Drink List





Un'idea nata per caso, in una location unica al mondo. Ai piedi dell'Etna e di fronte al Dio Nettuno, di fronte al mare. Immerso non in una storia ma in un mondo di cultura e tradizione. In un posto dove tutto è vero, non Bio, ma vero.

Dove il KM zero non esiste, qui si produce, non si compra. Dove la tradizione diventa gusto ed innovazione e la mente può godere dei frutti della natura. La realtà di un bar conviviale, dove i nostri ospiti possono trovare solo ed esclusivamente primizie create dalla terra, coltivate da mani sapienti e trasformate per voi amanti del vero in miscele uniche nel loro stile. Sedetevi, annusate, gustate, rilassatevi e chiudete gli occhi. Godete della natura, in perfetto stile italiano. Benvenuti al "Convivium bar", Salute!

This drinking spot is an idea born by chance, in a location that is unique in the world, Sitting below Mount Etna, overlooking the sea, on an island immersed in culture and tradition. It's a place where everything is genuine and organic: with ingredients that come from our own estate. Here, we produce rather than purchase. Here, heritage blend with innovation. It's a place where body, mind and spirit can enjoy the fruits of the nature directly from the land. Adventure and passion become a reality, in a special bar like no other, where lovers of creative mixtures can enjoy the real flavours of nature.

Sit, smell, taste, relax, close your eyes. Relish nature, in true Sicilian style

Welcome to the "Convivium Bar", Salute!

Paolo Sanna

Convivium Bar Food

Tartare di bovino dei Nebrodi con capperi di Salina e la salsa dello chef Beef Tartare with capers from Salina and chef sauce Tagliere di salumi Slow Food siciliani € 19 Slow Food Selection of sicilian cured meat € 13 Frittura di biete e cipolle del nostro orto * Fried chard and onion produced in our vegetable garden 🖈 Le nostre patate con la maionese dello Chef € 10 Our potatoes with chef's mayonnaise Monaci Cesar con pollo ruspante Bio, lattuga, maionese fatta in casa, crostini croccanti e semi € 17 Monaci Cesar with chicken Bio, homemade mayonnaise, crispy croutons and seeds Salsiccia al finocchietto con verdure di campo € 18 Fennel pork sausages with wild vegetables Gelato: Pistacchio siciliano, Nocciola dei Nebrodi, Miele Ape Nera Cioccolato Fair Trade Ice Cream: Sicilian Pistachio, Nebrodi Hazelnut, Black Bee Honey Fair Trade Chiocolate Sorbetto alle clementine di Monaci €8 Our clementine sorbert on request gluten free.

Cocktails



Monaci Spritz € 15

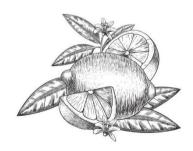
Fresco, semplice e di buona bevuta, il sapore dei nostri limoni siciliani e delle spezie del nostro territorio inebrieranno il vostro palato

Fresh, simple and good to drink, the taste of our Sicilian lemons and spices of our territory will intoxicate your



Artisanal Sicilian Lemon Liquor Tonic Water Angostura Bitters Lemon Grass Leaves Lemon Grass Tincture Spry

Guarnish: Lemon Grass from Monaci garden



Monk's Daiquiri € 15

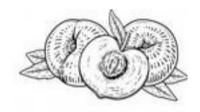
Il Daiquiri della casa, fresco e fruttato, la nostra versione estiva è con le pesche tabacchiere

The Daiquiri of the house, fresh and fruity, our summer version is with tabacchiere peaches



Cuban Rum 3 y.o. Homemade peach syrup Fresh Lemon Juice from Monaci Eagara Tincture Spry

Guarnish: No guarnish



Convivium Negroni € 15

La nostra interpretazione del drink che rispecchia l'aperitivo italiano, "il Negroni", vellutato, morbido e dai sapori intensi, con i profumi della Sicilia

Our interpretation of the drink that reflects the Italian aperitif, "il Negroni", velvety, soft and with intense flavors, with the scents of Sicily



London Dry Gin Amaro Amara Liquor Italian Red Vermouth Campari Foam Zagare Tincture Spry

Guarnish: Flower and fruit from Monaci Garden



Conte Camillo Negroni

Etna Mule € 16

Questo drink parte dalla Russia e arriva sull'Etna, passando attraverso alberi di limoni e clementine. Inebriato dal profumo di Lavanda, si trasforma in un drink da bere in qualsiasi ora della giornata

This drink starts from Russia and arrives on Etna, passing through lemon and clementine trees. Intoxicated by the scent of Lavender, it turns into a drink to drink at any time of the day



Vodka Lemon Juice of Monaci Clementine Juice of Monaci Artisanal Lavander Syrup Ginger Beer

Guarnish: Lavender and dried kiwi



Wild Fennel Fizz € 17

Il finocchietto selvatico, l'inconfondibile profumo di una delle spezie più caratteristiche della Sicilia racchiuse in un drink fresco e deciso

The wild fennel, the unmistakable scent of one of the most characteristic spices of Sicily enclosed in a fresh and strong drink



London Dry Gin Fresh Lemon Juice from Monaci Artisanal Wild Fennel Liquor Homemade Monaci Herbs syrup Pink Grapefruit soda Wild Fennel Tincture Spry

Guarnish: Wild Fennel from Monaci Garden



Lava € 17

Fresco, piccante e dal sapore deciso, dedicato alle lacrime del nostro vulcano

Fresh, spicy and strong flavor, dedicated to the tears of our volcano



Tequila infused with Etna pepper Tequila 100% Agave Artisanal Liquor with Etna Orange Fresh Lemon Juice Tomato Water

Guarnish: Salt crust with herbs from our garden



Questo drink parte dalla Russia e arriva sull' Etna, passando attraverso di limoni e fichi d'india.

