

Small Tastings

Zuppetta di cozze al rosmarino

Mussels soup with rosemary: 8 euro

Tartare di tonno* e frutta *(avl for lunch)*

Raw tuna salad and fruit: 12 euro

**Abbattuto all'origine/frozen at the time of fishing*

Carpaccio di manzo, pecorino, rucola *(avl for lunch)*

Carpaccio beef, pecorino, rocket salad: 11 euro

Prosciutto di Parma coi nostri fichi *(avl for lunch)*

Parma ham with our figs: 13 euro

Parmigiana di melanzane

Parmesan eggplant: 10 euro

Special for family: Tagliere! (avl for lunch)

Selection of cheese, sausages etc: 10 euro pax

First Course

Lo scoglio di Villa Anastasia

Pasta with seafood and tomato sauce: 16 euro

Risotto zafferano (MIN 2)

Risotto saffron: 16 euro each

Cannelloni ricotta e spinaci

Cannelloni cheese and spinach: 15 euro

Tagliolini menta e limone *(avl for lunch)*

Fresh pasta with lemon and mint: 14 euro

Gnocchi di patate della casa al ragù

Homemade gnocchi with ragout: 16 euro

*Special for family: Tris di pasta!**

Pesto, Campidanese, Carbonara: 10 euro pax

**Single portion also available for lunch and dinner: 14 euro*

Main Course

Filetto di maiale con purè di patate

Pork tenderloin with mashed potatoes: 16 euro

Vitello tonnato con misticanza

Veal slices in tuna sauce and salad: 18 euro

Entrecôte (250g) argentina con patate *(avl for lunch)*

Argentinian entrecôte with potatoes: 20 euro

Galletto ripieno e spinaci al vapore (MIN 2)

½ Young chicken stuffed, spinach: 18 euro each

Grigliata di pesce e verdure

Mixed grilled of fishes and vegetables: 25 euro

Pesce spada alla messinese e couscous

Swordfish, tomatoes, olives, couscous: 16 euro

Filetto di orata/branzino a scelta con insalata

Fish fillet at your choice with salad: 18 euro

Special for family: Panada Sarda!

Typical sardinian filled pie: 10 euro pax

Side dish

Insalata mista di stagione

Seasoned mixed salad: 5 euro

Spinaci al vapore con parmigiano

Steamed spinach and parmesan: 5 euro

Patate al forno con bacon croccante

Baked potatoes with crispy bacon: 6 euro

Verdure grigliate

Mixed grilled vegetables: 6 euro

Burgers Menu *(avl for lunch)*

All served with potatoes and salad. The basic version (just bun, burger and side dish) is also available: 10 euro

Marinella: *angus burger (200g), bacon, mozzarella, tomatoes, chives: 13 euro*

Liscia Ruja: *angus burger (200g), mustard, pecorino, olives patè, grilled zucchini: 13 euro*

Pevero: *chicken burger, honey sauce, bacon, fresh cheese, rocket salad: 11 euro*

Maddalena: *fish burger, yogurt sauce, wild fennel, orange zeste: 12 euro*

Rena Bianca: *chickpot burger, sweet onions, dry tomatoes, parmesan: 14 euro*

Special for family: Burger-mania!

Burgers at your choice: 10 euro pax

Big Salads *(avl for lunch)*

Greece: *greek salad and watermelon: 13 euro*

Cesar: *chicken, parmesan, salad: 13 euro*

Carloforte: *tuna fillets in oil, onions, beans: 12 euro*

Capri: *tomatoes, mozzarella: 12 euro*

Poseidon: *octopus, potatoes, celery: 14 euro*

Children Menu *(also for lunch)*

Pasta al pomodoro

Pasta in tomato sauce: 8 euro

Baby burger o petto di pollo

Beef Burger/chicken brest, side dish: 9 euro

Baby Ice cream

Cream or choco ice cream: 4 euro

Dessert

Affogato al caffè con rhum *(avl for lunch)*

Ice cream, coffee and rhum: 6 euro

Tiramisù classico o al limone

Tiramisù (classic or lemon): 8 euro

Macedonia con gelato *(avl for lunch)*

Fruit salad with ice cream: 6 euro

Crema Catalana all'arancia

Catalan cream, orange flavour: 6 euro

Crostata di frutta di stagione

Fruit tart: 10 euro

*Special for family: Cheesecake!**

Cheesecake: 6 euro pax

**Single portion also available: 8 euro each*

L'offerta "Speciale famiglia" è riservata a tutte le famiglie di min. tre membri, se tutti sceglieranno lo stesso piatto.

The "Special for family" offers are reserved to all the families with at least 3 members if all they will pick the same dish.

Wine list

White

S'Eleme. Vermentino di Gallura DOCG: 12 euro

Cantina del Vermentino

Karmis. Cuvèe (vernaccia/vermentino) IGT: 17 euro

Contini

Funtanaliras Oro. Vermentino di Gall.DOCG: 19 euro

Cantina del Vermentino

Sciala. Vermentino di Gallura Sup. DOCG: 28 euro

Surrau

Red

Colle Moresco. Monica di Sardegna DOC: 11 euro

Cantina di Mogoro

Cannonau di Sard. Cannonau riserva DOC: 16 euro

Sella&Mosca

Rocca Rubia. Carignano Riserva DOC: 24 euro

Cantina di Santadi

Essentja. Bovale DOC Sup.: 33 euro

Pala

Rosè

Thaòra. Colli del Limbara IGT: 12 euro

Cantina del Vermentino

Rosè. Cannonau rosato DOC: 20 euro

Surrau

Sparkling & Champagnes

Vigne del Portale. Spumante Brut: 14 euro

Cantina del Vermentino

Karagananj. Brut Metodo Classico: 36 euro

Cantina Tondini



VILLA ANASTASIA

B&B GUEST HOUSE

COSTA SMERALDA

BAR&RESTAURANT

Pricelist

2020

Reservation within 10.30 am

Via Cugnana, 9 07026 Olbia
WhatsApp contact +393488938565
email info@villaanastasia.it