

Ristoranti

Bàtu entra nella Guida Michelin: Il ristorante fine dining del Grand Hotel San Pietro di Taormina conquista un nuovo importante riconoscimento

di: Redazione

26 ottobre 2026



I Bàtu, ristorante fine dining del Grand Hotel San Pietro di Taormina, entra nella Guida Michelin, portando il progetto gastronomico dello chef Luca Miuccio all'interno di una delle più autorevoli selezioni internazionali dedicate alla ristorazione. Un riconoscimento che arriva al termine di un percorso di crescita costruito intorno a una precisa idea di cucina: raccontare la Sicilia contemporanea attraverso la materia prima, il mondo vegetale, la memoria e le tecniche della grande cucina, mantenendo sempre saldo il rapporto con il territorio.

Immerso nel giardino mediterraneo del Grand Hotel San Pietro e affacciato sul Mar Ionio, con la vista sull'Isola Bella e sull'Etna, Bātu interpreta infatti il paesaggio di Taormina attraverso una cucina essenziale e personale, nella quale il vegetale assume un ruolo centrale. Il nome stesso del ristorante richiama il fiore dell'ulivo, elemento profondamente identitario della Sicilia e simbolo di una filosofia gastronomica che parte dalla terra per arrivare al piatto.

Alla guida di Bātu c'è Luca Miuccio che così commenta: *"L'ingresso del Bātu nella Guida Michelin è un traguardo importante per me, ma soprattutto per tutta la squadra che ogni giorno si spende senza sosta, con passione e dedizione. È il risultato di un lavoro condiviso, che unisce l'impegno della brigata in cucina alla professionalità del team di sala, entrambi fondamentali per offrire ai nostri ospiti un'esperienza di qualità. A tutti loro va il mio grazie più sincero: questo riconoscimento è prima di tutto merito loro"*.

L'ingresso del Bātu nella Guida Michelin arriva in un momento particolarmente importante anche per il Grand Hotel San Pietro, storico indirizzo dell'ospitalità taorminese oggi parte del gruppo Lindbergh Hotels. Negli ultimi anni la struttura è stata protagonista di un articolato progetto di trasformazione e restyling, sostenuto da un investimento complessivo superiore ai 16 milioni di euro che ha interessato camere e suite, spazi comuni, facciate, aree esterne, piscina, Spa e ristorazione. Un intervento pensato per rinnovare profondamente la struttura preservandone il carattere storico e il rapporto privilegiato con il paesaggio e riportare il Grand Hotel San Pietro ai livelli dei più importanti indirizzi dell'ospitalità di Taormina.



"L'ingresso del Bātu nella Guida Michelin – commenta Piero Benigni, direttore del Grand Hotel San Pietro – è per noi motivo di grande gioia e soddisfazione, perché rappresenta un riconoscimento concreto del percorso intrapreso da Lindbergh Hotels negli ultimi anni per il rilancio del Grand Hotel San Pietro. Un progetto importante, nato con l'obiettivo di valorizzare una struttura dalla storia e dalla posizione straordinarie, restituendole un ruolo di primo piano nell'ospitalità di Taormina, nel rispetto della sua identità. Bātu è una parte fondamentale di questo progetto. L'ingresso nella Guida Michelin è per noi un riconoscimento importante al lavoro di tutto il gruppo Lindbergh Hotels, dello chef Luca Miuccio e di tutta la squadra del San Pietro che ogni giorno contribuisce con passione e professionalità alla sua crescita, ma soprattutto è la conferma che il percorso intrapreso per riportare l'hotel ai vertici dell'ospitalità taorminese sta dando i suoi frutti".

Al Bātu la cucina, il servizio e il paesaggio concorrono a costruire un'esperienza unica nella quale la Sicilia è protagonista. La vegetazione mediterranea, il mare e l'Etna diventano parte integrante dell'esperienza. A completare il progetto gastronomico sono il lavoro della sala e una proposta enologica attenta alle produzioni siciliane e, in particolare, al patrimonio vitivinicolo dell'Etna.

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.