



VILLA ANASTASIA

B&B GUEST HOUSE

COSTA SMERALDA

# Bar & Restaurant

## *Menu Summer 2022*

*Prenotazione richiesta entro la mattinata.*

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

*Servizio e coperto 1 Euro a persona.*

*Avl= anche a pranzo.*

*Reservation required by the morning.*

*Please report allergy or intolerance issues at the time of booking.*

*Service and cover charge: 1 Euro each.*

*Avl= available for lunch.*

## *Antipasti/Starters*

Zuppetta di cozze al rosmarino

*Mussels soup and rosemary: 11 euro*

Vitello tonnato

*Veal in tuna sauce: 15 euro*

Tartare di tonno\* e frutta

*Raw tuna and fruit salad: 15 euro Avl*

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

La nostra Caprese

*Mozzarella, tomatoes: 11 euro Avl*

Polpo, cipolle agrodolci e patate in insalata

*Octopus, sweet&sour onions and potatoes: 15 euro*

Parmigiana di melanzane

*Parmesan eggplant: 12 euro Avl*

Panzerotto fatto in casa

*Homemade panzerotto: 12*

Tagliere misto di terra\* (MIN 2)

*Mixed cheese and charcuterie: 15 euro each Avl*

*\*Con degustazione 2 vini/With 2 wine tasting: 25 euro each*

## *Primi piatti/First Course*

Malloreddus alla campidanese

*Sardinian pasta with sausages tomato sauce: 16 euro*

Risotto pescatora (MIN 2)

*Seafood risotto: 19 euro each*

Cannelloni al ragout bianco

*Cannelloni pecorino cheese and white ragout: 17 euro*

Pasta fresca al nero di seppia, stracciatella e pomodorini

*Squid ink pasta, mozzarella and cherry tomatoes: 16 euro Avl*

Tagliolini menta e limone

*Fresh pasta with lemon and mint: 16 euro Avl*

Gnocchi di patate della casa al pomodoro (MIN 2)

*Homemade gnocchi and tomato sauce: 17 euro each*

Spaghetti vongole e bottarga di muggine

*Spaghetti with clams and bottarga: 18 euro Avl*

Carbonara classica

*Classic carbonara pasta: 16 euro Avl*

## *Secondi/Main Course*

Picanha (taglio di manzo) con verdure grigliate (MIN 2)

*Picanha (beef meat) with grilled vegetables: 23 euro each*

Seppia e zucchine grigliate

*Cuttlefish and zuchinis: 18 euro Avl*

Marinella Big Burger con patate al burro e insalata

*Angus burger, bacon, caprese, butter potatoes: 17 euro Avl*

Grigliata di pesce e verdure (MIN 2)

*Mixed grilled of fishes and vegetables: 27 euro each*

Filetti di pollo fritto con insalata croccante

*Fried chicken fillets and salad: 17 euro Avl*

Tataki di tonno al miele con insalata di stagione e basmati

*Tuna tataki with honey sauce basmati rice and salad: 20 euro*

Pancetta di maiale in carasau agli agrumi con purè

*Crispy pork belly in citrus sauce and mashed potatoes: 18 euro*

Filetto di orata/branzino con salsa allo yogurt e insalata

*Sea bass fillet with yogurt sour and salad: 19 euro Avl*

## *Contorni/Additional Side dish*

Insalata mista di stagione

*Mixed salad: 5 euro Avl*

Spinaci al vapore con parmigiano

*Steamed spinach and parmesan: 6 euro Avl*

Purè di patate

*Mashed potatoes: 6 euro*

Verdure grigliate

*Mixed grilled vegetables: 8 euro*

## *Insalatone&Poke/Big Salads&Poke (all Avl)*

Rodi. Insalata greca con anguria.

*Greek salad and watermelon: 15 euro*

Cesar. Insalata con pollo, parmigiano, crostini.

