

Ristoranti

# Bàtu riapre a Taormina e inaugura la nuova stagione del Grand Hotel San Pietro

di: Redazione

22 maggio 2026



Con la riapertura del 1° maggio di **Bàtu**, il ristorante fine dining del **Grand Hotel San Pietro di Taormina**, prende il via la stagione 2026 confermando il ruolo della struttura come punto di riferimento per l'ospitalità e l'alta ristorazione in Sicilia.

Affacciato sulla costa ionica e immerso nella macchia mediterranea, **Bàtu** nasce con l'obiettivo di reinterpretare la cucina siciliana con sensibilità moderna, ponendo particolare attenzione alla materia prima e alla stagionalità.

Alla guida della cucina, l'executive chef **Luca Miuccio** propone un percorso che unisce memoria e tecnica attraverso menù degustazione pensati per esplorare il territorio con uno sguardo attuale.

*«Siamo molto felici di riaprire Bātu e di tornare ad accogliere gli ospiti in un'atmosfera intima e rilassata, dove il tempo a tavola possa essere vissuto con piacere. Ogni stagione rappresenta per noi un momento importante, perché ci permette di condividere un'idea di cucina che negli anni è cresciuta insieme a noi. Il nostro lavoro parte da ingredienti spesso considerati semplici – frutta, ortaggi, erbe, radici – ma che racchiudono una grande complessità. L'obiettivo non è stupire, ma costruire una cucina autentica, pulita ed equilibrata, capace di lasciare un ricordo senza eccessi».*

Un'identità già racchiusa nel nome del ristorante, ispirato al fiore dell'ulivo, simbolo del legame con il territorio e filo conduttore di una proposta che valorizza il mondo vegetale come elemento centrale. Erbe spontanee, ortaggi stagionali e ingredienti locali diventano così protagonisti di un racconto gastronomico essenziale e riconoscibile, articolato in due percorsi degustazione.



La riapertura del ristorante si inserisce in un più ampio percorso di evoluzione dell'hotel, che prosegue nel 2026 con nuovi interventi di restyling. Dopo il rinnovamento di camere e aree comuni avviato nel 2024, il Grand Hotel San Pietro introduce un aggiornamento degli spazi volto a rafforzare il dialogo tra architettura, luce e paesaggio, offrendo un'esperienza ancora più coerente e immersiva.

In questo contesto si inserisce anche l'evoluzione di Bātu, come sottolinea l'F&B manager **Luigi Bonomo**: *«Il 2026 rappresenta per Bātu un anno di consolidamento. Dopo gli investimenti e il percorso di crescita degli ultimi anni, il ristorante raggiunge oggi una maggiore maturità, sia nella proposta gastronomica, dove gli equilibri e le tecniche hanno trovato una loro piena definizione, sia nel posizionamento. Parallelamente abbiamo lavorato sull'accessibilità dell'esperienza introducendo formule più flessibili, come un menù in tre portate selezionabili dal degustazione che permette di vivere Bātu con maggiore libertà, mantenendo invariati qualità e identità, oltre alla possibilità che ogni commensale possa scegliere un diverso percorso degustazione e non sia costretto a conformarsi all'intero tavolo. Scelta che ritroviamo anche sul fronte enologico. La nuova carta dei vini, infatti, conta circa 700 referenze con una selezione che valorizza il territorio e accompagna con coerenza la proposta gastronomica. Anche il servizio evolve in questa direzione: più fluido e sempre conforme al livello della struttura per garantire un'accoglienza attenta, naturale, capace di coniugare eleganza e leggerezza».*

L'offerta gastronomica del Grand Hotel San Pietro si completa con diversi outlet, **Il Giardino degli Ulivi**, **La Rotonda sul Mare**, **Rizza**, **Belvedere Café**, che contribuiscono a valorizzare la cucina e l'ospitalità della struttura nei diversi momenti della giornata.

Bātu è aperto a cena, dal martedì al sabato, dalle 19:30 alle 21:30.