

## I migliori cocktail bar di Taormina per l'estate 2026

2026-06-19 15:59:08 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2026/06/19/i-migliori-cocktail-bar-di-taormina-per-lestate-2026/>

Negli ultimi anni **Taormina** ha aggiunto alle proprie reputazioni consolidate (quella del teatro antico e quella della mondanità internazionale) una vocazione più recente: il bere d'autore. La prima edizione della **Taormina Cocktail Week**, nell'autunno del 2025, ha dato forma riconoscibile a un fenomeno già maturo, alimentato da una concentrazione rara di bar d'albergo storici, da insegne indipendenti di lungo corso e, da questa stagione, anche da un avamposto firmato da una maison della moda. La cittadina siciliana si conferma così tra le destinazioni italiane dove la miscelazione di qualità trova il proprio pubblico di appassionati. Ecco gli indirizzi da non perdere quest'estate.

### **Bar Timeo, Grand Hotel Timeo, A Belmond Hotel**

Affacciato sul Teatro Greco, sulla Baia di Naxos e sull'Etna, il **Bar Timeo** resta l'indirizzo di riferimento della cittadina, quello che concentra il valore simbolico della destinazione in un solo affaccio. Gli interni, con le lavorazioni in legno siciliano e gli arredi d'epoca, richiamano l'atmosfera di un giardino d'inverno ottocentesco e custodiscono la memoria letteraria di Taormina, frequentata e raccontata da D.H. Lawrence, Truman Capote e Tennessee Williams. La proposta del bar manager Claudio Adelfio costruisce i drink intorno a questi riferimenti: il panorama, i giardini storici voluti dalla nobildonna inglese Florence Trevelyan, l'eredità degli scrittori che qui hanno soggiornato e la presenza incombente del teatro antico alle spalle. Una scelta che lega la miscelazione al *genius loci*, trasformando la carta in un commento al paesaggio e alla storia del luogo.

### **Bar Sant'Andrea, Villa Sant'Andrea, A Belmond Hotel, Taormina Mare**

A livello del mare, sulla riva del Mar Ionio, il **Bar Sant'Andrea** rappresenta la controparte balneare dell'offerta Belmond a Taormina. Il bar manager Fabio Rosella guida un team di mixologist che rinnova ogni anno la carta dei signature, costruita sugli ingredienti del territorio e su lavorazioni di stagione che i bartender preparano quotidianamente. L'aperitivo si accompagna ai canapé di pesce e di carne preparati nella cucina a vista del Brace Grill, in un formato che integra cucina e bar in un'unica esperienza conviviale. La proposta punta sull'identità siciliana e sulla ricerca di originalità, con una sensibilità verso la sostenibilità che orienta la selezione delle materie prime.

### **Bar & Chiostro, San Domenico Palace, A Four Seasons Hotel**

Ricavato nella cornice del chiostro che dà il nome al locale, il **Bar & Chiostro** del San Domenico Palace propone una formula all'aperto centrata sull'aperitivo e sulle serate lente. La carta, curata dal bar manager Juri Romano, affianca ai cocktail artigianali una selezione di vini siciliani e di stuzzichini gourmet ispirati ai sapori locali e agli ingredienti di stagione. L'impianto è quello del bar di grande albergo che fa della misura e del servizio i propri tratti distintivi, in uno degli alberghi più scenografici della Sicilia orientale. [gallery ids="276522,276523"]

## Bellevue Bar, Hotel Metropole Taormina

Salotto dell'Hotel Metropole, con affaccio su Corso Umberto, sulla Baia di Naxos e sull'Etna all'orizzonte, il **Bellevue Bar** imposta la propria mixology su un racconto della Sicilia per ingredienti: agrumi, botaniche mediterranee, erbe aromatiche, liquori locali e note saline, trattati con tecniche contemporanee e riferimenti internazionali. Accanto ai grandi classici, il bar presenta una selezione di signature firmati in collaborazione con Damiani, maison italiana di alta gioielleria: un'operazione che inserisce il bere d'albergo nella logica delle partnership tra ospitalità e marchi del lusso, sempre più frequente nelle destinazioni di fascia alta. Durante l'estate la terrazza ospita inoltre una programmazione musicale, tra piano e voce, jazz e dj set, e completa l'aperitivo con piccoli assaggi pensati in pairing.



