

## 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

(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*

22

(A-C-N-O-F)

Carpaccio di manzo affumicato al mirto, crema di tofu,  
castagne d'Acqua, uva, dressing al yuzu e soia  
*Smoked beef carpaccio with myrtle, tofu cream,  
water chestnuts, grapes, and yuzu-soy dressing*

20

(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*

24

(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*

22

(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*

24

## HOT & CRISPY

(A-R-N)

Calamari e cipollotto fritto, crema di yuzu  
*Fried calamari and spring onions, yuzu cream*  
24

(B-F-C-A)

Il solo e unico cocktail di gamberi "Dynamite"  
*The one & only Dynamite shrimp cocktail*  
28

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

Brisket di manzo brasato, salsa al miso e senape,  
cavolfiore agrodolce e zafferano  
*Braised beef brisket, miso and mustard sauce,  
sweet-and-sour cauliflower, and saffron*  
26

(A-G-D-B)

Ebi Tempura Carabiniere, crema di wasabi, perle di riso  
croccante, mignonette di carote e aceto di riso  
*Giant prawn, tempura, wasabi cream, crispy rice pearls,  
carrot and rice vinegar mignonette*  
32

(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*  
28

(A-N)

Tempura di verdure, melanzane, carote, zucchini, peperoni,  
salsa di sesamo cremoso  
*Vegetable tempura, eggplant, carrots, zucchini, red peppers,  
creamy sesame sauce*  
18

(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*  
20

## 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*

10

(A-F-N)

Cavolfiore e patate allo stile Indiano  
*Aloo Gobi, Indian-style cauliflower and potatoes*

10

(A)

Baby broccoli in tempura speziati al wasabi, zenzero fritto  
*Baby broccoli in wasabi-spiced tempura, fried ginger*

12

---

## GREENS

(A-N) 🌱

Barbabietola grigliata alla robata, crema di cipolla cinese,  
insalata di daikon marinato e sesamo  
*Robata-grilled beetroots, Chinese onion cream,  
marinated daikon salad and sesame*

16

(D-A-N-B) 🌱

Baby romana alla griglia glassata, salsa alle arachidi,  
sesamo e cipollotto  
*Grilled baby romaine glazed, peanut sauce, sesame,  
and spring onion*

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*  
24

(F-A)  
Punte di filetto di manzo  
*Beef tenderloin tips*  
26

(F-B-A)  
Gamberoni  
*Prawns*  
32

(F-B-A)  
Astice  
*Lobster*  
46

(D-F-A)  
Branzino  
*Seabass*  
18

(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-A-N)

Sfera di mousse al cioccolato e cocco, crumble alle 5 spezie, sesamo cantonese, gel al mango

*Chocolate and coconut mousse sphere, five-spice crumble, cantonese sesame, mango gel*

14

(C-G-N)

Crema di mandorle, crema al tè matcha, ciliegie marinate, sorbetto al litchi

*Almond cream, matcha tea cream, marinated cherries, lychee sorbet*

14

(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*

14

Sorbetti tropicali fatti in casa con gel di tè verde

*Tropical homemade sorbet with green tea gel*

14

(C-G-O-A-N)

Creme caramel al cocco alla vietnamita con sago e zenzero

*Vietnamese coconut creme caramel with sago and ginger*

14

Coperto per persona / Cover pro person

5

## 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*