anche nel modo in cui ci muoviamo.

Autovanti, partner storico di Saint e realtà di riferimento nel territorio, incarna perfettamente questa visione. Da anni rappresenta un punto d'eccellenza nel mondo BMW e MINI anche su tutto il territorio della motor valley con il resto del Gruppo Penske Automotive Italy ed i brand di lusso che commercializza da Lamborghini, Maserati, Porsche fino all'ultima acquisizione di Ferrari a Modena. Insieme a Saint, ha dato vita a una collaborazione naturale, fondata su una sensibilità comune: unire eleganza, contemporaneità e qualità dell'esperienza.

A raccontare questo legame c'è una presenza ormai familiare davanti al locale: una **MINI John Cooper Works**, rossa fiammante, impossibile da ignorare. Più che un'auto, è una firma visiva, un simbolo deciso di quel modo di vivere informalmente elegante che accomuna i due mondi.

Linee tese, carattere sportivo, anima grintosa: la MINI incarna un equilibrio perfetto tra energia e stile. Non cerca di essere discreta, ma non ha bisogno di ostentare. Come un grande cocktail, è questione di proporzioni, dettagli e identità. Si nota subito, ma soprattutto resta impressa.

Autovanti e Saint parlano lo stesso linguaggio: quello dell'esperienza curata, della qualità percepita, del piacere

vissuto con naturalezza. La presenza della MINI davanti al locale è diventata parte del paesaggio, quasi un'estensione del brand: movimento, libertà, contemporaneità. In fondo, gustare un cocktail raffinato e guidare una vettura d'eccellenza non sono esperienze poi così distanti. In entrambi i casi si tratta di indulgenze consapevoli, da vivere con passione ma anche con misura. La sera, da Saint, si può scegliere un grande classico reinterpretato senza alcol o una creazione signature leggera, e poi uscire nella notte con la stessa sensazione di equilibrio. Il fruscio leggero del motore, la strada che si apre verso la città o la Brianza, la mente lucida: un parallelo naturale tra esperienza del bere e esperienza di guida. È un modo nuovo di vivere il tempo, più attento, più presente. Non meno intenso, ma più preciso.

Chi abbraccia questa visione ha scoperto qualcosa di semplice e contemporaneo: l'eleganza non sta nell'eccesso, ma nella scelta. È la filosofia che Saint applica dietro al banco e che Autovanti porta su strada. Due realtà diverse, unite da una stessa idea di stile: vivere bene, con misura, con personalità. Senza proclami, senza forzature. Solo con la coerenza di chi costruisce esperienze che restano.



AutoVanti
PENSKECARS.it

BENVENUTO A CASA.
BENVENUTO NELLA HOUSE OF BMW
DI MONZA.



SAINT *List*

ZERO ALCOOL

15 €

Mandarin Halo



Lucano O, acqua al mandarino, elisir alla nocciola

Agrumi vivi che si aprono luminosi al naso, poi la nocciola avvolge e scalda il sorso. Equilibrato, pieno, con una profondità che sorprende.

Scarlet Cloud



Lucano O, elisir alla fragola, cioccolato bianco

Una carezza morbida di fragola e cioccolato bianco, cremosa ma leggera, con un finale elegante che resta delicato sul palato.

Pacific Vibe



Almave Blanco 0%, acqua di cocco, passion fruit, Match Spicy Tonic

Tropicale e dinamico, tra cocco vellutato e passion fruit vibrante.
La chiusura speziata aggiunge carattere e ritmo.

Crystal Green



Almave Blanco 0%, mela limpida, sambuco

Fresco, floreale, essenziale. La mela è limpida e croccante, il
sambuco dona leggerezza aromatica in un sorso puro e raffinato.

Solar Aurora



Beefeter Alcohol Free O.O, estratto di carota, acqua all'arancia, soluzione salina

Solare fin dal primo sorso: carota fresca e arancia si intrecciano in un equilibrio pulito, con una lieve sapidità che invita a bere ancora.

Golden Crush



Beefeter Alcohol Free O.O, estratto di banana, acqua al fico, arancia, elisir botanico analcolico

Morbido e succoso, con banana e fico che danno struttura. L'arancia illumina il finale, brillante e invitante.

Flavour Compass

Francesca Natali

Il tè di Francesca Natali

Il percorso di Francesca Natali nel mondo del tè nasce da una ricerca autentica e consapevole, costruita negli anni attraverso viaggi, studio e incontri con produttori e maestri del settore. Tea expert riconosciuta in ambito internazionale, ha sviluppato una visione personale in cui il tè smette di essere una semplice bevanda per diventare un linguaggio sensoriale, culturale e profondamente umano.

La sua formazione non segue una strada accademica tradizionale, ma prende forma tra l'Europa e l'Asia, tra esperienze dirette e approfondimenti sul campo. Durante gli anni vissuti a Parigi incontra mentori francesi, cinesi e giapponesi che influenzano in modo decisivo il suo approccio, insegnandole il valore del gesto, dei tempi e del rispetto per la materia prima. Da qui nasce una sensibilità che mette al centro il concetto di terroir: ogni tè racconta una storia fatta di clima, altitudine, stagionalità e tradizione. La collaborazione con Francesca inizia nel 2018, ai tempi del Liqueurs, con un progetto pionieristico dedicato all'incontro tra tè e mixology. Un dialogo innovativo tra una bevanda millenaria e il linguaggio contemporaneo del cocktail, dove infusioni, estrazioni e temperature diventano strumenti creativi al pari degli spirits. Un percorso che negli anni si è evoluto fino ad arrivare a SAINT, dove oggi il tè è parte integrante dell'esperienza del locale.

