

## 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 so 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

(B-N)

Tartare di manzo con avocado, te di zenzero e sesamo  
*Beef tartare, avocado, ginger-sesame tea*

20

(D-G-L)

Carpaccio di manzo alla coreana, con kimchi fermentato  
e dressing al Kalbi  
*Korean beef carpaccio with fermented kimchi and kalbi dressing*

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*

22

(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",  
tropical onions- Hoisin cream, chulpe corn and Salicornia*

26

(R-F-N)

Ceviche di capesante marinate, salsa agrumi, olio coriandolo,  
piselli al wasabi  
*Raw marinated, scallops ceviche, tangy sake-citrus gel, wasabi peas,  
coriander oil*

24

(A-N) 🍴

Barbabietola grigliata al robata, crema di cipolla cinese,  
insalata di daikon marinato e sesamo  
*Robata grilled Beetroots, chinese red onion cream,  
daikon salad, sesame*

18

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

(A-N) \P

Tempura di verdura, 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 in agrodolce  
*24 h braised sardinian pork belly glazed  
with homemade sweet & sour sauce*

18

## SIDES & VEGGIES

(C)  
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

(F-A) 🌱  
Insalata di cetrioli, tofu crocante, scalogno, pomodorini,  
dressing di soia e tofu  
*Crunchy cucumber salad, crispy tofu, shallots, tomatoes,  
soy-tofu dressing*  
14

(D-O)  
Insalata di salmone marinato in aceto di riso, verdure, misticanza,  
dressing di chili verde e lime  
*Pickled salmon salad, vegetables, salad leaves,  
wasabi green chili - lime dressing*  
18

## KUSHIYAKI

From our charcoal Robata Grill  
and glazed with teriyaki glaze

(D-F-A)  
Branzino  
Seabass  
16

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

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

(B-F-A)  
Gamberoni  
Prawns  
32

(D-F-A)  
Salmone  
Salmon  
16

(B-F-A)  
Astice  
Lobster  
46

## 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)   
Laksa curry  
Curry laksa sauce  
3

(N)  
Salsa cremosa al sesamo  
Creamy sesame  
3

## 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*

12

(O-G)

Frutta esotica marinato al Sake, gelato allo zenzero, yoghurt frizzante

*Sake marinate exotic fruits, ginger ice cream, sparkling yoghurt*

12

(C-G-N) 🍷

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

*Five spiced-ginger creme brûlée, caramelized bananas*

12

(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*

12

🍷

Sorbetti tropicali fatti in casa con gel di tè verde

*Tropical homemade sorbet with green tea gel*

12

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>	Sulfiti / Sulphuridiox

---

 Vegetariano/Vegetarian

 Vegano/Vegan

---

I prezzi sono espressi in Euro

*Prices are in Euro*