

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**