*Salad, chicken, parmesan, bread croutons: 15 euro*

Carloforte. Filetti di tonno, fagioli, cipolle.

*Tuna in oil fillets, beans and onions: 15 euro*

Nizza. Lattuga, pomodori, uova, tonno, olive, sedano.

*Lettuce, tomatoes, eggs, tuna, olives, celery: 15 euro*

## *Homemade Dessert*

Choko bomb, gelato fatto in casa e nutella

*Chocolate ice cream with nutella topping: 6 euro Avl*

Tiramisù classico (MIN 2)

*Tiramisù: 8 euro each*

Macedonia di frutta di stagione

*Fruit salad: 7 euro Avl*

Cheesecake di frutta (MIN 2)

*Fruit cheesecake: 8 euro each*

Millefoglie alla crema

*Millefeuille with vanilla cream: 11 euro*

Crepès “aranzadas”

*Crèpes suzette with orange candied peels: 7 euro*

Sorbetto alla frutta

*Fruit sorbet: 6 euro*

Tartellette della nonna

*Shortcut pastries with vanilla cream and pine nuts: 12 euro*

## *Bambini/Children Menu (all Avl)*

Pasta o Tortellini

*Pasta or Tortellini: 9 euro*

Baby burger o petto di pollo

*Beef Burger/chicken brest, side dish: 11 euro*

Gelato

*Baby icecream: 4 euro*

## *Drinks*

*Water 1 lt: 2 euro*

*Water 33 cl: 1 euro*

*Fresh Orange Juice: 5 euro*

*Soft Drinks/Ichnusa 33 cl: 3 euro*

*Birra Ichnusa Cruda bottle 33 cl: 4 euro*

*Caffè: 1 euro*

*Cappuccino/Hot tea: 1,5 euro*

*Wine (glass): 6 euro*

*Mirto or Limoncello (glass): 6 euro*

*Big Aperol Spritz: 11 euro*

*Gin Tonic/Coca Rhum/Coktails: 11 euro*

## *Wine List*

### *White wines*

- Costamolino 37,5 cl** (Argiolas). Vermentino DOC: *12 euro*  
**S'Eleme** (C. del Vermentino). Vermentino di Gallura DOCG: *15 euro\**  
**Bàlari** (C. del Vermentino). Vermentino frizzante DOCG: *17 euro*  
**Karmis** (Contini). Cuvée (Vernaccia/Vermentino) IGT: *21 euro*  
**Canayli** (C. Gallura). Vermentino di Gall. Sup. DOCG: *24 euro*  
**Sciala** (Surrâu). Vermentino di Gallura Sup. DOCG: *33 euro*

### *Red wines*

- Colle Moresco** (C. di Mogoro). Monica di Sardegna DOC: *15 euro\**  
**Cannonau di Sard.** (Sella&Mosca). Cannonau Riserva DOC: *21 euro*  
**Rocca Rubia** (Santadi). Carignano del Sulcis Riserva DOC: *27 euro*  
**Josto Miglior** (Antichi Poderi Jerzu). Cannonau Riserva DOC: *31 euro*  
**Tiros** (Siddura). Colli del Limbara IGT: *48 euro*

### *Rosè wines*

- Aragosta** (S. M. La Palma). Cannonau rosato frizzante DOC: *16 euro*  
**Giola** (Surrâu). Rosato Colli Del Limbara IGT.: *25 euro*

### *Dessert & Sweet*

- Vigne del Portale** (C. del Verm.). Moscato dolce: *16 euro*  
**Latinia 37,5 cl** (Santadi). Nasco Passito: *34 euro\*\**

### *Prosecco, Spumante & Champagne*

- Valdobbiadene** (Mionetto) Prosecco Sup. Extra Dry DOCG: *18 euro\**  
**Karaganj** (Tondini). Spumante Brut metodo classico: *32 euro*  
**Moët & Chandon** Brut Impérial: *60 euro*

*\* Single glass: 6 euro; \*\* Single glass: 8 euro*