
PRIVATE UNIQUE EXPERIENCE
La Rotonda
sul mare
GRAND HOTEL
SAN PIETRO
TAORMINA



Grand Hotel
San Pietro Taormina

Immerso nel verde mediterraneo, il Grand Hotel San Pietro si apre su una scogliera sospesa sul mare, un rifugio di quiete dove la Sicilia si svela in ogni dettaglio.

Dalle maioliche fatte a mano ai tessuti dai toni caldi, ogni elemento racconta l'isola con raffinata discrezione, offrendo spazi pensati per il silenzio e il comfort.

Nestled in Mediterranean greenery, the Grand Hotel San Pietro opens onto a cliff suspended over the sea, a peaceful refuge where Sicily reveals itself in every detail.

From hand-painted majolica tiles to warm-toned fabrics, every element tells the story of the island with refined subtlety, offering spaces designed for silence and comfort.

LA ROTONDA, OLTRE IL MARE

The rotonda, beyond the sea

La **Rotonda sul Mare** si protende verso il blu, una forma circolare che dialoga con la luce e con il mare.

Qui lo spazio si fa essenziale, il tempo si adagia, il silenzio diventa parte dell'esperienza.

Al mattino, la colazione accoglie chi desidera un momento riservato, mentre l'orizzonte si colora dei primi raggi di luce e i profumi della Sicilia riempiono l'aria.

Al tramonto, aperitivi dorati e cene seguono il ritmo naturale della sera, tra bagliori caldi e stelle nascenti, trasformando ogni istante in un'esperienza sensoriale unica.

Ogni dettaglio dialoga con il mare e la luce, trasformando il momento in un'esperienza senza eguali.

The Rotonda sul Mare extends towards the deep blue, a circular structure in dialogue with the light and the sea.

Here, space becomes essential, time slows, and silence becomes part of the experience.

In the morning, breakfast welcomes those seeking a private, tranquil moment, while the horizon is painted with the first rays of light and the scents of Sicily fill the air.

At sunset, golden aperitifs and dinners follow the natural rhythm of the evening, between warm glimmers and emerging stars, turning every moment into a unique sensory experience.

Every detail interacts with the sea and the light, transforming each experience into something unparalleled.





EXCLUSIVE
GOODMORNING





Il mattino alla Rotonda prende un ritmo tutto suo, riservato a chi cerca calma e luce.

Dal buffet dell'hotel, selezioni fresche e pasticceria appena sfornata dallo chef si fondono con le proposte del menu à la carte, dove i sapori autentici della Sicilia incontrano gusti contemporanei, accompagnati da una bottiglia di spumante siciliano.

Ogni dettaglio, dai colori dei piatti alla luce che sfiora il mare, trasforma la colazione in un'esperienza sensoriale da vivere con lentezza e piacere.

Mornings at the Rotonda take on their own pace, reserved for those who seek calm and light.

Selections from the hotel buffet, fresh products and pastries baked daily by the chef, blend seamlessly with à la carte offerings, where the authentic flavors of Sicily meet refined contemporary tastes, accompanied by a bottle of Sicilian sparkling wine.

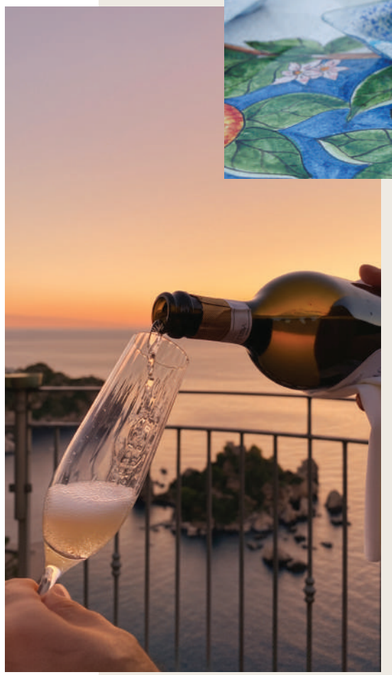
Every detail, from the colors of the dishes to the light caressing the sea, turns breakfast into a sensory experience to be savored slowly and with pleasure.

€ 150 MAX 6 pers.









ORO BLU

Al tramonto, gli aperitivi seguono il ritmo naturale della luce, mentre il profumo del mare e delle erbe della Sicilia accompagna ogni sorso.

Dalla Rotonda, il mare riflette i caldi toni dorati del tramonto siciliano, creando un'atmosfera sospesa e avvolgente, dove sapori e sorsi si fondono con il lento calare del sole.

