



VILLA ANASTASIA

B&B GUEST HOUSE

COSTA SMERALDA

# Bar & Restaurant

## *Menu Summer 2023*

Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze quando prenotate.  
*Please report allergy or intolerance issues at the time of booking.*

Prenotazione richiesta entro la mattinata.  
*Reservation required by the morning.*

Servizio e coperto 1,5 € a persona.  
*Service and cover charge: 1,5 € each.*

## *Antipasti/Starters*

Zuppetta di cozze al rosmarino <sup>(14)</sup>

*Mussels soup and rosemary: 13 €*

Vitello tonnato <sup>(3,4,10)</sup>

*Veal in tuna sauce: 17 €*

Tartare di tonno\* e frutta <sup>(4)</sup>

*Raw tuna and fruit salad: 17 €*

La nostra caprese <sup>(7)</sup>

*Mozzarella (200gr) bufala, tomatoes, basil: 13 €*

Catalana di gamberoni e coda di rospo <sup>(2,4,9)</sup>

*Prawns and Monkfish catalan salad: 17 €*

Parmigiana di melanzane <sup>(7)</sup>

*Parmesan eggplant: 14 €*

Panadas sarde <sup>(1,7)</sup>

*Sardinian Panadas with sausage, cheese and peppers: 15 €*

Tagliere misto di terra (MIN 2) <sup>(1,7)</sup>

*Mixed cheese and charcuterie: 15 € each*

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

## *Primi piatti/First Course*

Spaghetti allo scoglio <sup>(1,2,4,14)</sup>

*Spaghetti with seafood and tomato sauce: 19 €*

Lasagnette al pesto <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Fresh pasta in pesto sauce: 17 €*

