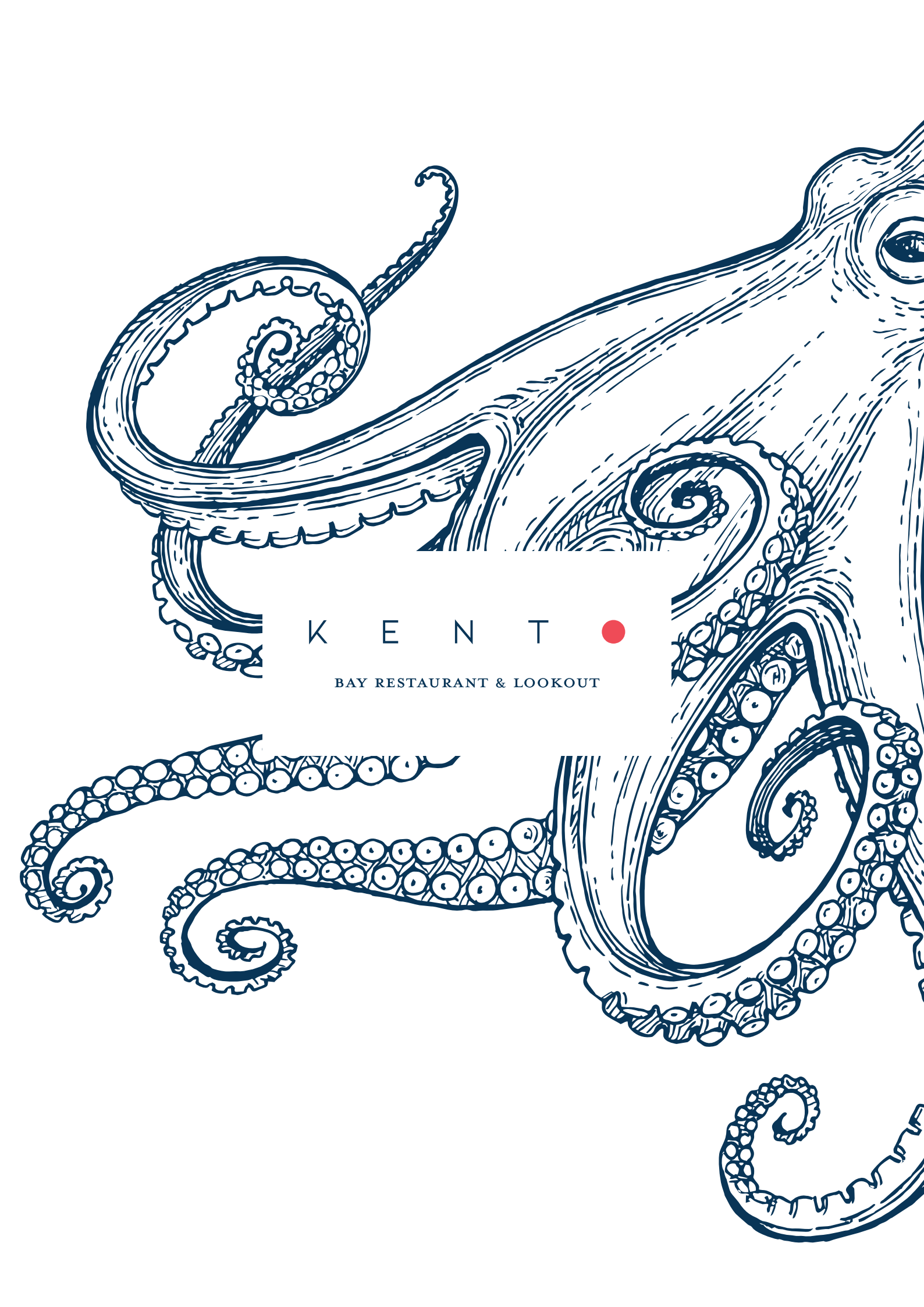




K E N T ●

BAY RESTAURANT & LOOKOUT

25 luglio 2025 / July 25th, 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: Attilio Rosé Spumante da uve Nieddera



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: Vermentino di Gallura DOCG Elibaria



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: Giganti Bianco Isola dei Nuraghi Vernaccia Vermentino



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: I Giganti Rosa Rosato Tharros IGT



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: I Giganti Rosso Tharros IGT



Ananas caramellato, budino di riso nero, sorbetto al lemongrass

Caramelized pineapple, black rice pudding, lemon grass sorbet

Vino / Wine: Pontis Bianco da Uve Stramature