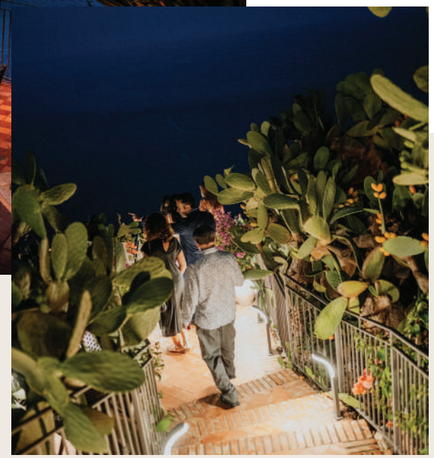
Disponibile su prenotazione, con selezioni e prezzi indicati nei menu dedicati.

At sunset, golden aperitifs follow the natural rhythm of the light, while the scent of the sea and Sicilian herbs accompanies every sip.

From the Rotonda, the sea mirrors the warm, golden hues of the Sicilian sunset, creating a suspended, enveloping atmosphere where flavors and sips blend seamlessly with the slow descent of the sun.

Available upon reservation, with selections and pricing detailed in the dedicated menus.





SAPORI **E LUCE**

Flavors and light

La cena si apre sotto un cielo stellato, con la luna che si riflette sul mare di un blu profondo, diffondendo bagliori delicati sulla serata.

I piatti combinano ingredienti selezionati e sapori autentici della Sicilia, studiati per esaltare ogni istante della cena.

Dinner unfolds under a starry sky, with the moon reflecting on the deep blue sea, casting delicate glimmers over the evening.

The dishes combine carefully selected ingredients and authentic Sicilian flavors, crafted to enhance every moment of the dinner.

Ogni momento si svolge con discrezione e armonia, trasformando l'esperienza in un ricordo da custodire.

Disponibile su prenotazione, con selezioni e prezzi indicati nei menu dedicati.

Each experience unfolds with discretion and harmony, transforming the evening into a memory to treasure.

Available upon reservation, with selections and pricing detailed in the dedicated menus.







Private dining experience

MENU FOR APERITIFS AND DINNERS

APERITIVO

“Colori dell’ Etna”

Aperitif “Colours of Etna”

Stuzzicherie Siciliane

Arancinetti al ragoût, arancinetti al nero di seppia, iris al pistacchio, mini siciliana con tuma e acciughe, alici marinate con peperoni arrosto, pane e panelle, polpo saltato con cipolla candita, pollo croccante con chips di patate e salsa bbq.

L’aperitivo include una bottiglia di Spumante Siciliano

Sicilian appetizers

Arancinetti al ragoût, arancinetti with cuttlefish ink, iris with pistachio, mini Sicilian with tuma and anchovies, marinated anchovies with roasted peppers, bread and panelle, sauteed octopus with candied onion, crispy chicken with potato chips and barbecue sauce.

The aperitif includes a bottle of Sicilian Sparkling Wine

€ 800 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 800 for up to 2 persons, including a paired bottle.

APERITIVO

“Sapori di Sicilia”

Aperitif “Flavors of Sicily”

Stuzzichini Siciliani

Arancinetti al ragù di carne, parmigiana, caponata classica, caponata di verdure con pesce spada, selezione di salumi di suino nero dei Nebrodi, crostini con mortadella d’asina e miele, crispelline con ricotta e acciughe, alici semolate con cipolla all’agrodolce, Sorbetto agli agrumi.

L’aperitivo include una bottiglia di Spumante Siciliano

Sicilian finger food

Arancini (deep fried rice ball) with meat ragout, aubergine parmigiana, vegetables ratatouille, vegetables ratatouille with swordfish, selection of Nebrodi black pig cured meats, crostini with donkey mortadella and honey, salted pastries filled with ricotta and anchovies, anchovies in semolina crust with sweet and sour onion, citrus sorbet

The aperitif includes a bottle of Sicilian Sparkling Wine

€ 800 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 800 for up to 2 persons, including a paired bottle.

APERITIVO

“Ostriche & Champagne”

Aperitif “Oysters & Champagne”

Plateau di Ostriche

Belon, Fine de Claire, Fine de Blagnac

Granita lime e zenzero

L’aperitivo include una bottiglia
di Champagne Krug Grande Cuvée

Oyster Plateau

Belon, Fine de Claire, Fine de Blagnac

Lime and ginger ice sorbet

The aperitif includes a bottle
of Champagne Krug Grande Cuvée

€ 1500 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 1500 for up to 2 persons, including a paired bottle.

