



SAN DOMENICO
PALACE HOTEL
TAORMINA

The
Leading Hotels
of the World

Piazza San Domenico, 5
98039 Taormina (ME) | Italia
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

res.sandomenico@amthotels.it
amthotels.com/sandomenico

San Domenico Signature Cocktails

Sicilia

Spumante siciliano, spremute fresche
di arancia e pompelmo, cocktail maison di stagione
(Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Sicilian sparkling wine, freshly squeezed orange
and grapefruit juices, season cocktail (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Stuzzichini caldi / Hot appetisers

Tocchetto di caciocavallo in pastella
con caramello all'aceto balsamico

Battered Sicilian cheese bite with caramelised balsamic vinegar

Dadino di pesce spada dorato
con salsa siciliana (capperi, prezzemolo, erba cipollina, maionese)

Fried swordfish cube with Sicilian dressing
(capers, parsley, chives, mayonnaise)

Prugna croccante con pancetta affumicata

Plum with crunchy bacon

Stuzzichini freddi / Cold appetisers

Cucchiaio guarnito con cernia marinata al peperoncino

Spoon garnished with marinated grouper and chilli pepper

Variazione di caprese

Innovative caprese
(cherry mozzarella and tomato)

Tazzina di gazpacho all'isolana

Petite cup of Sicilian gazpacho





SAN DOMENICO
PALACE HOTEL
TAORMINA

*The
Leading Hotels
of the World*

Piazza San Domenico, 5
98039 Taormina (ME) | Italia
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

res.sandomenico@amthotels.it
amthotels.com/sandomenico

SIGNATURE COCKTAILS

Bougainvillées

Spumante siciliano, spremute fresche di arancia e pompelmo, fruit punch, cocktail di stagione (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*, dry snack (arachidi, mandorle, pistacchi, olive, fiori di capperi)

Sicilian sparkling wine, freshly squeezed orange and grapefruit juices, fruit punch, season cocktail (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*, dry snacks (nuts, almonds, pistachios, olives, capers)

Antico Refettorio

Spumante siciliano, spremute fresche di arancia e pompelmo, fruit punch, cocktail di stagione (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*, canapè maison, dry snack (arachidi, mandorle, pistacchi, olive, fiori di capperi)

Sicilian sparkling wine, freshly squeezed orange and grapefruit juices, fruit punch, season cocktail (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*, assorted canapés, dry snacks (nuts, almonds, pistachios, olives, capers)





SAN DOMENICO
PALACE HOTEL
TAORMINA

The
Leading Hotels
of the World

Piazza San Domenico, 5
98039 Taormina (ME) | Italia
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

res.sandomenico@amthotels.it
amthotels.com/sandomenico

Mediterraneo

Spumante siciliano, spremute fresche di arancia e pompelmo, cocktail maison di stagione (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Sicilian sparkling wine, freshly squeezed orange and grapefruit juices, season cocktail (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Stuzzichini caldi / Hot appetisers

Spiedino di polletto in pastella alla birra
e rosmarino con salsa tartara (capperi- cetriolini - prezzemolo)

Chicken kebab with beer and rosemary tempura,
tartare sauce (capers, gherkins, parsley)

Tocchetto di caciocavallo dorato
con caramello all'aceto balsamico

Battered Sicilian cheese bite with caramelised balsamic vinegar

Tazzina di crema di asparagi con perle di salmone

Cup of asparagus cream soup with salmon eggs

Focaccina rustica alle erbe aromatiche

Aromatic herb flat bread

Stuzzichini freddi / Cold appetisers

Bloody Mary di carote

Carrot bloody Mary

Cucchiaino guarnito
con pesce spada affumicato e finocchietto selvatico

Spoon garnished with smoked sword fish and wild fennel

Cucchiaino guarnito con marmellata di cipolle e tonno marinato

Spoon garnished with onion jam and marinated tuna

Crostino di frolla al parmigiano
con crema di formaggi bianchi e pistacchi di Bronte

Parmesan pastry with a cheese mousse and local pistachio nuts





SAN DOMENICO
PALACE HOTEL
TAORMINA

The
Leading Hotels
of the World

Piazza San Domenico, 5
98039 Taormina (ME) | Italia
Tel. +39 0942 613111 | Fax +39 0942 625506

res.sandomenico@amthotels.it
amthotels.com/sandomenico

San Domenico

Spumante siciliano, spremute fresche di arancia e pompelmo, cocktail maison di stagione (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Sicilian sparkling wine, freshly squeezed orange and grapefruit juices, season cocktail (Rossini/Bellini/Puccini/Mimosa)*

Stuzzichini caldi / Hot appetisers

Spiedino di polletto in pastella alla birra e rosmarino salsa domenicana
(maionese-ketchup- aceto-Worcester sauce-tabasco)

Chicken kebab with beer and rosemary tempura, Dominican sauce
(mayonnaise-ketchup-vinegar-Worcester sauce-tabasco)

Piccolo spiedino di carne e verdure con salsa barbecue

Meat and vegetable kebab with barbecue sauce

Spiedini di pesce spada alle erbe aromatiche

Skewered swordfish with aromatic herbs

Tazzina di crema di asparagi con perle di salmone

Cup of asparagus cream soup with salmon eggs

Stuzzichini freddi / Cold appetisers

Cucchiaio guarnito con salmone marinato all'aneto

Spoon garnished with dill marinated salmon

Rollatine di spada marinato con farcia di melanzane e basilico

Marinated swordfish rolls with basil flavoured aubergine

Tartarina di pesce bianco al cucchiaio, all'olio tartufato

White fish tartare with truffle oil

Carpaccio di manzo speziato, ciuffo di rucola e olio extra vergine di oliva

Spiced beef carpaccio, rocket and extra virgin olive oil

* Season cocktail maison

Rossini = Fragola – Strawberry

Bellini = Pesca – Peach

Puccini = Mandarino - Mandarin

Mimosa = Arancia - Orange

