

SUNSET BAR

BUENA ONDA



Caffetteria

Caffè espresso - 1.4
Caffè americano - 2
Caffè decaffeinato - 1.5
Caffè corretto - 2.5
Crema al Caffè - 3
Macchiato - 1.7
Cappuccino - 2
Orzo/ginseng piccolo - 1.6
Orzo/ginseng grande - 2
Latte macchiato - 2.5
Brioche - 1.7

Snacks

TOAST

Prosciutto cotto e formaggio
Cheese and ham toasted sandwich
- 6 -

PIADINA

Prosciutto crudo, formaggio e rucola
Raw ham, cheese and rucola
- 6 -

PATATINE FRITTE

French fries
- 5 -

Bevande

Acqua - 2
Succo di frutta - 3.5
Coca Cola - 3
Coca Cola zero - 3
The pesca/limone - 3
Lemonsoda - 3
Fanta - 3
Sprite - 3
Redbull - 5
Acqua Tonica - 4
Grapefruit Soda - 4
Ginger Beer - 4
Cedrata Tassoni - 3.5
Granita "La Piccola" - 3
Granita "La Grande" - 5



Birre alla Spina Classiche

Heineken - "La Piccola" - 3
Heineken - "La Media" - 5.5
Ichnusa non filtrata - "La Piccola" - 3
Ichnusa non filtrata - "La Media" - 5.5

Birre alla Spina Uniche

Michelada bianca - 6.5
Birra, succo di lime, crosta di sale

Michelada rossa - 7
Birra, succo di lime, tabasco,
worcestershire, crosta di sale

Birre in Bottiglia

Beck's - 5
Daura gluten free - 5
Corona - 5
Desperados - 5
Heineken alcol free - 5



Aperitivi

Aperitivo analcolico - 3.5
Crodino e Gingerino

Spritz Aperol/Campari - 5
Aperol o Campari, prosecco e soda

Hugo - 5
Sciroppo di sambuco, menta,
prosecco e soda

Amari - 4.5

Great Classic Drinks

- 9 -



NEGRONI

Gin
Red Vermouth
Bitter Campari



MOJITO

Light Rum
Lime Juice
Fresh Mint
Simple Syrup
Soda



ESPRESSO MARTINI

Vodka
Coffee Liqueur
Simple Syrup
Espresso



CAIPIRINHA

Cachaça
Lime Juice
White Sugar

DAIQUIRI

Light Rum
Lime Juice
Simple Syrup



MAI TAI

Light Rum
Jamaican Rum
Orange Liqueur
Lime Juice
Orgeat Syrup



MOSCOW MULE

Vodka
Ginger Beer
Lime Juice
Cucumber (optional)



MARGARITA

Tequila
Orange Liqueur
Lime Juice



Gin Tonic

8025 VILLA LAVIOSA

Botanicals:

Mountain Pine - Pino Mugo

Swiss Pine - Cirmolo

Wild Alpine Juniper from Trentino

Ginepro Selvatico Trentino

- 15 -

HENDRICK'S GIN

Botanicals:

Achillea - Achillea

Chamomile - Camomilla

Cumin - Cumino

Elderberry - Sambuco

Rose - Rosa

Cucumber - Cetriolo

- 14 -

SEVENOAKS

Botanicals:

Angelica Root - Angelica

Sage - Salvia

Wild Berries - Frutti di Bosco

Wild Alpine Juniper from Trentino

Ginepro Selvatico Trentino

- 13 -



GIN MARE

Botanicals:

Basil - Basilico

Thyme - Timo

Rosemary - Rosmarino

Citrus - Agrumi

Olive - Olive

- 14 -

MALFY ROSA GIN

Botanicals:

Grapefruit - Pompelmo

Rhubarb - Rabarbaro

Lemon - Limone

Coriander - Coriandolo

Angelica Root - Angelica

Iris - Giaggiolo

- 14 -

TANQUERAY N 10

Botanicals:

Bay Leaf - Alloro

Olive Leaf - Foglie di Olive

Woodruff - Asperula

Rosemary - Rosmarino

Sage - Salvia

Lemon - Limone

- 12 -

Signature Drinks

- 11 -



ZUME

Vodka
Yellow Chartreuse
Fresh Lime Juice
Ginger Beer
Green Tea Foam

ALIKA

Light Rum
Pimento Liqueur
Blueberries Juice
Orgeat Syrup
Fresh Lemon Juice



YANA

Dry Gin
Elderflower Syrup
Apple Juice
Fresh Lemon Juice
Basil Leaves
Cucumber

FLAYA

Brandy
Apricot eau-de-vie
Falernum
Rose syrup
Hibiscus
Fresh Lemon Juice



KOKOTOBITA

Bourbon Whisky
Frangelico Liqueur
Fresh Lemon Juice
Maple Syrup
Angostura Bitter

PIKÈ

Pilot - Exotic Bitter
Tequila Espolon
Pink Grapefruit Juice
Agave Syrup
Fresh Lemon Juice