APERITIVO

“Plateau Royale & Champagne”

Aperitif “Plateau Royale & Champagne”

Plateau

Gambero rosso Mazzara, scampi

Ostriche, fasolari e cannolicchi

L’aperitivo include una bottiglia
di Champagne Dom Perignon Vintage Brut

Plateau

Mazzara red shrimp, langoustines

Oysters, cockles, razor clams

The aperitif includes a bottle
of Champagne Dom Perignon Vintage Brut

€ 1500 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 1500 for up to 2 persons, including a paired bottle.

APERITIVO

"Oro Blu"

Aperitif "Oro Blu"

Stuzzichini

Mini tartare di tonno
Gambero rosso marinato
Carpaccio di spada
Polpo scottato con patate e bottarga
Ostriche Fine Papillon
L'aperitivo include una bottiglia
di Champagne Veuve Clicquot Yellow Label

Finger food

Mini tuna tartare
Marinated red shrimps
Carpaccio of swordfish
Seared octopus with potatoes and bottarga
Oysters
The aperitif includes a bottle
of Champagne Veuve Clicquot Yellow Label

€ 800 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 800 for up to 2 persons, including a paired bottle.

APERITIVO

"Caviale & Champagne"

Aperitif "Caviar & Champagne"

Caviale Beluga gr. 30

Servito con crostini di pane tostato al burro
salato, frolla con caprino e sedano, blinis
con panna acida

L'aperitivo include una bottiglia
di Champagne Moët & Chandon Grand Vintage

Beluga Caviar gr. 30

Served with salted butter toasted bread
croutons, short crust pastry with goat cheese
and celery, blinis with sour cream

The aperitif includes a bottle
of Champagne Moët & Chandon Grand Vintage

€ 800 per due persone, bottiglia abbinata inclusa.
€ 800 for up to 2 persons, including a paired bottle.

MENU

“Contrada”

Menu “Contrada”

Carpaccio di zucchine trombetta con fiori di zucca croccante
e foglie di tenerume

*Trombetta courgette carpaccio with crunchy courgette flowers
and tender leaves*

Risotto con pesto di verdure, pangrattato e burrata

Risotto with vegetable pesto, breadcrumbs and burrata

Cavolfiore al quadrato

Squared cauliflower

Meringa al limone e zabaione

Lemon meringue and eggnog

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*

MENU

“Contrada”

Menu “Contrada 2”

Uovo di montagna CBT con provola e mandarini canditi

Mountain egg with provola cheese and candied mandarins

Gnocchetti con funghi di ferla, spuma di grana 24 mesi, rucola
e mandorle

*Homemade gnocchi with mushrooms, 24-month-old parmesan foam,
rocket salad and almonds*

Millefoglie di patate su crema di tenerume

Potato millefeuille on tenerume cream

Variazione di gelati e brioches come da tradizione

Homemade ice cream selection with brioches as tradition

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*

MENU

“Muntagna”

Menu “Muntagna”

Tartare di scottona modicana con uovo di montagna croccante

Modica scottona tartare with crunchy mountain egg

Plin ripieno con funghi porcini e consommè di pollo

Plin stuffed with porcini mushrooms and chicken consommé

Filetto di manzo alla cenere con patate ratta, salsa bernese
e lattughino saltato

*Beef fillet ash with ratta potatoes, Béarnaise sauce
and sautéed lettuce*

Sfera al pomodoro con cappero, cioccolato bianco,
basilico e olio evo

*Tomato sphere with caper, white chocolate,
basil and extra virgin olive oil*

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*

MENU

“Muntagna”

Menu “Muntagna 2”

Petto d’Anatra laccato al miele e peperoncino su pak-choi

Duck breast lacquered with honey and chilli on pak-choi

Risotto con estratto di cavolfiore, passito e fois gras scottato

Risotto with cauliflower extract, raisin wine and seared foie gras

Agnello laccato all’estratto di carrubba, con limone candito
e foglia di quercia

*Lamb with carob extract, candied lemon
and oak leaf*

Cremoso alla vaniglia Burbones con cuore al lampone

Creamy Burbones vanilla with a raspberry heart

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*

MENU

“Isola Bella”

Menu “Isola Bella”

Variazione di crudo di mare, spirale di pomodoro giallo
all’essenza di mandarino

Variation of raw seafood, yellow tomato spiral
with mandarin essence

Riso Vialone nano con estratto di scampo

Vialone nano rice with scape extract

Cernia scottata con foies gras, gambero crudo, juice all’amarena
e insalatina di crescioni

Seared grouper with foies gras raw shrimp and black cherry juice
and watercress salad

Cassata alla ricotta con gelato alla cannella

Ricotta cassata with cinnamon ice cream

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.

