

## 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

(B-F)

Ostriche in salsa mignonette asiatica (1/2 dozzina)

*Oysters with Asian mignonette (1/2 dozen)*

32

(D)

Tiradito di salmone "alla fiamma", riso venere, guacamole e mango

*Flamed salmon "tiradito", crispy black rice, guacamole and mango*

20

(B-N)

Tartare di manzo con avocado, te di zenzero e sesamo

*Beef tartare, avocado, ginger-sesame tea*

18

(D-N-E)

Ceviche di orata, mela verde, arachidi, mandarini cinesi e salicornia

*Seabream ceviche, green apple, peanuts, kumquat and salicornia*

18

(D-G-L)

Ceviche di tonno con verdure verdi, leche de tigre, lime chili salsa

*Tuna ceviche, green vegetables marinated with leche de tigre and chili - lime dressing*

20

(F-N) (VEGAN)

Tofu marinato con crema di sesamo, pesto di salicornia, zenzero

*Tofu, creamy sesame, salicornia pesto, ginger*

16

(B-F-N-O)

Carpaccio ai Gamberi "porto santo spirito" con crema di cipolle di tropea - hoisin, chulpe e salicornia

*Prawn carpaccio "porto santo spirito", tropea onions- Hoisin cream, chulpe corn and Salicornia*

26

(D-F)

Tiradito di ricciola, zenzero e wasabi, edamame, dressing all'aceto di riso e soia fermentato

*Kingfish tiradito, marinated with wasabi, ginger, with edamame, dressing rice vinegar and fermented soya beans*

18

(R-F-N)

Capessante, ravanelli, salicornia, finocchio selvatico in tempura, wasabi, aioli, salsa ponzu

*Sliced Scallops, reddish, salicornia, wild fennel tempura, wasabi, aioli, Ponzu dressing*

22

**HOT & FRIED**

(A-R-N)

Calamari e cipollotto fritto, crema di yuzu e pesto asiatico  
*Fried calamari and spring onions, yuzu cream, green pesto*

18

(B-F-C-A)

Il solo e unico cocktail di gamberi "dynamite"  
*The one & only dynamite shrimp cocktail*

26

(A-N)

Tempura di verdura, melanzane, carote, zucchini, peperoni, salsa di sesamo cremoso

*Vegetable tempura, eggplant, carrots, zucchini, red peppers, creamy sesame sauce*

8

(R-B-A)

Pancia di maiale cotta per 24 ore in agrodolce

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

16

(D-F-A)

Tempura nero di tonno rosso, dadolata di ananas grigliata e quinoa marinata

*Black, red tuna tempura, grilled pineapple salsa and quinoa salad*

20

## SIDES & VEGGIES

(N-E-A)

Patate fritte tagliate a mano, ketchup di banana e coriandolo  
*Hand-cut French fries, banana ketchup and coriander*

7

(N)

Pure di carote e cocco leggermente speziato  
*Spiced carrot and coconut puree*

6

(N) \P

Riso al lemongrass  
*Lemongrass rice*

6

(N-F)

Broccoli, pak choi saltato al wok con salsa teriyaki  
*Wok fried broccoli and pak choi with teriyaki glaze*

12

(H-O-A) \P

Cole slaw all'asiatico con aceto di riso e noci cashew  
*Asian Cole Slaw with rice vinegar and cashew nuts*

7

## KUSHIYAKI

From our charcoal Robata Grill  
and glazed with teriyaki glaze

(D-F)

Branzino

Seabass

16

(D-F)

Tonno rosso

Red tuna

20

(F)

Pluma di maiale Iberico

Iberico pork Pluma

20

(F)

Punte di filetto di manzo

Beef tenderloin tips

22

(R-F)

Polipo locale

Local octopus

16

(F-B)

Gamberoni

Prawns

32

(F-D)

Salmone

Salmon

16

(F-B)

Astice

Lobster

36

## FRESH & SOUR

(O)

Cipolle Rosse

Red onions

7

(O-S)

Cetrioli alla coreana

Korean style cucumber

7

(O)

Cavolfiore alla curcuma

Turmeric cauliflower

7

## HOMEMADE SAUCES

(D-N-O)

Agrodolce

Sweet & sour

2

(F) \

Glassa di teriyaki

Teriyaki glaze

2

(N) \

Laksa curry

Curry laksa sauce

2

(S-F-A) \

Crema al sesamo

Creamy sesame sauce

2

## DESSERT

(G-C-O)

Brownie al cioccolato e Garam Masala, gelato al cocco e inalata di papaya

*Chocolate-Garam-Masala Brownie, coconut ice-cream and papaya salad*

9

(A-C-G)

Tiramisù di cocco con fragole, biscottini e salsa yuzu "butter scotch"

*Coconut Tiramisu, strawberries, yuzu butterscotch sauce, cookies*

12

(C-G-N) 🍷

Crème brûlée con "five spice", zenzero e banane caramellate

*Five spiced-ginger creme brûlée, caramelized bananas*

10

(A-M)

Gyoza ravioli di ananas speziato con mousse di cocco, zuppetta di arancia e frutto della passione ghiacciata

*Spiced pineapple gyoza with coconut mousse, iced orange passion fruit soup*

10

🍷

Sorbetti tropicali fatti in casa con gel di tè verde

*Tropical homemade sorbet with green tea gel*

10

Coperto per persona / Cover pro person

4

## ALLERGENI / ALLERGENS

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

---

 Vegetariano/Vegetarian

 Vegano/Vegan

---

I prezzi sono espressi in Euro

*Prices are in Euro*