

Turismo

The White Lotus Bar inaugura la stagione 2025 dell'Hotel San Domenico Palace di Taormina

di: Redazione

6 marzo 2025



Il San Domenico Palace, Taormina, un Hotel Four Seasons e la Sicilia, aprono la stagione 2025 con un twist tutto internazionale e si preparano ad essere sempre più una delle mete più ambite d'Italia.

Per celebrare la terza stagione di *The White Lotus*, disponibile su Sky e NOW, nasce all'interno dell'hotel il nuovo **The White Lotus Bar**, immerso nella magica cornice del Bar & Chiostro dell'ex monastero e accompagnato da una cocktail list esclusiva. Dopo la prima stagione ambientata a Maui e la seconda a Taormina, questa collaborazione apre le porte a un luogo simbolo della città, reso celebre dagli amanti del *set-jetting* grazie alla seconda stagione della fortunata serie, che qui ha trovato la sua ambientazione principale.

Grande protagonista della stagione è l'anima gastronomica che ha portato l'autenticità della tavola italiana e siciliana all'interno di questo indirizzo dell'ospitalità; è lo Chef Massimo Mantarro che promette di sorprendere ancora, nell'indirizzo gourmet dell'Hotel, il Ristorante Principe Cerami, 1 Stella MICHELIN.



Lo Chef quest'anno accoglie gli ospiti nella meravigliosa terrazza nella stagione estiva, avvolti dalla cornice dell'Etna e della Baia di Taormina, per la cena – e ha deciso di lasciare agli ospiti la scelta personale nella creazione di un percorso culinario per assaporare la Sicilia. La nuova carta, infatti, prevede la scelta delle portate, con una grande varietà di consistenze e sapori. E per aumentare l'utilizzo della materia prima nella sua freschezza – permettendo alla sua brigata di evolversi continuamente – lo Chef Mantarro ha deciso di cambiare i piatti ogni 10 giorni.

“L'idea di cambiare i piatti del menu più spesso nasce dalla forte volontà di poter offrire ai clienti una materia prima in continua evoluzione e anche dal grande desiderio di lavorare continuamente con la brigata – stimolare la loro formazione, creatività e talento resta una priorità per creare un'esperienza unica.” – afferma lo Chef Massimo Mantarro.

Una scelta che si accosta all'enfasi della territorialità dei prodotti – che Mantarro invita a scoprire con una vera mappa che gli ospiti trovano nel menu e che li guida alla scoperta della provenienza della materia prima stessa. L'autentica esperienza locale e il rispetto della cultura siciliana, dei tempi della natura e di ogni elemento, sono racchiusi nella tenace identità dei piatti.

Il nuovo menu è un viaggio di ritorno all'essenziale – il principio cardine dello Chef, un autentico tributo alla Sicilia – terra generosa negli aromi, nei colori, nei paesaggi che invita ad esplorare sapori eclettici. Oltre alle creazioni più rappresentative, *“Come un quadro di Arcimboldo”* – *“Monte Etna”* – entrano nella carta *“Branzino carciofi in diverse consistenze”* – *“Maialino Nero cime di rapa, primizie di stagione”* – *“Quaglia cavolo rosso, verza e arachidi”* – *“Plin salsiccia, gamberi rossi, bietole”*. Ogni piatto è sempre realizzato nel rispetto e cura degli elementi, attraverso la tecnologia *“Winnow”* che controlla gli sprechi alimentari.

Protagonista non solo in cucina ma anche come “padrone di casa”, lo Chef si prepara anche ad accogliere nelle sue “segrete” – in primavera – una firma dell'alta cucina internazionale. Il 15 aprile Mantarro e Rodolfo Lavrador – Executive Chef del Ristorante Cura al Four Seasons Ritz Lisbona, metteranno in scena una prima d'eccezione, in una cena a 4 mani aperta