

KENTO BAY RESTAURANT & LOOKOUT

PROPONE MOLTO PIÙ CHE UNA SEMPLICE CENA

Qui si vive una vera e propria food experience basata su un menù d'autore, che porta la firma dello Chef Theodor Falser. La sua premiata idea di cucina pan-asiatica arriva in Sardegna per una ragione precisa: le risorse locali non possono che arricchire questo viaggio attraverso i sapori di terre lontane, e la filosofia del mangiar bene aderisce perfettamente all'idea che c'è dietro il nome del ristorante. KENTO, infatti, significa "salute" in giapponese ed al contempo celebra la longevità dei "kentannos" sardi, ovvero le persone che hanno superato i cento anni di età. La buona cucina aiuta i popoli di due terre così lontane ad essere uniti nel nome di uno stile di vita salutare che merita di essere celebrato a tavola. Theodor Falser è l'interprete migliore che poteva esserci per questo meraviglioso percorso di gusto. Proviene dalla sesta generazione di una famiglia di produttori di vino: padre e marito amorevole, è uno chef premiato con oltre 33 anni di esperienza. Per 14 anni ha lavorato fuori dall'Europa per compagnie alberghiere di lusso, acquisendo esperienza in 24 ristoranti e 4 hotel. Ulteriori punti di forza sono la sua eccellente conoscenza degli aspetti finanziari di gestione e la sua passione per l'ospitalità. Chef Falser ha ottenuto una stella Michelin nel 2014 nel suo ristorante Johannesstube, in Alto Adige, e gestisce molti altri ristoranti in tutto il mondo. Oggi la sua cucina illumina le serate al KENTO Bay Restaurant & Lookout del Falkensteiner Resort Capo Boi.

KENTO BAY RESTAURANT & LOOKOUT

OFFERS MUCH MORE THAN JUST DINNER

Here you can enjoy a real food experience based on a signature menu by Chef Theodor Falser. His award-winning idea of pan-Asian cuisine comes to Sardinia for a specific reason: local resources can only enrich this journey through the flavours of distant lands, and the philosophy of eating well fits perfectly with the idea behind the restaurant's name. KENTO in fact, means "health" in Japanese and at the same time celebrates the longevity of the Sardinian "kentannos", people who have passed the age of hundred. Good food helps the people of two such distant lands to be united in the name of a healthy lifestyle that deserves to be celebrated at the table. Theodor Falser is the best interpreter there could be for this wonderful journey of taste. He comes from the sixth generation of a winemaking family: a loving father and husband, he is an award-winning chef with over 33 years of experience. For 14 years, he worked outside Europe for luxury hotel companies, gaining experience in 24 restaurants and 4 hotels. Further strengths are his excellent knowledge of the financial aspects of management and his passion for hospitality. Chef Falser was awarded a Michelin star in 2014 at his restaurant Johannesstube in South Tyrol and runs many other restaurants around the world. Today his cuisine lights up the evenings at the KENTO Bay Restaurant & Lookout at the Falkesteiner Resort Capo Boi.

RAW

(R-F-A)

Ostriche in salsa mignonnette asiatica (1/2 dozzina)
Oysters with Asian mignonnette sauce (1/2 dozen)

36

(R-N-A)

Tartare di manzo con avocado, tè di zenzero e sesamo
Beef tartare with avocado, ginger tea and sesame

20

(A-C-N-O-F)

Carpaccio di manzo alla coreana con kimchi fermentato e crema di Kalbi
Korean-style beef carpaccio with fermented kimchi and Kalbi sauce

18

(A-O-D-N-H)

Crudo di tonno, dashi al cocco, funghi shiitake marinati,
pesto di salicornia

*Raw marinated tuna, coconut dashi, marinated shiitake
mushrooms, salicornia pesto*

22

(B-A-N-G)

Petto d'anatra crispy marinato con 5 spezie, salsa ponzu,
daikon, yogurt speziato

*Five-spice marinated crispy duck breast, ponzu sauce,
daikon, spiced yogurt*

20

(R-F-N)

Ceviche di capesante marinate, Sake e agrumi gel,
olio al coriandolo, piselli al wasabi

*Marinated scallops ceviche, sake and citrus gel,
coriander oil, wasabi peas*

22

HOT & CRISPY

(A-R-N)

Calamari e cipollotto fritto, crema di yuzu

Fried calamari and spring onions, yuzu cream

18

(B-F-C-A)

Il solo e unico cocktail di gamberi "Dynamite"

The one & only Dynamite shrimp cocktail

26

(L-A-R-F-B-N-E)

