



VILLA ANASTASIA

B&B GUEST HOUSE

COSTA SMERALDA

Dinner Menu 2021

Prenotazione richiesta entro la mattinata.

Vi preghiamo di segnalare problemi di allergie o intolleranze quando prenotate.

Reservation required by the morning.

Please report allergy or intolerance issues at the time of booking

Antipasti/Starters

Zuppetta di cozze al rosmarino
Mussels soup with rosemary: 10 euro

Tartare di tonno* e frutta
Raw tuna salad and fruit: 14 euro
**Abbattuto all'origine/frozen at the time of fishing*

Mozzarella farcita e gazpacho
Mozzarella with herbs and gazpacho: 12 euro

Polpo e patate in insalata
Octopus and potatoes: 14 euro

Parmigiana di melanzane
Parmesan eggplant: 12 euro

Tagliere misto di terra (MIN 2)
Selection of cheese, sausages etc: 14 euro each

Primi piatti/First Course

Lo scoglio di Villa Anastasia

Pasta with seafood and tomato sauce: 16 euro

Risotto oro&nero, zafferano e nero di seppia (MIN 2)

Risotto black&gold, saffron and squid ink: 18 euro each

Cannelloni ai gamberoni

Cannelloni with prawns: 16 euro

Tagliolini menta e limone

Fresh pasta with lemon and mint: 14 euro

Gnocchi di patate della casa al ragù (MIN 2)

Homemade gnocchi with ragout: 16 euro each

Carbonara classica

Classic carbonara pasta: 14 euro

Secondi/Main Course

Picanha di Villa Anastasia con verdure grigliate (MIN 2)

Picanha with grilled vegetables: 22 euro each

Vitello tonnato con insalata di stagione

Vitello Tonnato and salad: 18 euro

Marinella Big Burger con patate al forno e insalata

Angus burger (200g), bacon, mozzarella, tomatoes, rocket salad with baked potatoes and salad: 14 euro

Grigliata di pesce e verdure (MIN 2)

Mixed grilled of fishes and vegetables: 26 euro each

Tataki di tonno al miele con insalata di stagione e basmati

Tuna tataki with honey sauce basmati rice and salad: 18 euro

Filetto di orata/branzino con salsa allo yogurt e insalata

Fish fillet with yogurt sour and salad: 18 euro

Contorni/Additional Side dish

Insalata mista di stagione

Seasoned mixed salad: 4 euro

Spinaci al vapore con parmigiano

Steamed spinach and parmesan: 6 euro

Patate al forno con bacon croccante

Baked potatoes with crispy bacon: 6 euro

Purè di patate

Smashed potatoes: 6 euro

Insalatone/Big Salads

Greece

Classica insalata greca con anguria

Classic Greek salad and watermelon: 14 euro

Cesar

Insalata, pollo, parmigiano, pane.

Salad, chicken, parmesan, bread: 14 euro

Bambini/Children Menu

Pasta al pomodoro

Pasta in tomato sauce: 8 euro

Baby burger o petto di pollo

Beef Burger/chicken breast, side dish: 10 euro

Gelato

Baby icecream: 4 euro

Dessert

Tartufo gelato affogato al caffè con rum

Turle Ice cream, coffee and rum: 6 euro

Tiramisù classico (MIN 2)

Homemade tiramisù: 6 euro each

Macedonia con gelato

Fruit salad with ice cream: 6 euro

Cheesecake a scelta (MIN 2)

Homemade cheesecake: 6 euro each

Millefoglie con crema e frutta fresca

Homemade millefeuille with cream and fresh fruit: 10 euro

Crepès “aranzadas”

Crêpes suzette with orange candied peels: 6 euro

Drinks

Water 0,5 lt: 1 euro

Water 1 lt: 2 euro

Fresh Orange Juice: 3,5 Euro

Soft Drinks 33 cl: 2,5 euro

Birra Ichnusa Cruda bottle 33 cl: 3,5 euro

Caffè: 1 euro

Cappuccino/Hot tea: 1,5 euro

Wine (glass): 5 euro

Mirto or Limoncello (glass): 5 euro

Big Aperol Spritz: 10 euro

Wine List

White wines

S'Eleme (C. del Vermentino). Vermentino di Gallura: 12 euro*

Karmis (Contini). Cuvèe (Vernaccia/Vermentino) IGT: 18 euro

Funtanaliras Oro (C. del Verm.). Vermentino di Gall. DOCG: 20 euro

Sciala (Surrâu). Vermentino di Gallura Sup. DOCG: 28 euro

Red wines

Colle Moresco (C. di Mogoro). Monica di Sardegna DOC: 12 euro*

Cannonau di Sard. (Sella&Mosca). Cannonau riserva DOC: 16 euro

Rocca Rubia (Santadi). Carignano Riserva DOC: 24 euro

Rosè

Rosè (Surrâu). Cannonau rosato DOC: 24 euro

Sparkling & Champagnes

Vigne del Portale (C. del Verm.). Spumante Brut: 12 euro*

Karaganj (Tondini). Brut metodo classico: 30 euro

Jean Pernet Reserve. Chardonnay Brut Champagne: 52 euro

* Single glass: 5 euro