Per SAINT, Francesca cura una selezione esclusiva di tè neri, verdi e matcha, scelti per identità, stagionalità e coerenza aromatica. Foglie intere, lavorazioni artigianali e micro-produzioni garantiscono qualità e riconoscibilità, offrendo agli ospiti la possibilità di scoprire la differenza tra un tè commerciale e una materia prima autentica. Su richiesta, il servizio può dialogare anche con cocktail e distillati, creando abbinamenti eleganti e inaspettati. Il servizio diventa così parte dell'esperienza: temperature, tempi di infusione e gestualità seguono un ritmo preciso che invita alla lentezza e all'ascolto. Una pausa che restituisce equilibrio, presenza e attenzione ai sensi. Come racconta Francesca:

“Ciò che rende il rapporto con SAINT unico è l'incontro con persone curiose, motivate e capaci di muoversi con naturalezza tra sensibilità artistica e visione concreta. In questo equilibrio, il tè trova il suo spazio più autentico, diventando parte viva dell'esperienza e non semplice complemento.”

Oltre alla collaborazione con SAINT, Francesca opera come consulente per progetti di alto profilo nel mondo dell'hospitality, sviluppando Tea Corner per hotel e SPA e creando percorsi esperienziali dedicati al benessere. Ha firmato miscele per realtà legate alla moda, progetti di Matcha & Meditation per contesti corporate e collaborazioni con club e spazi contemporanei, portando il tè in ambienti sempre nuovi.

Il suo approccio resta sempre lo stesso: trasformare una tazza in un momento di connessione, dove gusto, gesto e tempo si incontrano in modo semplice e profondo.



Astro Spirits

Ogni segno ha un carattere, un ritmo, un modo di stare al mondo. Così come ogni cocktail classico racconta una personalità precisa, un equilibrio unico tra forza, eleganza e profondità. Astro Spirit nasce da questo parallelismo: un gioco simbolico tra i segni zodiacali e i grandi classici della miscelazione internazionale.

Ariete Negroni Diretto, deciso, senza compromessi. L'Ariete ama i sapori netti e riconoscibili. Il Negroni, con il suo equilibrio secco e tagliente, riflette perfettamente il suo spirito impulsivo e determinato.	21 mar – 19 apr	Toro Old Fashioned Solido, elegante, fedele alla tradizione. Il Toro trova conforto nei grandi classici. L'Old Fashioned è struttura, profondità e lentezza: un rituale più che un semplice drink.	20 apr – 20 mag
Gemelli Mojito Fresco, dinamico, sociale. I Gemelli cambiano ritmo con naturalezza e amano ciò che è vivace e immediato. Il Mojito è energia, leggerezza e condivisione.	21 mag – 20 giu	Cancro Whiskey Sour Emotivo, avvolgente, sensibile. Il Cancro cerca equilibrio tra dolcezza e intensità. Il Whiskey Sour, morbido ma deciso, racconta questa dualità con armonia.	21 giu – 22 lug
Leone Champagne Cocktail Carismatico, scenografico, impossibile da ignorare. Il Leone ama brillare e il Champagne Cocktail, raffinato e luminoso, è pura presenza.	23 lug – 22 ago	Vergine Dry Martini Precisione, rigore, essenzialità. La Vergine apprezza ciò che è pulito e perfettamente calibrato. Il Dry Martini è minimalismo assoluto, senza spazio per l'errore.	23 ago – 22 set
Bilancia French 75 Eleganza naturale, senso dell'armonia. La Bilancia vive di equilibrio e bellezza. Il French 75 unisce freschezza e struttura con grazia impeccabile.	23 set – 22 ott	Scorpione Boulevardier Profondo, magnetico, intenso. Lo Scorpione predilige sapori scuri e complessi. Il Boulevardier ha carattere, mistero e una persistenza che lascia il segno.	23 ott – 21 nov
Sagittario Margarita Libero, curioso, in movimento. Il Sagittario ama scoprire e sperimentare. Il Margarita è viaggio, sole e istinto.	22 nov – 21 dic	Capricorno Manhattan Ambizioso, concreto, sofisticato. Il Capricorno si riconosce nei grandi simboli di stile. Il Manhattan è autorevole, senza tempo, essenziale.	22 dic – 19 gen
Acquario Paloma Originale, indipendente, imprevedibile. L'Acquario segue strade nuove. La Paloma è fresca, moderna, fuori dagli schemi.	20 gen – 18 feb	Pesci Daiquiri Sensibile, intuitivo, romantico. I Pesci cercano purezza e armonia. Il Daiquiri, essenziale e delicato, è un classico che parla sottovoce.	19 feb – 20 mar

Nessun tavolo riunioni, nessun blazer troppo stirato. Questa rivista è nata tra un Negroni ben dosato e una playlist che metteva tutti d'accordo, tra immagini scattate al volo e parole levigate con la stessa precisione di uno stir & strain ben fatto. Abbiamo pensato questo magazine come pensiamo ogni cocktail: con cura, equilibrio e un tocco personale. Dentro ci trovi quello che ci rappresenta: storie, visioni e sapori, senza formalismi — ma con molta, moltissima attenzione ai dettagli.

Direzione editoriale: Nicolò Centemero
Progettazione editoriale e art direction: Mezzopieno Studio
Fotografie: Matilde Corno
Estate 2026

SAINTMagazine. Non l'ennesima Cocktail List.

SAINT

€ 20,00
SAINTMONZA.COM



Magazine

S/W 2026

ISSUE 02