Guancia di vitello "Osaka Style", espuma di wasabi e gremolata asiatica

Braised veal cheek "Osaka Style", wasabi espuma and Asian gremolata

24

(A-G-D)

Filetto di capone all'orientale, cipolle alla Pakora, salsa allo yogurt

e lattuga organica

Oriental-style orate filet, Pakora onions, yogurt sauce

and organic salad leaves

26

(D-A-N-G)

Tataki di tonno rosso, cipolle rosse brasate, coriandolo,

salsa di ponzu e burro nocciola, tartufo

Red tuna tataki, braised red onions, coriander,

brown butter-ponzu sauce, black truffle

26

(A-N)

Tempura di verdure, melanzane, carote, zucchini, peperoni,

salsa di sesamo cremoso

Vegetable tempura, eggplant, carrots, zucchini, red peppers,

creamy sesame sauce

16

(R-B-A)

Pancia di maiale cotta per 24 ore e salsa agrodolce fatta in casa

24-h braised pork belly glazed with homemade sweet & sour sauce

18

SIDES & VEGGIES

(C-F)

Riso saltato con uova Bio e cipollotto

Fried rice with organic egg and spring onion

12

(A-F) 🌱

Carote al forno con salsa al miso

Oven roasted miso carrots

8

(A-F-N) 🌱

Cavolfiore e patate allo stile Indiano

Aloo Ghobi, Indian style potato and cauliflower

10

GREENS

🌱

Barbabietola grigliata alla robata, crema di cipolla orientale,
insalata di daikon marinato e sesamo

*Robata-grilled beetroots, oriental onion cream,
marinated daikon salad and sesame*

16

(D-A-N-B)

Insalata di Pasta Riso all'Asiatica con manzo, coriandolo, zenzero,
cipolla e arachidi (piccante)

*Asiatic-style rice noodle salad with beef, coriander, ginger, onion
and peanuts (spicy)*

18

KUSHIYAKI

Dalla nostra griglia a carbone
Robata Grill e glassati
con salsa teriyaki
*From our charcoal Robata Grill
and glazed with teriyaki sauce*

(D-F-A)
Tonno rosso
Red tuna
22

(F-A)
Punte di filetto di manzo
Beef tenderloin tips
24

(F-B-A)
Gamberoni
Prawns
32

(F-B-A)
Astice
Lobster
46

(D-F-A)
Branzino
Seabass
16

(A,O) 🍷
Cardoncello al miso
*Miso-marinated king oyster
mushrooms*
14

FRESH & SOUR

(O)
Cipolle Rosse
Red onions
4
(O-S)
Cetrioli alla coreana
Korean style cucumber
4

HOMEMADE SAUCES

(D-N-O)
Agrodolce
Sweet & sour
3
(F) 🍷
Glassa di teriyaki
Teriyaki glaze
3
(S-F-A) 🍷
Salsa laksa curry
Curry laksa sauce
3
(N)
Salsa cremosa al sesamo
Creamy sesame
3

DESSERT

(O-G)

Frutta esotica marinata al Sake, gelato allo zenzero, yogurt frizzante
Sake-marinated exotic fruits, ginger ice cream, sparkling yogurt

12

(C-G-N)

Crème brûlée con "five spice" e zenzero con banana caramellata
Five-spiced ginger crème brûlée and caramelized bananas

12

(A-M)

Gyoza ravioli di ananas speziato con mousse di cocco,
zuppetta di arancia e frutto della passione ghiacciato
*Spiced pineapple gyoza with coconut mousse,
iced orange-passion fruit soup*

12

Sorbetti tropicali fatti in casa con gel di tè verde
Tropical homemade sorbet with green tea gel

12

(C-G-O-A-N)

Crème caramel al cocco alla vietnamita con sago e zenzero
Vietnamese coconut crème caramel with sago and ginger

12

Coperto per persona / Cover pro person

4

ALLERGENI / ALLERGENS

A	Glutine	A	Gluten
C	Uova	C	Eggs
D	Pesce	D	Fish
E	Arachidi	E	Peanuts
G	Latte/lattosio	G	Milk/Lactose
B	Crostacei	B	Shellfish
H	Noci	H	Nuts
F	Soia	F	Soja
N	Sesamo	N	Sesame
L	Sedano	L	Celery
R	Molluschi	R	Mollusc
M	Senape	M	Mustard
P	Lupino	P	Lupine
O	Sulfiti / Diossido di zolfo	O	Sulfits / Sulphuridioxi

 Vegetariano/Vegetarian

 Vegano/Vegan

I prezzi sono espressi in Euro

Prices are in Euro