MENU

“Isola Bella”

Menu “Isola Bella 2”

Triglia al pane nero e agrumi su passata di fagioli acidulati

Red mullet with black bread and citrus fruits on soured bean puree

Tortello ripieno di ricotta affumicata, zuppa di scorfano rosso
e tenerumi

Tortelli stuffed with smoked ricotta and red scorpion fish soup
and tenderizers

Rombo con piselli e bottarga al limone

Turbot with peas and bottarga flavored with lemon

Cremoso ai frutti di bosco con cuore al mango e crumble
alla mandorla salata

Creamy berries with mango heart and salted
almond crumble

€ 1600 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Ruinart Blanc de Blancs
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
€ 1600 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Ruinart Blanc de Blancs
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.

MENU DEGUSTAZIONE

"Sicilia Bedda"

Tasting Menu "Sicilia Bedda"

Arancino con ragù di gallinella di mare e la sua bisque
Arancino with gurnard ragù and its bisque

Caponata all'agrodolce con pesce spada scottato
Sweet and sour caponata with seared swordfish

Tonnarello alle sarde con finocchietto, uva passa e mollica atturrata
Tonnarello with sardines, fennel, raisins and soft breadcrumbs

Spaghetti "Pastificio Piazza" ai ricci di mare
Spaghetti "Pastificio Piazza" with sea urchins

Scottata di tonno con cipolla all'agrodolce e menta
Seared tuna with sweet and sour onion and mint

Sicilia in 4 morsi
Sicily in four bites

€ 1800 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Veuve Clicquot Yellow Label
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
€ 1800 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Veuve Clicquot Yellow Label
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.

MENU DEGUSTAZIONE

"Mareneve"

Tasting Menu "Mareneve"

Carpaccio di zucchine trombetta con fiori di zucca croccante
e foglie di tenerume
Trombetta courgette carpaccio with crunchy courgetti flowers
and tender leaves

Variazione di crudo di mare, spirale di pomodoro giallo all'essenza
di mandarino
Variation of raw seafood, yellow tomato spiral with mandarin essence

Risotto carnaroli "Riserva Motta" su crema di datterino candito,
agrumi e cernia
Carnaroli risotto "Riserva Motta" on cream of candied tomatoes,
citrus fruits and grouper

Fusillone al burro affumicato, verdura selvatica, caprino e anguilla
Fusillone pasta with smoked butter, wild vegetables, goat cheese and eel

Filetto di manzo con salsa bernese e patate pont neuf
Fillet of beef with béarnaise sauce and pont neuf potatoes

Cernia scottata con foie gras, gambero crudo, juice all'amarena
e insalatina di crescioni
Seared grouper with foie gras raw shrimp and black cherry juice
and watercress salad

Cassata alla ricotta con gelato alla cannella
Ricotta cassata with cinnamon ice cream

€ 1800 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Moët & Chandon Grand Vintage
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
€ 1800 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Moët & Chandon Grand Vintage
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.

MENU DEGUSTAZIONE

“Crostacei”

Tasting Menu “Shellfish”

Selezione di crudi, scampi, gambero rosso

Selection of raws, scampi and red shrimps

Aragosta alla catalana

Catalan lobster

Linguina all’Astice

Linguine Pasta with lobster

Cremoso ai frutti di bosco con cuore al mango e crumble
alla mandorla salata

*Creamy berries with mango heart and salted
almond crumble*

€ 2000 per due persone, 1 bottiglia di Champagne Dom Perignon Vintage Brut
per due ospiti abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 2000 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne Dom Perignon Vintage Brut
for two guests paired with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*

MENU DEGUSTAZIONE

“Crostacei e Champagne Krug”

Tasting Menu “Shellfish and Champagne”

