

LINDBERGH

HOTELS

Il Grand Hotel San Pietro di Taormina amplia la sua offerta gastronomica: salgono a 6 gli outlet ristorativi per una scelta diversificata e di altissima qualità

Milano, 1 luglio 2024 – Il Grand Hotel San Pietro di Taormina, un meraviglioso 5 stelle lusso, parte del gruppo Lindbergh Hotels, con la sua posizione privilegiata sul Mar Ionio, è stato oggetto di un importante progetto di restyling che si è appena concluso. Un piano di ristrutturazione di tre anni e un investimento complessivo di 8 milioni di euro hanno permesso un completo riposizionamento della struttura sia a livello di camere che di aree comuni e di offerta Food & Beverage.

La prima novità si trova entrando nella **hall, completamente rinnovata e ristrutturata**, dove è stato aggiunto un ambiente di convivialità molto spazioso, il cui fulcro è rappresentato dal nuovo **Belvedere caffè**, un caffè alla francese, che si sviluppa tra l'interno e l'esterno, sulla terrazza, vista mare, arredata con materiali naturali come il rattan. Qui il menù proposto è focalizzato sulla pasticceria con prodotti tipici siciliani.

A sinistra della hall, la sala biblioteca, anche detta "**Sala rossa**" per il vivace colore delle sue pareti, offre agli ospiti un ulteriore ambiente dove potersi rilassare, leggendo un buon libro e concedendosi un momento di pre-dinner o after-dinner, degustando dell'ottimo Marsala. La saletta può essere inoltre riservata per cene private, che garantiscono un livello di altissima riservatezza.

Scendendo al piano terra, gli ospiti hanno la possibilità di vivere un **viaggio culinario** dalla colazione fino al dopocena, grazie alla presenza di svariati luoghi che abbracciano la filosofia dell'hotel, che è un vero e proprio **inno alla convivialità**.

All'**Ulivum Terrace**, il nuovissimo Terrace Lounge, è possibile cenare con una carta di ispirazione internazionale, a cui si aggiungono alcuni classici della tradizione siciliana come l'arancino, lo spaghetti al pomodoro datterino e non solo; grazie al forno pizza, l'Ulivum propone una carta ristretta di 4 pizze della tradizione (Margherita, Marinara, Norma e Rossini – in onore delle origini pesaresi del gruppo Lindbergh di cui il Grand Hotel San Pietro fa parte). Una drink list dedicata è stata inoltre studiata in abbinamento ad ogni pizza proposta.

Nella stessa terrazza vista mare dove sorge l'Ulivum Terrace si trova **Il Giardino degli Ulivi**, ristorante aperto a pranzo e a cena, caratterizzato da una cucina classica e tradizionale con preparazioni live di piatti flambé, realizzati in showcooking, come la pasta con le sarde o il pesce all'eoliana.

Chi è alla ricerca di una proposta più raffinata non può che scegliere **Bàtu**, il ristorante gourmet del Grand Hotel San Pietro, che ha l'obiettivo di offrire una vera e propria **esperienza sensoriale** totalmente riservata. Il ristorante dà espressione alla cucina dello **chef Luca Miuccio** e propone piatti concettuali, legati ai ricordi della sua infanzia e della sua esperienza culinaria, trasformandoli in chiave contemporanea, con una grande attenzione al vegetale. Il ristorante propone 3 menu degustazione da 5 portate, uno a base di pesce, uno di carne, uno vegano e il menu "**Luca Ago e Filo**", un servizio personalizzato e tailor-made, completamente studiato su misura sulle richieste ed esigenze alimentari dell'ospite.

Passando nella zona piscina troviamo il **Rizza**: pool bar che propone una cucina leggera, che comprende piatti come insalate, tramezzini, baguette, panini siciliani, realizzati con packaging sostenibili e materiale composito

LINDBERGH

HOTELS

100% riciclabile. Anche qui la proposta food è abbinata ad una drink list che propone cocktail leggeri e rinfrescanti e centrifugati salutari.

Ma l'offerta gastronomica non finisce con i 6 outlet presenti in hotel: il team dello chef, su richiesta, offre 2 menù **Pic Nic**, realizzati con prodotti biologici del territorio, ideali per un'escursione in barca, una giornata in spiaggia o un aperitivo in vigna. Un modo alternativo e divertente per garantire agli ospiti preparazioni di qualità anche fuori dalla struttura.

Ma la chicca del Grand Hotel San Pietro è rappresentata dalla **Rotonda sul mare**, un romantico balcone a strapiombo sul mare, con vista mozzafiato sull'Isola Bella, dove è presente un unico tavolo, che è possibile riservare ad uso esclusivo, per un'occasione speciale: qui l'ospite può contare su un servizio altamente personalizzato, con due camerieri dedicati e può scegliere tra 12 diversi menu a cena e 6 menu per l'aperitivo. La sua unicità e il suo romanticismo rendono questo luogo ideale per proposte di fidanzamento e matrimonio nonché per cerimonie intime con un massimo di 10 ospiti.

A proposito di Lindbergh Hotels

Lindbergh Hotels è un gruppo alberghiero fondato da Nardo Filippetti, fondatore di Eden Viaggi, che racchiude nel suo portfolio strutture a 4 e 5 stelle presenti sul territorio italiano. Gli hotel Lindbergh sono sinonimo di **servizio tailor-made**, **italianità** e **dedizione all'ospite** e ogni singola struttura è caratterizzata da un'identità forte e autonoma che ne esalta la sua individualità. Ogni hotel si inserisce in un dialogo simbiotico con il territorio in cui si trova e diventa un vero e proprio microcosmo da vivere: il viaggio qui è inteso come scoperta di usi e tradizioni, vedute panoramiche, esplosione di sapori, sinergie culturali, servizio di qualità e dettagli Made in Italy. Oggi sono 8 gli alberghi, 4 e 5 stelle, del gruppo Lindbergh Hotels: l'Excelsior SPA & Lido (5*), il Nautilus Family Hotel (4*) e il Charlie Urban Hotel (4*) a Pesaro, nelle Marche; La Meridiana Bleisure Hotel (4*) a Perugia in Umbria; il Grand Hotel San Pietro (5*L) di Taormina, il Sikanian Eco Resort (4*) a Marina di Butera, il Modica Beach Resort (4*) a Marina di Modica, in Sicilia e Homie Hotel, a Rimini, l'ultimo arrivato in casa Lindbergh Hotels.

Contatti per la stampa

PR & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini, gloria.peccini@prgoup.it +39 335 276216

Susanna Sala, susanna.sala@prgoup.it +39 3451179435

Eva Barri, eva.barri@prgoup.it +39 348 3318502