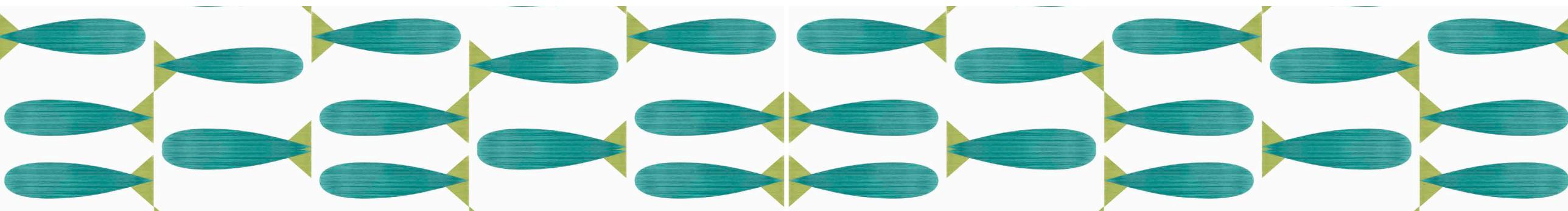




DA BOB
COOK FISH
S O R R E N T O

Take Away

menù





Non devi per forza cucinare
piatti eccessivi o complicati:

**basta buon cibo
da ingredienti freschi.**

*You don't have to cook
excessive or complicated dishes:
just good food
from fresh ingredients.*





In Vetrina

in the Showcase



Carpaccio di polpo, sale, pepe e limone € 13,00
Octopus Carpaccio, salt, pepper and lemon sauce € 50,00 per Kg

Parmigiana di pesce € 15,00
Fish Parmigiana al pezzo - 1 piece

Calamari ripieni € 6,00
Stuffed Calamari

Insalata di mare € 12,50
Sea food salad € 50,00 per Kg

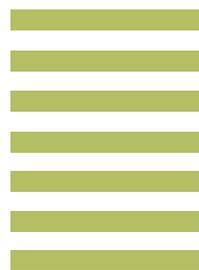
Hamburger di pesce € 6,00
Local fish hamburger per 200g

Spiedini di pesce € 6,00
Fish skewer al pezzo - 1 piece



*Mangiare è una necessità.
Mangiare intelligentemente è un'arte.
Eating is a necessity. Eating intelligently is an art.*





DA BOB
COOK FISH
SORRENTO



Alici marinate <i>Marinated anchovies</i>	€ 10,00 <i>€ 40,00 per Kg</i>
Salmone marinato <i>Marinated salmon</i>	€ 20,00 <i>€ 80,00 per Kg</i>
Paella Sorrentina <i>Seafood Paella "Sorrentine" style</i>	€ 18,00
Polipetti alla Luciana <i>Baby octopus "Luciana" style</i>	€ 18,00
Cotolette di pesce <i>Cutlet fish</i>	€ 10,00
Involtini di salmone (da cuocere) <i>Salmon and vegetable rolls (to cook)</i>	€ 5,00 <i>al pezzo - 1 piece</i>



L'arte del cibo è un'avventura della mente.
The art of food is an adventure of the mind.



Avviso Importante

Important Notice

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI
E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

*IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW
AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intollerance
sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*The information regarding the presence of substances or products causing allergies
or intolerances are available by contacting the staff on duty*



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS
AND PRODUCTS THEREOF



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS
THEREOF



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS
THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS
THEREOF



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF



LATTE E PRODOTTI A
BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS
THEREOF



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



SEDANO E PRODOTTI A
BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS
THEREOF



SENAPE E PRODOTTI A
BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND PRODUCTS
THEREOF



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A
BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI A
BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // *Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.*