This drink comes from Russia, passing through lemon trees and prickly-pears



Vodka
Liquore artigianale di Fichi d'India "Giardini d'Amore"
Limone di Monaci
Fiore di Lavanda
Sciroppo di zucchero

Vodka Artisanal "Giardini d'Amore" prickly-pear liqueur Monaci Lemon Juice Lavander flowers Sugar Syrup



Don Giovanni € 16

Elegante e deciso, dal carattere italiano, il nostro Don Giovanni vi saprà conquistare con il suo accento siciliano

Elegant and decisive, with an Italian character, our Don Giovanni will conquer you with his Sicilian accent

Etna Bitter Amaro dell'Etna Red Vermouth Italian Brandy

Guarnish: Orange washer with Zagara scent



Velvet Underground

Il nostro drink dedicato al maestro Battiato, dal Tennessee all'Etna, un sour elegante fra tradizione e innovazione

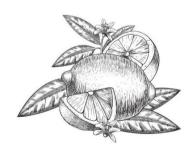
Our drink dedicated to Maestro Battiato, from Tennessee to Etna, an elegant sour between tradition and innovation



€ 17

Tennessee Whiskey
Fresh Juice of Lemon
Lemongrass Syrup
Red Wine of Etna "Guido Coffa"
Alcoholic velvet top with clementines and lemongrass

Guarnish: Fresh mint or edible flowers from our garden



Clementine € 17

Sulle musiche di Battiato continua il nostro percorso con la variante di un paloma trasformato con il succo delle nostre clementine fresche. Buona Bevuta!

On the music of Battiato continues our journey with the variant of a Paloma transformed with the juice of our fresh clementines, Good Drink!



Tequila 100 % Agave Agave's Syrup Lemon Juice of Monaci Clementine Juice of Monaci Soda

Guarnish: Salt crust



Mai T'Inchi € 17

Vi offriamo la nostra variante di Mai Tai, che in Haitiano significa ''Il migliore'', non ne rimarrete delusi!

This is our version of Mai Tai, which in Haitian means "The Best", with a Monaci twist.
We know you'll love it!



Avana 3 Rhum
Jamaica Rhum Gold
Amaro Amara
Artisanal "Giardini d'Amore" Almond liqueur
Sugar Syrup
Monaci Lemon Juice
Mint Leave

Guarnish: Fresh mint



Champagne

| | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
| Bernard Extra Brut La Clè Sept Arpents Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay | € 20 | € 80 |

Sparkling Wines

| Mon Pit Brut | Catarrato/Carricante | € 12 | € 50 |
|-----------------|----------------------|------|------|
| Mon Pit Rosè | Catarrato/Carricante | € 14 | € 50 |
| Murgo Brut | Nerello Mascalese | € 11 | € 37 |
| Murgo Brut Rosè | Nerello Mascalese | € 11 | € 39 |

White wine

| Guido Coffa Etna Bianco Carricante Guido Coffa Catarratto Catarratto | € 10 € 8 | € 44 € 35 |
|---|-------------|--------------|
| Rosé Wine Guido Coffa Etna Rosato Nerello Mascalese | € 9 | € 35 |
| Red Wine Guido Coffa Etna Rosso Nerello Mascalese Guido Coffa U' Ranaci Granache | € 10 € 9 | € 44 € 40 |

Beers

| Birra dello Stretto | € 8 |
|----------------------|-----|
| Birra Cyclope | € 9 |
| Birra Nicosia Rossa | € 8 |
| Birra Nicosia Bionda | € 8 |

Soft drink

| Coca Cola | € 6 |
|------------------------------------|-----|
| Coca Cola Zero | €6 |
| Tonic Water | € 6 |
| Lemon Tonic | € 6 |
| Ginger Beer | € 6 |
| Bottled Water | € 6 |
| Organic Limonata by "Tomarchio" | € 6 |
| Organic Chinotto by "Tomarchio" | € 6 |
| Gazzosa Lemonade by "Tomarchio" | € 6 |
| Aranciata Orangeade by "Tomarchio" | € 6 |

Coffe and tea

| Espresso | € 4 |
|------------------|-----|
| Americano | € 5 |
| Cappuccino | € 5 |
| Cioccolata Calda | € 5 |
| Tea | € 4 |
| Iced Coffe | € 6 |
| Iced Cappuccino | € 6 |







