

CONVIVIUM FOOD



Convivium

BAR



RELAIS &
CHATEAUX

CAPRESE

Mozzarella di bufala ragusana, pomodori del nostro orto, basilico
Buffalo mozzarella from Ragusa, tomato from our garden, fresh basil
€ 22

TAGLIERE DI SALUMI

Selezione di salumi e formaggi siciliani slow food
Selections of charcuterie and sicilian Slow Food cheeses
€ 30

PASTELLATO

Tempura di verdure e ortaggi del nostro orto
Vegetables from our garden in a crispy tempura
€ 20

SICILIAN POKE

Cous cous BIO, gambero, verdure del nostro orto
e il nostro vincotto BIO cous cous, prawns, vegetables
from our garden, our homemade cooked wine
€ 30

SFIZIOSO

Zucchine croccanti e patatine Bio dell'Etna al pepe nero di Sarawak
Crispy courgette, BIO black pepper triple cooked potatoes
from mount Etna
€ 18

IL FRITTO SICILIANO

Crocchette di patate, arancinetti e panelle, fatte in casa e tutto BIO
Potato croquette, small arancini, chickpeas
"panelle" all homemade and BIO
€ 20

TERRE NERE CLUB SANDWICH

Pomodoro, lattuga, pollo, uovo, avocado dell'Etna, pancetta, patatine
BIO dell'Etna e la nostra maionese

Tomato, lettuce, chicken breast, egg, avocado, bacon, BIO triple cooked
potatoes from mount Etna served with our mayo

€ 28

MONACI BURGER

Hamburger di cinisara, pomodoro, lattuga, cipolla, provola e patatine
Scottona beef burger, tomato, lettuce, red onion, provola cheese and
BIO triple cooked potatoes from mount Etna served with our mayo

€ 32

CALAMARI

Anelli di calamari croccanti, maionese all'aglio rosso di Nubia
Crispy calamari ring, Nubia's garlic served with mayo € 30

TARTARE DI GAMBERO

Tartare di gambero rosso, delizie di riso croccante
Red prawns tartare, crispy rice croquette

€ 30

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI

Selection of home-made ice cream and sorbets

€ 10