



BĂTU



BĀTU

Un nome antico e inconsueto, che dal greco antico ha viaggiato lungo le onde della storia e attraverso il telaio del dialetto ligure ha tessuto le trame della nostra lingua. Dall'etimo ellenico ha cucito la parola baratto, perché l'oro verde, profuso dalla sua spremitura, era merce di scambio e bene di immenso pregio.

Bātu deve infatti il suo nome all'ulivo di cui evoca con eleganza la sua epifanica fioritura. Un ristorante delicato e discreto come il suo fiorire: i fiori dell'ulivo sbocciano rapidamente, come in un grappolo. Come il mandorlo e il pesco anche l'olivo fa schiudere i suoi fiori, con un delicato profumo che a molti è sconosciuto.

In questo chiasmo di storia, terra, Sicilia e passione culinaria, nasce la sinestesia di Bātu: un'esperienza enogastronomica inconsueta, dedicata a chi nel gusto cerca ancora un'emozione autentica, primordiale, liberatoria.

An ancient and unusual name, which from its ancient Greek roots has travelled along the waves of history and through the loom of the Ligurian dialect and woven the threads of our language. The word barter was woven from this Hellenic etymon, because the “green gold”, yielded by olive pressing was an exchange commodity and a highly prized good.

Bātu in fact owes its name to the olive tree, evoking its appealing blossoming. A restaurant as delicate and discreet as its blossoming: the olive blossoms quickly, in a cluster and like the almond and peach tree, the olive tree also opens its blossoms, with a delicate fragrance that many are unaware of.

Bātu was born from a blend of history, land, Sicily, and culinary passion, creating an unusual enogastronomic experience that is devoted to those who still seek an authentic, primordial, liberating emotion in taste.



LUCA, AGO E FILO

Il sarto che cucina per te.
Luca, needle, and thread. The tailor who cooks for you.

Classe 1987, nato a Taormina, Luca Miuccio è l'Executive chef del Grand Hotel San Pietro 5*L e uno dei 10 Ambasciatori del Gusto siciliani. Nel 2005, conclusi gli studi all'istituto professionale alberghiero di Giarre, inizia a muovere i primi passi presso importanti nomi del panorama ristorativo e alberghiero di Taormina, tra cui Ristoranti stellati e strutture ricettive del brand Relais & Château. Molteplici le collaborazioni con Chef rinomati, varie le esperienze all'estero, in particolare a Londra e in Svizzera, per dare alla sua cucina un respiro internazionale.

Da sempre la sua ispirazione è la terra dov'è cresciuto. La Sicilia con i suoi luoghi meravigliosi e i suoi tesori agroalimentari. Da lì prende vita la sua visione, figlia di associazioni libere, di un brain-storming sinestetico che coinvolge odori, colori e sapori della sua infanzia (non è raro che li contaminino con incursioni d'oltralpe, ma sempre rimanendo saldo al legame profondo con la sua terra).

Il suo approdo? Creare uno stile di cucina che, nascendo dal ricordo, dal rispetto delle peculiarità delle materie prime e della tradizione, dia sempre nuova vita a realizzazioni e accostamenti inediti, ricchi di contrasti e consistenze.

*Born in Taormina in 1987, Luca Miuccio is the Executive Chef of the 5*L Grand Hotel San Pietro and one of Sicily's 10 Ambassadors of Taste. After completing his studies at the professional hotel institute in Giarre in 2005, he began to make his first appearances at leading restaurants and hotels in Taormina, including Michelin-starred restaurants and Relais & Château hotels. There have been numerous collaborations with renowned chefs and various experiences overseas, particularly in London and Switzerland, giving his cuisine an international flair.*

His source of inspiration has always been Sicily, the land where he grew up, with its wonderful places and agri-food treasures. From there, his vision comes to life, the fruit of free associations, of a synaesthetic brainstorming involving the aromas, colours, and flavours of his childhood (it is not uncommon for him to infuse them with influences from beyond the Alps, but always remaining firmly attached to his deep connection with his homeland).

His ultimate goal? To create a style of cooking that, born from memory, from respect for the peculiarities of raw materials and tradition, always breathes new life into new creations and combinations, rich in contrasts and textures.

Dal cuore al piatto: i tuoi desideri secondo la fantasia culinaria dello Chef. Come in una sartoria in cui il sarto ti confeziona l'abito su misura, qui Luca ascolta i tuoi gusti, reinventa i tuoi desideri in piatti inediti, secondo la sua filosofia culinaria. Fresca, moderna, tradizionale e materica. Un percorso degustazione solo per te. Ogni volta diverso e a te dedicato.

From the heart to the plate: whatever you desire according to the Chef's culinary imagination. Just like in a tailor's shop where the tailor makes your made-to-measure suit, here Luca listens to your tastes, reinvents your dreams in new dishes, according to his culinary philosophy. Fresh, modern, traditional, and textural. A tasting journey just for you. Different every time and especially for you.

4 Portate 80€
4 dishes 80€

5 Portate 90€
5 dishes 90€

6 Portate 115€
6 dishes 115€

Abbinamento vini 3 calici 50€
Wine pairing 3 glasses 50€

Abbinamento vini 5 calici 75€
Wine pairing 5 glasses 75€

UNICO

Ad ogni singolo ingrediente, la sua unicità.
Unique. The uniqueness of each individual ingredient.