Insalate

Dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 21.00

EASY

Insalata verde, radicchio, pomodori e
mais

Green salad, red chicory, tomatoes and sweetcorn

- 7 -

LA GRECA

Insalata verde, radicchio, pomodori,
feta greca, noci e cetriolo

*Green salad, red chicory, tomatoes, feta cheese,
walnuts and cucumber*

- 10 -

DI TROPEA

Insalata verde, radicchio, mais, tonno,
cipolla rossa, olive e mozzarella

*Green salad, red chicory, sweet corn, tuna, red
onions, olives and mini mozzarella*

- 10 -

ESTATE

Insalata verde, radicchio, mais,
pomodori, gamberetti e melone

*Green salad, red chicory, tomatoes, sweet corn,
shrimps and melon*

- 10 -



I Piatti

Dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 21.00

IL CRUDO E L'ARANCIONE

Prosciutto crudo con melone

Raw ham with melon

- 10 -

PERLA DI BUFALA

Caprese di bufala, pomodorini e basilico

Bufalo mozzarella, sliced tomato and fresh basil

- 10 -

CARPACCIO D'AUTORE

Carne salada Trentina con rucola,
pomodorini e scaglie di grana

*Meat Carpaccio (marinated thinly
sliced raw meat), with rucola, cherry tomatoes
and shaved parmesan cheese*

- 12 -



GRAN TAGLIERE DEL CASARO

Tagliere di affettati, formaggi e sott'aceti

*Plate of sliced salami, cheeses
and pickled veggies*

- 16 -

Le Pizze Classiche

Dalle 18.00 alle 21.00

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

- 8 -

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi

Tomato, mozzarella, ham and mushrooms

- 9 -

PATATOSA

Pomodoro, mozzarella e patatine fritte

Tomato, mozzarella and french fries

- 9 -

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino

piccante

Tomato, mozzarella and spicy salami

- 9 -

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe

Tomato, mozzarella, capers and anchovies

- 9 -

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla

Tomato, mozzarella, tuna and onion

- 9 -



Le Pizze Speciali

Dalle 18.00 alle 21.00



TIROLESE

Pomodoro, mozzarella e würstel
Tomato, mozzarella and würstel

- 9 -

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane e
zucchine

Tomato, mozzarella, eggplant and zucchini

- 9 -

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, speck e funghi
Tomato, mozzarella, speck, and mushrooms

- 9 -

FRESCA D'ESTATE

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini
e scaglie di grana

*Tomato, mozzarella, arugula, cherry tomatoes and
shaved Parmesan cheese*

- 9 -

GINETTO

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
prosciutto crudo e noci

*Tomato, mozzarella, gorgonzola, cured ham and
walnuts*

- 10 -

Le Bruschette

Dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 21.00

LA SEMPLICE

Pomodoro e basilico

Tomato and basil

- 6 -

LA CAPRESE

Pomodoro e mozzarella

Tomato and mozzarella

- 7 -

LA MEDITERRANEA

Tonno, capperi e olive

Tuna, capers and olives

- 7 -

LA BIANCO DI PARMA

Crudo e mozzarella

Parma ham and mozzarella

- 7 -

LA DELICATA

Stracchino, rucola e noci

Stracchino cheese, arugula and walnuts

- 7 -

LA GRECA

Cetrioli, feta, olive nere e pomodorini

Cucumbers, feta cheese, black olives and cherry tomatoes

- 8 -



I Panini

Dalle 11.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 21.00

PICCANTE

Spianata piccante e provola affumicata
Spicy salame "Spianata" and smoked provola

- 7 -

BOSCAIOLO

Speck, formaggio e funghi
Speck, cheese and mushrooms

- 7 -

PORCHETTOSO

Porchetta, formaggio, cipolle e funghi
Roasted pork with herbs, cheese, onions and mushrooms

- 7 -

COTOLETTA

Cotoletta, insalata e pomodoro
Cutlet, lettuce and tomato

- 8.5 -



VEGETARIANO

Zucchine e melanzane grigliate, crema di
radicchio e formaggio
*Grilled zucchinis and eggplant, radicchio cream
and cheese*

- 7 -

BUENA ONDA

Tonno, mozzarella e pomodoro
Tuna, mozzarella and tomato

- 7 -