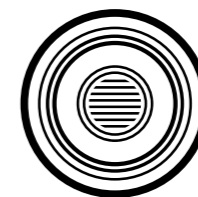




CONVIVIUM COCKTAIL BOOK

BENVENUTI AL



Convivium

BAR

ETNA IN A GLASS

P R E F A Z I O N E

Varcato quel cancello si apre alla vista un villaggio incantato.
Subito verrete inebriati di profumi e colori della terra e del mare.
Una terra potente, ricca di energia, cultura e rispetto.
Dove mani sapienti coccolano Madre Natura per regalarvi emozioni uniche e autentiche.

Ora sedete, rilassatevi e assaporate il gusto del territorio racchiuso in un bicchiere!

Benvenuti al Convivium Bar

Once you cross the threshold, before you lies a view of an enchanted village.
You will immediately be intoxicated by the scents and colors of both land and sea.
A powerful land, rich in energy, culture and time.

Where expert hands craft the gifts of Mother Nature to invoke unique and real emotion.

Sit back, relax and savor the taste of our land distilled for you into a wonderful cocktail.

Welcome to Convivium Bar

BAR DIRECTOR
Paolo Sanna





Convivium Punch

Fresca e fruttata, questa bevanda spiritosa, nata all'inizio del XVIII secolo, rispetta la stagionalità e la sostenibilità del territorio.

Fresh and fruity, this whimsical drink was first created at the beginning of 18th century, it honours the seasons and the constancy of this land.

*Italian Brandy
Fruit and citrus from our garden
Our herbs and spices decoction*

€ 25,00

spices, aromatic herbs, fruits, and citrus from Monaci delle Terre Nere estate



C a m i l l o

La nostra versione del Negroni, dedicato al conte Camillo.
Vellutato e morbido, con i profumi e i sapori intensi della Sicilia.

Our version of the classic Negroni cocktail, dedicated to Count Camillo Negroni.
Smooth and round, with a smell and taste that is intensely Sicilian.

*Bulldog London dry gin
Vermouth del Professore
Clementine liquor from Monaci's garden
Campari foam
Our home-made citrus perfume*

€ 25,00

clementine and citrus Monaci delle Terre Nere estate



Monaci spritz

Semplice, fresco, frizzante, frivolo e di facile bevuta.
Tutto il gusto dei limoni siciliani.

Easy, fresh, sparkly, frivolous, light.
The authentic taste of Sicilian lemons.

*Sicilian Artesanal Lemon Liquor
Tonic Water
Angostura Bitters
Lemon Verbena Leaf*

€ 25,00

lemon verbena leaf from Monaci delle Terre Nere estate



Eye Love Martini

Padre di tutti i cocktail, ma figlio di nessuno.
Un drink che non vuole padroni ma che ha un occhio di riguardo verso il nostro territorio.

Father of all, son to no one.
A drink that doesn't want Godfathers but has an eye towards our land.

*Bulldog London Dry Gin
Nocellara's olive juice
Dry Vermouth
Eye made of Guido Coffa Olive Oil and Vino Cotto
Olive on the side*

€ 25,00

olive oil and vino cotto grown on Monaci delle Terre Nere estate



Dark Fennel

Dalla terra al bicchiere, il profumo di una passeggiata con vista mare,
tra finocchietto selvatico e agrumi.

From earth to glass, the scent of a walk with sea view amidst wild fennel and citrus fruits.

*Bulldog London Dry Gin
Wild Fennel Syrup
Monaci Lemon Juice
Pink Grapefruit Soda
Wild Fennel Perfume
Fresh fennel*

€ 30,00

wild fennel and citrus from Monaci delle Terre Nere estate



Beech

Il ronzio delle api, il profumo dei fiori, il sapore della frutta estiva.
Tutto racchiuso nel vostro bicchiere.

The bees's buzz, the smell of flowers, the taste of summer fruits.
All distilled in your glass.

*Appleton Jamaican Rum
Monaci Peach Syrup
Black bees honey
Monaci Lemon Juice
Lemon Balm Leaf*

€ 28,00

balm leaf, peach and citrus Monaci delle Terre Nere estate



L a v a

Rosso e piccante, fresco e focoso, dal Messico alla Sicilia.

Red, Spicy, fresh and hot, from Mexico to Sicily.

*Tequila Espolon Blanco 100% Agave
Our own Hot Spiced Syrup
Tomato Water
Monaci Lemon Juice
Spices and Sicilian Salt Crusta*

€ 28,00

tomato Juice and pepper spices from Monaci delle Terre Nere estate



Velvet Underground

Dal maestro Franco Battiato, dal Tennessee all'Etna, attraversando terrazze di viti, fra storie antiche e musiche visionarie.

