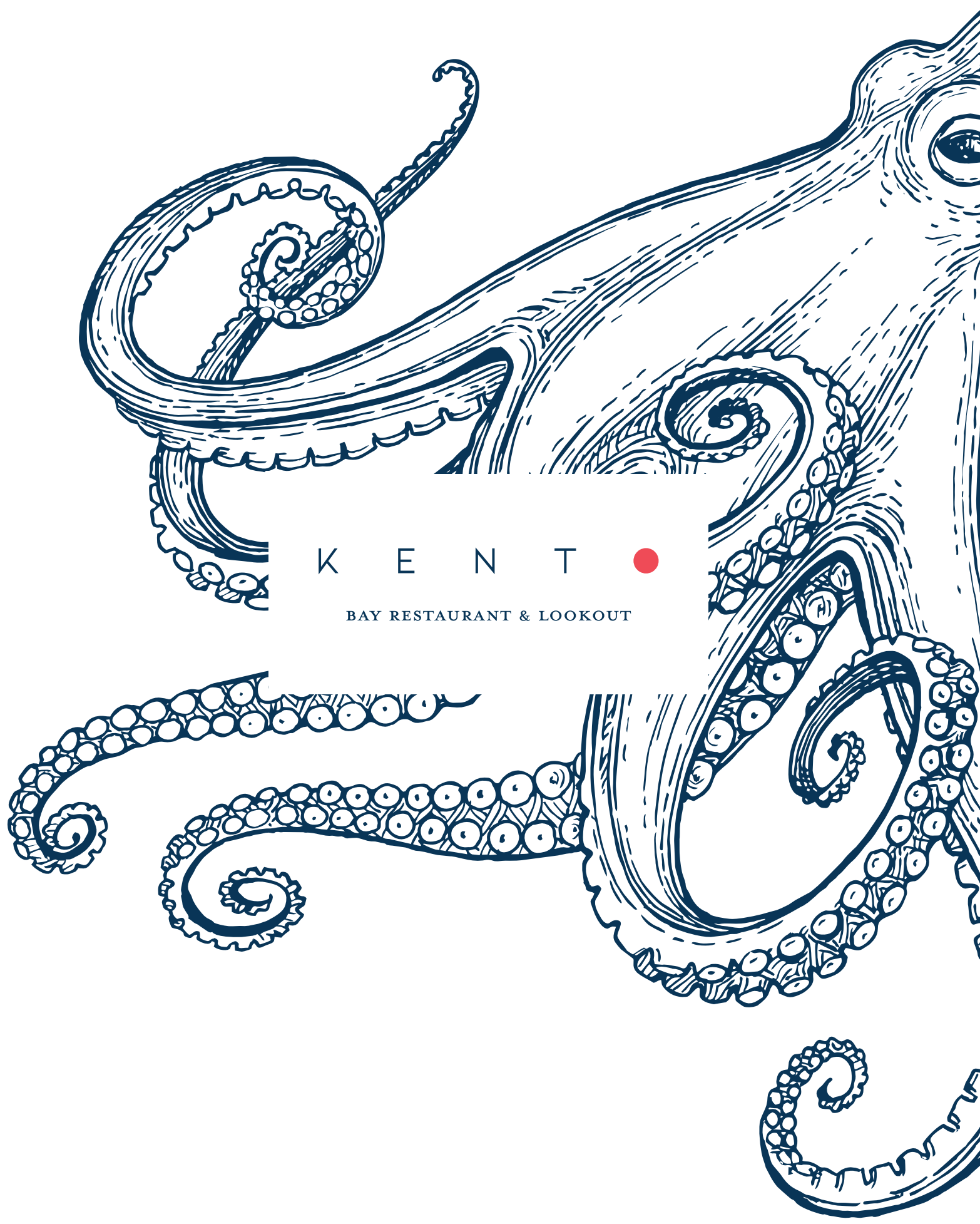




K E N T ●

BAY RESTAURANT & LOOKOUT

9 agosto 2025 / August 9th, 2025

MENU

Sedano rapa cotto alla cenere, dressing alla coreana, caviale di salmone, zenzero fritto
Ash baked celery roots, Korean dressing, salmon caviar, crispy ginger
Vino / Wine: Su'bri rosé Brut 2024



Carpaccio di filetto di manzo affumicato, crema di tofu, castagne acqua,
uva, dressing al ponzu
*Smoked roasted beef carpaccio, tofu cream, "acqua" chestnuts, chives,
grapes, ponzu dressing*
Vino / Wine: Nina Rosé Bovale Isola dei Nuraghi IGT 2024



Ravioli in carta di riso, gamberi, verdure, cipolla agrodolce, salsa al sesamo cremoso
Prawn rice paper ravioli, pickled red onions, creamy sesame dressing
Vino / Wine: Su'aro Marmilla IGT 2024



Tataki di tonno rosso, ragù di cardoncello, cetrioli "verdi", zenzero fritto
Red tuna tataki, king oyster mushroom ragù, "green" cucumbers, crispy fried ginger
Vino / Wine: Tèrruas Vermentino Superiore Cagliari DOC 2023



Filetto di vitello cotto rosa, espuma di cocco – red curry, patate, mango,
coriandolo e baby broccoli
*Veal tenderloin, coconut – red curry espuma, potatoes, mango, coriander,
and baby broccoli*
Vino / Wine: Su'nico Bovale Marmilla IGT 2022



Ananas caramellato, budino di riso nero, sorbetto al lemongrass
Caramelized pineapple, black rice pudding, lemon grass sorbet
Vino / Wine: Su'lucci Passito Isola dei Nuraghi IGT 2023

