



VILLA ANASTASIA

B&B GUEST HOUSE

COSTA SMERALDA

Bar & Restaurant

Menu Summer 2025

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 2 € a persona.
Service and cover charge: 2 € each.

Antipasti/Starters

Tagliere misto di terra (MIN 2) ^(1,7)

Mixed cheese and charcuterie: 15 € each

Zuppetta di cozze al rosmarino ⁽¹⁴⁾

Mussels soup and rosemary: 14 €

Tartare di tonno* e frutta ⁽⁴⁾

Raw tuna and fruit salad: 17 €*

La nostra caprese (200 g) ⁽⁷⁾

Mozzarella, tomatoes, basil: 13 €

Insalata alla catalana di gamberoni* e coda di rospo ^(2,3,4,9)

Sea food salad with prawns, monkfish and vegs: 18 €*

Parmigiana di melanzane ⁽⁷⁾

Parmesan eggplant: 14 €

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

Primi piatti/First Course

Spaghetti allo scoglio ^(1,2,4,14)

Spaghetti with seafood and tomato sauce: 20 €

Lasagnette al pesto fatto in casa ^(1,3,7,8)

Fresh pasta in homemade pesto sauce: 18 €

Risotto allo zafferano (MIN 2) ⁽⁷⁾

Risotto with saffrane: 17 € each

Tagliolini menta e limone ^(1,3,7)

Fresh pasta in lemon and mint sauce: 18 €

Culurgiones al pomodoro ^(1,7)

Culurgiones in tomato sauce: 18 €

Carbonara classica ^(1,3,7)

Classic carbonara pasta: 17 €

Secondi/Main Course (side dish included)

Maxi Picanha CBT (manzo) con verdure grigliate (MIN 2)

Big Picanha (sous vide beef meat) with grilled vegetab.: 29 € each

Maxi Grigliata di pesce e verdure grigliate (MIN 2) ^(2,4,14)

Big mixed grilled of fishes and vegetables: 36 € each

Tataki di tonno con cous cous alle verdure ^(1,4)

Tuna tataki with cous cous: 24 €

Vitello tonnato ^(3,4,10)

Veal in tuna sauce: 22 €

Filetti di pollo fritto con insalata ^(1,3)

Fried chicken fillets and salad: 19 €

Filetto di orata/branzino in salsa yogurt ^(4,7) o acqua pazza ⁽⁴⁾

Sea bass/bream fillet with lemon and yogurt sauce or cherry tomatoes and olives: 24 €

Additional Side dish

Spinaci al vapore con parmigiano ⁽⁷⁾

Steamed spinach and parmesan: 8 €

Insalata di pomodori

Tomato salad: 8 €

Insalata mista estiva

Salad, cherry tomatoes, carrots: 8 €

Poke & Big Salads

Rodi. Insalata greca con anguria ⁽⁷⁾

Greek salad and watermelon: 16 €

Cesar. Insalata con pollo, parmigiano, crostini ^(1,7)

Salad, chicken, parmesan, bread croutons: 16 €

Hawaii. Poke con riso, edamame, salmone e avocado ^(4,6,11)

Rice, raw salmon, edamame, avocado: 17 €

Bambini/Children Menu (half portion)

Pasta o Tortellini ^(1,7)

Pasta or Tortellini butter or tomato sauce: 10 €

Baby burger ⁽¹⁾ o petto di pollo

Beef Burger/chicken breast: 12 €

Dessert

Gelato/Sorbetto fatto in casa

Homemade icecream/sorbet: 6 €

Tiramisù classico ^(1,3,7)

Tiramisù: 9 €

Cheesecake ^(1,7)

Cheesecake: 9 €

Millefoglie alla crema ^(1,3,7)

Millefeuille with vanilla cream: 13 €

Macedonia

Fruit salad: 7 €/10 € (with icecream)

Torta* a Vs scelta (MIN 2)

Homemade cake as you like: 7 € (portion)

** Da ordinare il giorno prima/To be ordered the day before*

Bar & Lunch Menù

Club sandwich ^(1,3,4,7): 5/9 € (double)

Rodi/Cesar Salads ^(1,3,7): 16 €

Hawaii Poke ^(4,6,n): 17 €

Caprese ⁽⁷⁾: 13 €

Tagliere (charcuterie) misto di terra (MIN 2) ^(1,7): 15 € each

Tagliatelle ragù ^(1,7,9): 18 €

Ravioli (spinach and cheese) ^(1,7) : 18 €

Macedonia (fruit salad): 7 €/10 € (with icecream)

Gelato (icecream): 6 €

Drinks

Water 1 lt: 3 €

Water 50 cl: 1,5 €

Fresh Orange Juice: 5 €

Soft Drinks 33 cl: 4 €

Birra Ichnusa Cruda bottle 33 cl: 5 €

Caffè: 1,5 €

Cappuccino/Hot tea: 2 €

Liquori/spirits: 7 € (glass)

Cocktails

Gin Tonic (gin, tonic water): 12 €

Big Aperol Spritz (prosecco, aperol, campari): 13 €

Negroni (vermouth, gin, campari): 14 €

Moscow Mule (vodka, ginger beer, lime): 14 €

White wines

Costamolino 37,5 cl (Argiolas). Vermentino DOC: 13 €

Karmis (Contini). Cuvèe (Vernaccia/Vermentino) IGT: 23 €

Funtanaliras Oro (C.Verm.). Vermentino di Gall. DOCG: 25 €

Sciala (Surrâu). Vermentino di Gallura Sup. DOCG: 36 €

Red wines

Costera 37,5 cl (Argiolas). Cannonau DOC: 13 €

Erema (Siddura). Cannonau Riserva DOC: 24 €

Rocca Rubia (Santadi). Carignano del Sulcis Riserva DOC: 28 €

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

Rosè wines

Serra Lori (Argiolas). Isola dei Nuraghe Rosato IGT: 23 €

Prosecco, Spumante & Champagne

Prosecco 37,5 cl (Villa Sandi) Valdob. Sup. Extra Dry: 13 €

Prosecco (Villa Sandi) Valdobbiadene Sup. Extra Dry: 26 €

Moët & Chandon Brut Impérial: 69 €

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 2 € a persona.
Service and cover charge: 2 € each.