Dedicated to Maestro Franco Battiato.
From Tennessee to Etna, passing through our historical vineyards,
among ancient stories and visionary music.

*Wild Turkey 101 bourbon Whiskey
Lemongrass Syrup
Monaci Lemon Juice
Guido Coffa Etna Rosso Wine
Our Clementine Velvet
Monaci Citrus Perfume*

€ 30,00

lemongrass, lemon juice, etna rosso wine, clementine and citrus Monaci delle Terre Nere estate



Col Cavolo!

Il cavolo trunzo di Aci, presidio slow food, cresciuto dalla terra, coccolato dal sole, nutrito dall'acqua e dalla brezza del mare.

Trunzo di Aci, a slow food presidium, grown from the earth, pampered by the sun, nourished by water and the sea breeze.

*Sagatiba Cachaça
Trunzo di Aci Chlorophyll Syrup
Monaci Lemon Juice
Cavolo Trunzo Chips*

€ 30,00

cavolo trunzo (SlowFood) and lemon Monaci delle Terre Nere estate



T e a s a n n a

Il ricordo di profumi antichi. Una pausa di fronte al mare,
con il bellissimo panorama della Sicilia

The memory of ancient perfumes, a moment in front of the sea,
with the most beautiful panorama of Sicily.

Vodka
Our 3 different kinds of Lavender Syrup
Artisanal Prickly Pear Liquor
Monaci Lemon Juice
Lavender Perfume
Lavender Souvenir

€ 28,00

lavender and lemons Monaci delle Terre Nere estate



**Monaci delle
Terre Nere**

ETNA WINE RESORT

Tutti i nostri drink son preparati con prodotti stagionali, BIO, non trattati dall'azienda agricola Monaci delle Terre Nere.

Ogni drink rispetta l'ambiente, il territorio, promuovendo e rispettando l'ecosostenibilità, l'unicità, i precidi slow food e la natura.

All our drinks are prepared with seasonal BIO product, not processed, from Monaci delle Terre Nere estate.

Each drink respects the environment, the territory, promoting eco-sustainability, uniqueness, slow food products and nature.



ITALIAN APERITIF

€ 22,00

Negroni

Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Bulldog London Dry Gin, Orange.



Americano

Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Soda Water, Orange Slice, Zest Lemon.



Milano - Torino

Campari Bitter, Punt&Mes, Italian red Vermouth, Orange.



Negroni sbagliato

Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Sparkling Wine, Orange, Lemon zest.



Campari Spritz

Campari Bitter, Sparkling Wine, Soda Water, Orange.



Aperol Spritz

Aperol, Sparkling Wine, Soda Water, Orange.



Garibaldi dei Monaci

Campari Bitter, Clementine juice.



GREAT CLASSIC COCKTAILS

€ 22,00

Manhattan

Wild Turkey Rye Whiskey, Vermouth 1757 Cinzano, Angostura Bitters, Maraschino liquor, Orange Zest.



Martinez

Bulldog London Dry Gin, Vermouth 1757 Cinzano, Maraschino liquor, Orange Bitters, Orange Zest.



Martini Cocktail

London Dry Gin, Vermouth Dry, Lemon Zest or Olives.



Old Fashioned

Wild Turkey 101 Bourbon Whiskey, Sugar, Angostura Bitters, Orange Zest.



Daiquiri

Rum, Lemon Juice, Sugar Syrup.



Margarita

Espolon Tequila 100% Agave, Lemon Juice, Cointreau, Salt Crusta.



Mai Tai

Rum Havana 3, Appleton Jamaican Rum, Orgeat syrup, Lemon Juice, Orange liquor.



Gin Fizz

Bulldog London Dry Gin, Sugar Syrup, Lemon Juice, Soda Water.



Moscow Mule

Vodka, Lemon Juice, Ginger Beer.



Dark'n'Stormy

Gosling Black Seal Rum, Ginger Beer, Lemon Juice.



Paloma

Espolon Tequila 100% Agave, Lemon Juice, Agave Syrup, Grapefruit Soda.



French 75

Bulldog London Dry Gin, Sugar Syrup, Lemon Juice, Sparkling Wine.



€ 22,00



Thanks to Campari:

Bulldog London Dry Gin / Espolon Tequila 100% Agave / Sagatiba Cachaça

Wild turkey 101 bourbon whiskey / Appleton Jamaican Rum

Follow us on

@conviviumbar

@monacidelleterrenere

Menù created by Paolo Sanna

Photography by Sara Rossatelli

With the support of Bruno Rocco and the Graphic Designer Andrea Di Giovanni

CAMPARI®