## Blue Sky Bar, Palazzo Vecchio Taormina

Il **Blue Sky Bar** è la terrazza di Palazzo Vecchio Taormina, boutique hotel di dodici suite aperto nell'aprile del 2023 e ricavato in una tipica casa taorminese nel centro della cittadina. Affacciato da un torrione che domina l'abitato, con il mare da un lato e l'Etna dall'altro, il rooftop funziona come indirizzo per l'aperitivo al tramonto e per il cocktail dopocena, accompagnato ogni sera da un dj set. A guidare la struttura è Stefano Gegnacorsi, proprietario e general manager, che ha costruito la proposta intorno al panorama e alla dimensione conviviale della serata. Il bar lavora in continuità con il ristorante dell'albergo, il Monsù, affidato allo chef Giuseppe Privitera, che recupera le ricette dei monsù, i cuochi di scuola francese attivi nelle cucine aristocratiche del Regno delle Due Sicilie.

## Morgana Cocktail Club

Nel cuore storico di Taormina, il **Morgana** è l'istituzione notturna della cittadina. La sua storia inizia nel

2001, quando Guido Spinello rileva un locale del centro e, con il cugino Christian Sciglio, ne avvia la trasformazione in quello che con gli anni è diventato un riferimento per gli amanti del buon bere in chiave Made in Sicily. Dal 2025 il locale fa parte di Bella Repertoire, gruppo familiare attivo nell'ospitalità, nella ristorazione, nell'intrattenimento e nei servizi di destination management. Il nome rimanda alla Fata Morgana della mitologia, ai miraggi dello Stretto di Messina, e il locale ne raccoglie il carattere onirico attraverso allestimenti riscritti ogni stagione. Le edizioni 2022 e 2023 hanno esplorato l'immaginario arabo-normanno, il 2024 il tardo barocco settecentesco, il 2025 la geometria dell'ottagono cara all'arte siciliana e al Palazzo Reale di Palermo. Per il 2026 il progetto torna al designer siciliano Salvatore Musumeci di Studio Musumeci, che lavora su forme inedite, dettagli specchiati e superfici laccate nelle tonalità del rosso, colore guida dell'anno; il concept artistico è affidato ad Alessandro Florio, che affronta il tema del desiderio nell'arte classica con una tecnica per lui nuova, il *découpage* su foglia d'oro. Il cuore della location resta il Joharia Garden, ispirato alla Cappella Palatina di Palazzo dei Normanni.



## Le Bar Louis Vuitton

La novità della stagione è la riapertura estiva di Le Bar Louis Vuitton, all'ultimo piano dello storico palazzo che ospita la boutique della maison su Corso Umberto. Accessibile da un ingresso dedicato, il bar conta trentaquattro coperti su una terrazza arredata con tessuti bianchi e blu e piante autoctone, affacciata sul Mediterraneo. La proposta gastronomica è curata dal ristorante Nunziatina e introduce per questa stagione una serie di signature dish firmati Louis Vuitton, che alternano riferimenti siciliani come l'Arancino alla Norma, la Flower Focaccia e il Capocollo di Suino Nero a creazioni dal taglio cosmopolita come il Croque Louis, il Club Pont Neuf, il Monogram Tacos di Tonno e il Roll di Astice 5th Avenue, accanto a una selezione di mare con tartelletta al gambero rosso, ostriche Gillardeau e caviale Oscietra. La carta dei drink si intitola Le Voyage e traduce l'identità della maison in un percorso narrativo costruito sull'idea di viaggio: tra i signature, Monogram Journey, The Gattopardo in Paris, LV130 L'Art du Temps, Dolce Vita in Taormina, Mediterranean Mosaic e Nouveau Monde, completati da mocktail, champagne, vini e distillati internazionali. L'arrivo di una maison della moda nel bere di Taormina è il segnale di una tendenza più ampia, che vede i grandi marchi del lusso entrare nell'ospitalità stagionale delle località d'élite. Le Bar Louis Vuitton è aperto tutti i giorni dalle 17 alle 23.