Scampo , aglio nero, foglia oro, oxillas <i>Norway, lobster, black garlic, gold leaf, oxalis</i>	22€
Capasanta , gazpacho e basilico <i>Scallop, gazpacho and basil</i>	24€
Ostrica , yuzu e pala di ficodindia <i>Oyster, yuzu, and prickly pear blade</i>	22€
Risotto Acquarello , tenerumi, caprino e ricci <i>Risotto Acquarello, tenerumi, goat cheese and sea urchins</i>	22€
Tortello , ricotta di pecora affumicata, estratto di scampi e miso <i>Tortello, smoked sheep ricotta, scampi extract and miso</i>	24€
Cernia , gambero rosso, insalata di crescioni, foie-gras scottato, amarene <i>Grouper, red prawn, watercress salad, seared foie-gras, cherries</i>	36€
Ricciola umami di pomodoro, pomodoro secco ed estratto di prezzemolo <i>Amberjack, tomato umami, dried tomato, and parsley extract</i>	36€
Sfera al pomodoro , cioccolato bianco, capperi di salina, olio evo e basilico <i>Tomato sphere, white chocolate, salt pan caper, extra virgin olive oil and basil</i>	16€

140€

Abbinamento vini 3 calici 50€
Wine pairing 3 glasses 50€

Abbinamento vini 5 calici 75€
Wine pairing 5 glasses 75€

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro / Prices in Euros - Service and VAT included - Cover charge 10 Euros
Il menù è per l'insieme dei commensali / The menu is for all diners

ELEMENTI

Come in una cosmogonia, dall'interazione dei quattro
elementi nasce l'equilibrio della natura.
*Elements. Just like in a cosmogony, the balance of nature
is born from the interaction of the four elements.*

FUOCO Coniglio alla brace , fegatini, radice di prezzemolo, riduzione al moscato <i>Grilled rabbit, chicken livers, parsley root, moscato wine reduction</i>	32€
ACQUA Plin , porcini e consommé pollo di Bress <i>Plin, porcini mushrooms and Bress chicken consommé</i>	20€
ARIA Piccione , spinaci e fichi (minimo per 2 persone) <i>Pigeon, spinach and figs (min. for 2 people)</i>	40€
TERRA Barbabietola , cioccolato, lampone, peperoncino, acqua tonica <i>Beetroot, chocolate, raspberry, chili pepper, tonic water</i>	14€

105€

Abbinamento vini 3 calici 50€
Wine pairing 3 glasses 50€

Abbinamento vini 5 calici 75€
Wine pairing 5 glasses 75€

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro / Prices in Euros - Service and VAT included - Cover charge 10 Euros
Il menù è per l'insieme dei commensali / The menu is for all diners



EQUILIBRIO MEDITERRANEO

Uno stile di vita, molto più che una dieta.
Mediterranean balance. A lifestyle, much more than a diet.

Uovo di giornata Egg of the day	18€
Datterino giallo, rosso e verde e tisana al pomodoro <i>Datterino yellow, red and green tomatoes and tomato herbal tea</i>	18€
Asparagi <i>Asparagus</i>	24€
Cavolfiore in quattro consistenze <i>Cauliflower in four consistencies</i>	20€
Carota, cioccolato bianco, kiwi, mosto cotto <i>Carrot, white chocolate, kiwi, cooked must</i>	14€
85€	

Abbinamento vini 3 calici 50€
Wine pairing 3 glasses 50€

Abbinamento vini 5 calici 75€
Wine pairing 5 glasses 75€

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro / Prices in Euros - Service and VAT included - Cover charge 10 Euros
Il menù è per l'insieme dei commensali / The menu is for all diners

LA RACCOLTA DELLE OLIVE

Un momento di convivialità per dare forma ai nostri progetti
e dipingere il futuro.
*The olive harvest. A moment spent socialising to shape our plans and
paint the future.*

Antipasto misto	18€
Fusillone Vicidomini, zucchini, ricotta e menta <i>Fusillone Vicidomini, zucchini, ricotta and mint</i>	20€
Lasagna, al ragout di maialino nero dei Nebrodi <i>Lasagna, with Nebrodi black piglet ragout</i>	22€
Grigliata mista, maialino nero dei Nebrodi, manzo Modicano, coniglio Eoliano, agnello Etneo Mixed grill, Nebrodi black pig, Modican beef, Aeolian rabbit, Etna lamb	38€
La Guantiera, pasticceria mista siciliana La Guantiera, mixed Sicilian pastry	16€
100€	

Abbinamento vini 3 calici 50€
Wine pairing 3 glasses 50€

Abbinamento vini 5 calici 75€
Wine pairing 5 glasses 75€

Prezzi in Euro - Servizio e IVA compresi - Coperto 10 Euro / Prices in Euros - Service and VAT included - Cover charge 10 Euros
Il menù è per l'insieme dei commensali / The menu is for all diners





INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI

Alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) N. 1169/2011. Su richiesta è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale in servizio. Non possiamo garantire la totale assenza di tracce di tali allergeni in tutti i nostri piatti e bevande.

INFORMATION ABOUT FOOD ALLERGIES

Some dishes and drinks may contain one or more of the 14 allergens indicated by Regulation (EU) No. 1169/2011. Upon request, it is possible to consult the specific documentation that will be provided by the staff on duty. We cannot guarantee the total absence of traces of these allergens in all our dishes and drinks.

★★★★★ L
GRAND HOTEL
SAN PIETRO
TAORMINA