Cannelloni ricotta, pecorino e spinaci <sup>(1,3,7)</sup>

*Cannelloni cheese and herbs: 18 €*

Risotto allo zafferano e guanciale (MIN 2) <sup>(7)</sup>

*Risotto saffrane, crispy bacon: 19 € each*

Tagliolini menta e limone <sup>(1,3,7)</sup>

*Fresh pasta with lemon and mint: 17 €*

Gnocchi di patate della casa alla bolognese (MIN 2) <sup>(1,3,7,9)</sup>

*Homemade gnocchi with bolognese sauce: 18 € each*

Spaghetti alle vongole e bottarga <sup>(1,14)</sup>

*Spaghetti with clams and bottarga: 21 €*

Carbonara classica <sup>(1,3,7)</sup>

*Classic carbonara pasta: 17 €*

## *Secondi/Main Course (side dish included)*

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

*Picanha (beef meat) with grilled vegetables: 26 € each*

Tataki di tonno con cous cous alle verdure <sup>(1,4)</sup>

*Tuna tataki with cous cous: 22 €*

Angus Burger con patate al cartoccio <sup>(1,7)</sup>

*Angus burger, cheese, salad, jacked potatoes: 17 €*

Grigliata di pesce e verdure grigliate (MIN 2) <sup>(2,4,14)</sup>

*Mixed grilled of fishes and vegetables: 30 € each*

Filetti di pollo fritto con insalata <sup>(1,3)</sup>

*Fried chicken fillets and salad: 18 €*

Fish Burger con patate al cartoccio <sup>(1,3,4,7)</sup>

*Fish burger, salad, sour sauce, jacked potatoes: 17 €*

Filetto di orata/branzino a piacere <sup>(4)</sup>

*Sea bass/bream fillet at your favorite way: 23 €*

Filetto di manzo al mirto e insalata

*Angus fillet (250 gr) with mirto sauce and salad: 29 €*

### *Additional Side dish & Big Salads*

Spinaci al vapore con parmigiano <sup>(7)</sup>

*Steamed spinach and parmesan: 7 €*

Purè di patate o patata al cartoccio <sup>(7)</sup>

*Mashed or jacked potatoes: 7 €*

Insalatona mista estiva

*Salad, tomatoes, carrots: 8 €*

Octopus. Polpo con le patate <sup>(9)</sup>

*Octopus salad and potatoes: 15 €*

Rodi. Insalata greca con anguria <sup>(7)</sup>

*Greek salad and watermelon: 15 €*

Cesar. Insalata con pollo, parmigiano, crostini <sup>(1,7)</sup>

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

### *Bambini/Children Menu (half portion)*

Pasta o Tortellini <sup>(1,7)</sup>

*Pasta or Tortellini: 9 €*

Baby burger o petto di pollo <sup>(1)</sup>

*Beef Burger/chicken breast: 12 €*

Gelato <sup>(7)</sup> o Sorbetto

*Baby icecream: 5 €*

## *Dessert*

Sorbetto fatto in casa alla frutta

*Homemade fruit sorbet: 5 € (baby)/7 €*

Tiramisù classico <sup>(1,3,7)</sup>

*Tiramisù: 8 €*

Macedonia di frutta di stagione

*Fruit salad: 8 €*

Cheesecake <sup>(1,7)</sup>

*Cheesecake: 9 €*

Millefoglie alla crema <sup>(1,3,7)</sup>

*Millefeuille with vanilla cream: 12 €*

Crepès “aranzadas” <sup>(1,3,7)</sup>

*Crêpes suzette with orange candied peels: 11 €*

Sebadas <sup>(1,7)</sup>

*Sardinian sebadas: 10 €*

Tartelletta della nonna <sup>(1,3,7,8)</sup>

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

## *Bar & Lunch Menù*

*Club sandwich: 9 €*

*Chicken/turkey wrap: 9 €*

*Pasta/Rice salad: 9 €*

*Rodi/Cesar salad: 15 €*

*Caprese: 13 €*

*Tagliere (charcuterie) misto di terra (MIN 2): 15 € each*

*Icecream/Sorbet: 5 € (baby)/ 7 €*

*Fruit salad: 8 €*

## *Drinks*

*Water 1 lt: 2 €*

*Water 50 cl: 1 €*

*Fresh Orange Juice: 5 €*

*Soft Drinks 33 cl: 3,5 €*

*Birra Ichnusa Cruda bottle 33 cl: 4 €*

*Birra Ichnusa Light Amber 45 cl: 6 €*

*Caffè: 1,5 €*

*Cappuccino/Hot tea: 2 €*

*Mirto or Limoncello (glass): 6 €*

## Cocktails

**Gin Tonic** (gin, tonic water): 11 €

**Big Aperol Spritz** (prosecco, aperol, campari): 11 €

**Moscow Mule** (vodka, ginger beer, lime): 11 €

**Negroni** (vermouth, gin, campari): 11 €

## White wines

**Costamolino 37,5 cl** (Argiolas). Vermentino DOC: 12 €

**Aliante** (Sella&Mosca). Frizzante/Sparkling: 16 €

**Karmis** (Contini). Cuvèe (Vernaccia/Vermentino) IGT: 20 €

**Funtanaliras Oro**(C.Verm.). Vermentino di Gall. DOCG: 23 €

**Sciala** (Surrâu). Vermentino di Gallura Sup. DOCG: 32 €

## Red wines

**Costera 37,5 cl** (Argiolas). Cannonau DOC: 12 €

**Colle Moresco** (C. di Mogoro). Monica di Sard. DOC: 17 €

**Dimonios** (Sella&Mosca). Cannonau Riserva DOC: 22 €

**Rocca Rubia** (Santadi). Carignano del Sulcis Riserva DOC: 27 €

**Barriu** (Surrâu). Isola dei Nuraghe IGT: 35 €

## Rosè wines

**Serra Lori** (Argiolas). Isola dei Nuraghe Rosato IGT: 19 €

## Prosecco, Spumante & Champagne

**Prosecco 37,5 cl** (Villa Sandi) Valdob. Sup. Extra Dry: 12 €

**Prosecco** (Villa Sandi) Valdobbiadene Sup. Extra Dry: 20 €

**Trento Brut** (Letrari) Spumante "Cuveé Blanche" DOC: 36 €



## *Allergeni/Allergens*

1. *Glutine/Gluten*
2. *Crostacei/Crustaceans*
3. *Uova/Eggs*
4. *Pesce/Fish*
5. *Arachidi/Peanuts*
6. *Soia/Soy*
7. *Latte e derivati/Milk and derivatives*
8. *Frutta a guscio/Nuts*
9. *Sedano/Celery*
10. *Senape/Mustard*
11. *Semi di Sesamo/Sesame seeds*
12. *Anidride solforosa/Sulfure dioxide*
13. *Lupino/Lupine*
14. *Molluschi/Molluscs*

Vi preghiamo di segnalare allergie o intolleranze quando prenotate.  
*Please report allergy or intolerance issues at the time of booking.*

Prenotazione richiesta entro la mattinata.  
*Reservation required by the morning.*

Servizio e coperto 1,5 € a persona.  
*Service and cover charge: 1,5 € each.*