Selezione di crudi, scampi, gambero rosso

Selection of raws, scampi and red shrimps

Aragosta alla catalana

Catalan lobster

Linguina all’Astice

Linguine Pasta with lobster

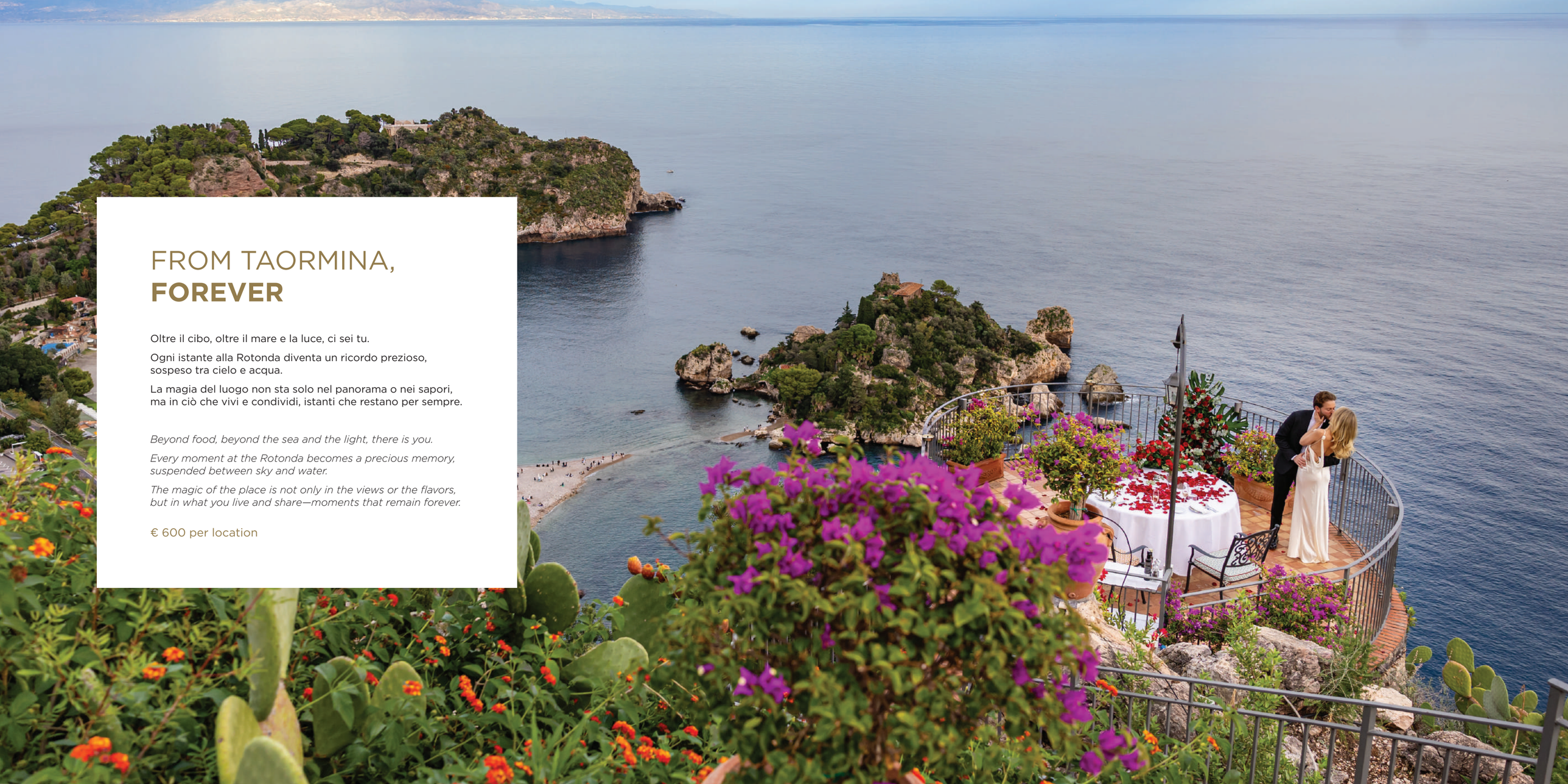
Cremoso ai frutti di bosco con cuore al mango e crumble
alla mandorla salata

*Creamy berries with mango heart and salted
almond crumble*

Menu in abbinamento con Champagne Krug Grand Cuvée

Menu pairing with Champagne Krug Grand Cuvée

€ 2000 per due persone, 1 bottiglia di Champagne per due ospiti
abbinata al menù inclusa. Acqua e soft drinks e cocktail non inclusi.
*€ 2000 for up to 2 persons, 1 bottle Champagne for two guests paired
with the menu included. Water, soft drinks and cocktails not included.*



FROM TAORMINA, **FOREVER**

Oltre il cibo, oltre il mare e la luce, ci sei tu.

