



K E N T ●

BAY RESTAURANT & LOOKOUT

# MENU

Croccante di testa di gamberi, crudo di gamberi, salicornia, daikon marinato  
*Prawn head crisp, raw red prawns, salicornia, marinated daikon*

B

Vino / Wine: Spera - Vermentino di Gallura DOCG



Capesante alla griglia Robata servite nel loro guscio, salsa Vietnamita, porro fritto  
*Robata grilled scallops, served in his shell, Vietnamese dressing, fried leeks*

R-A-F

Vino / Wine: Maia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore



Filetto di branzino, profumo di curry, lime, menta, pesca e ponzu  
*Curry marinated seabass filet, lime, peach, mint and ponzu*

D-A-N

Vino / Wine: Bèru - Vermentino di Gallura DOCG



Crostone di riso fritto, tartare di tonno rosso, wasabi mayo e patate viola  
*Rice crisp, fried, red tuna tartar, wasabi mayo, purple potatoes*

D-G-C

Vino / Wine: Nudo Rosato - Cannonau di Sardegna DOC Rosato



Sorbetto di mirin-yuzu e avocado  
*Spiced Mirin-yuzu sorbet with avocado*

O



Polpetta di manzo wagyu, panko nero, crema coriandolo-chili verde, verdure baby  
*Wagyu beef meatball, black panko, coriander-chili cream, baby vegetable*

A-D-R-N

Vino / Wine: Bàcco - Isola dei Nuraghi IGT Carignano



Flan di cacao e zenzero, gelato al mango, gelatina di litchi,  
espuma di cocco  
*Cacao-ginger flan, mango ice cream, lychee jelly, coconut espuma*

C-G-A

Vino / Wine: Nùali - Moscato di Sardegna DOC Passito