Ogni istante alla Rotonda diventa un ricordo prezioso, sospeso tra cielo e acqua.

La magia del luogo non sta solo nel panorama o nei sapori, ma in ciò che vivi e condividi, istanti che restano per sempre.

Beyond food, beyond the sea and the light, there is you.

Every moment at the Rotonda becomes a precious memory, suspended between sky and water.

The magic of the place is not only in the views or the flavors, but in what you live and share—moments that remain forever.

€ 600 per location

Condizioni Generali

Terms & Conditions

Servizio:

- La Rotonda sul Mare dispone di un servizio totalmente esclusivo grazie all'ausilio di un Maitre a voi riservato e a cui potrete affidarvi per godere di momenti di privacy assoluta.
- La Rotonda sul Mare presenta una mise en place con tovagliato in puro stile siciliano e vasellame di altissima qualità.

Menù

- Le tariffe indicate includono allestimento floreale di base sul tavolo e candele sulla scalinata, oltre iva, tasse, servizio e coperto.
- Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi del Reg. Cen.852/04. In caso di allergie o intolleranze alimentari, vi preghiamo di informare il personale di sala al fine di poter garantire un'attenzione dedicata.

Service:

- *La Rotonda sul Mare has a totally exclusive service with the help of a Maitre you can trust to enjoy moments of absolute privacy.*
- *La Rotonda sul Mare features mise en place with table linens in pure Sicilian style and very high quality tableware.*

Menù

- *Above mentioned rates include floral arrang ement on the table, candles on the stairs, beyond vat, taxes, service charge and cover.*
- *We inform our customers that some products are treated with rapid temperature reduction in accordance with Cen. Reg. 852/04. In case of food allergies or intolerances, please inform the staff so that we can guarantee dedicated attention.*

Eventi:

- La Rotonda sul Mare si presta anche a momenti romantici ed intimi per scambiarsi delle promesse.
- La Rotonda sul Mare può essere il luogo ideale per intime cerimonie di matrimonio grazie alla possibilità di effettuare un rito simbolico con l'ausilio di un celebrante.

Personalizzazioni:

- La Rotonda sul Mare dispone di un servizio di personalizzazione per rendere ancora più unico il luogo, tramite degli innumerevoli extra come della musica dal vivo, esclusivi allestimenti floreali e percorsi di candele galleggianti. Con un preavviso di due giorni e a fronte di un supplemento è possibile scegliere i colori e il tessuto del tovagliolato e della cristalleria. Sarà inoltre possibile arricchire l'esperienza con una coking class nel pomeriggio in modo da rendere il vostro momento ancora più emozionante.

Costi:

- € 600 per la sola location in caso di cerimonie

Il costo di privatizzazione va sommato a quello della cena o dell'aperitivo. In caso di cattivo tempo, la cena verrà servita nel nostro ristorante Bàtu senza alcun supplemento.

Termini di pagamento:

- 50% di deposito non rimborsabile da versare al momento della conferma della prenotazione che sarà dedotto dal conto finale.

La prenotazione verrà validata all'avvenuta conferma del deposito cauzionale.

Events:

- *La Rotonda sul Mare also lends itself to romantic and intimate moments to exchange vows.*
- *La Rotonda sul Mare can be the ideal place for intimate wedding ceremonies thanks to the possibility of carrying out a symbolic rite with the help of a celebrant.*

Customizations:

- *La Rotonda sul Mare has a customisation service to make the venue even more unique, through extras such as live music, exclusive floral arrangements and floating candle trails. With two days' notice and for an additional charge, it is possible to choose the colours and fabric of the table linen and glassware. You can also enhance the experience with a coking class in the afternoon to make your moment even more exciting.*

Rental fee:

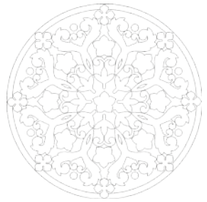
- € 600 for the venue only in case of ceremonies

The rental fee will be added to the dinner or the aperitif price. In case of bad weather, dinner will be served in our Bàtu restaurant without any supplement.

Payment terms:

- *50% non-refundable deposit to be paid upon confirmation of booking which will be deducted from the final bill.*

The booking will be validated upon confirmation of the security deposit.



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI:

Via Pirandello, 50 - 98039 Taormina (ME)

+39 0942/620711

info.sanpietro@lbhs.it

www.sanpietrotaormina.com

GRAND HOTEL
SAN PIETRO
TAORMINA

LINDBERGH
HOTELS