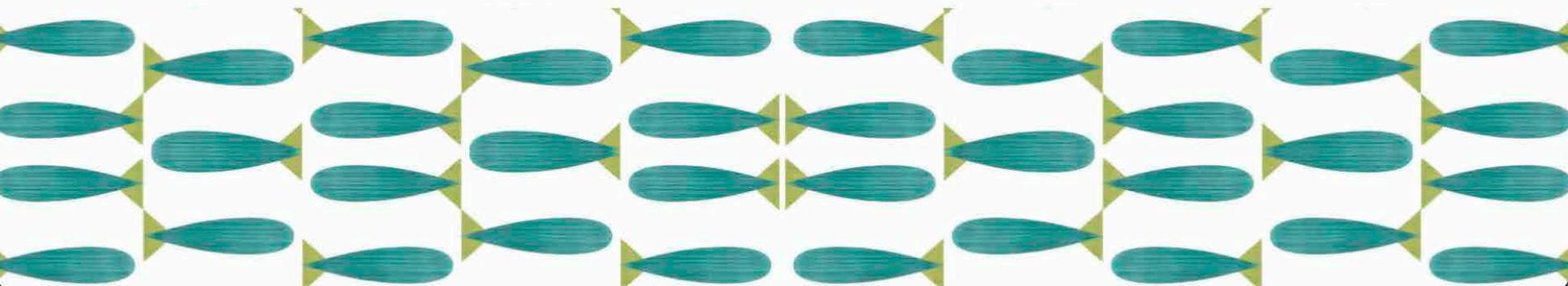


DA BOB
COOK FISH
S O R R E N T O

Restaurant

menù

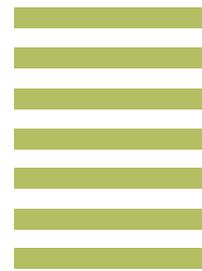
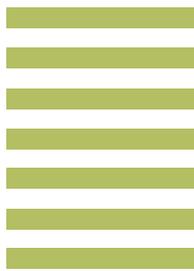




Non devi per forza cucinare
piatti eccessivi o complicati:
**basta buon cibo
da ingredienti freschi.**

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





Antipasti Starter

Polpo in cassuola con pomodorini e crostini piccanti € 20,00
Stew octopus with cherry tomatoes and spicy croutons

Burrata, bufala e prosciutto crudo € 18,00
Burrata cheese, buffalo mozzarella and parma ham

Gamberi in tempura su ragù alla matriciana € 20,00
Prawns in tempura on matriciana ragù

Sautè di frutti di mare € 20,00
Seafood sauté

Insalata di pomodori sorrentini e treccia € 16,00
Caprese salad



*Se si pensa bene, si cucina bene.
If you think well, you cook well.*





Primi Piatti

Pasta course



Gnocchi mantecati con alici, pomodorini, capperi ed olive. € 18,00
Gnocchi with anchovies, cherry tomatoes, capers and olives

Risotto alla pescatora. € 24,00
Seafood risotto

Zito con genovese di tonno € 20,00
Zito (long pasta) with tuna genovese sauce

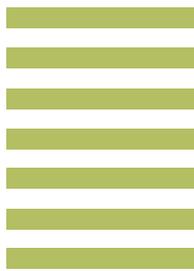
Spaghetti alla Nerano € 22,00
Spaghetti "Nerano" style

**Fusillo fresco ai tre pomodorini con pesto
di basilico e fonduta di provolone del Monaco. € 18,00**
*Fusilli pasta with cherry tomatoes selection,
pesto sauce and provolone del Monaco cheese*



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





Secondi Piatti

Main course



Tagliata di tonno rosso con verdure grigliate e salsa teriyaki € 22,00
Slice of seared tuna fish with grilled vegetables and teryaki sauce

Frittura di gamberi e calamari € 22,00
Fried shrimps and squids

Galletto rosticcato con verdure in agro e cipolla caramellata € 22,00
Rost chicken with vegetables and caramelized onion

Braciolina di pesce spada
con pinoli e uvetta su cremoso all'acqua pazza € 24,00
Swordfish roll with pine nuts and raisins on cherry tomatoes sauce

Filetto di manzo con crosta alle erbe aromatiche € 26,00
Grilled fillet beef with aromatic herb crust



Il nostro carrello dei dolci € 7,00
Our Dessert





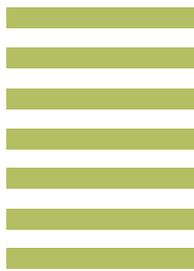
Mangiare è una necessità.
Mangiare intelligentemente
è un'arte.

Eating is a necessity.

Eating intelligently

is an art.





Lista Vini

Wine List

Le nostre Bollicine Our Bubbles

Première Cuvée Brut	Bruno Paillard	€ 120,00
Prima Gioia Millesimato 2020	Masseria Piccirillo	€ 48,00
Prosecco di Valdobbiadine	Bottega	€ 28,00
Brachetto d'Aqui Vigna Regale	Banfi	€ 28,00
Moscato d'Asti Nivole	Michele Chiarlo	€ 28,00
Franciacorta Doppio Erre Di Brut	Derbusco Cives	€ 70,00

I Vini Rosè Our Rosè

Costa D'Amalfi Capiti Rosè 2022	Ida Giordano	€ 35,00
Irpinia Rosato Rosiè 2022	Colli di Castelfranci	€ 30,00



*Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare
Se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare
Se non succede nulla si beve per far succedere qualcosa*

*If something bad happens, you drink to forget
If something good happens, you drink to celebrate
If nothing happens, you drink to make something happen*

I Vini Bianchi *White Wine*

Falanghina del Sannio Janare 2022	La Guardiense	€ 25,00
Falanghina dei Campi Flegrei 2019	Contrada Salandra	€ 30,00
Fiano di Avellino Acquaviva 2021	Montesole	€ 30,00
Fiano di Avellino Pendino 2022	Colli di Castelfranci	€ 30,00
Greco di Tufo Breccia 2021	Montesole	€ 30,00
Greco di Tufo Grotte 2022	Colli di Castelfranci	€ 30,00
Costa d'Amalfi il Colle 2022	Ida Giordano	€ 35,00
Pallagrello bianco 2021	Masseria Piccirillo	€ 30,00
Chardonnay Trentino 2022	Toblino	€ 30,00
Chardonnay Hermes Diactorus 2020	La Torre	€ 48,00
Gewürztraminer Trentino 2022	Toblino	€ 30,00
Pinot grigio Braide Grande 2021	Livon	€ 38,00
Sauvignon blanc Valbuins	Livon	€ 38,00
Vermentino di Sardegna "Soprasole" 2022	Pala	€ 30,00

Vini Rossi *Red Wine*

Aglianico Del Sannio Janare 2022	La Guadiense	€ 28,00
Aglianico d'Irpinia Vadantico 2019	Colli di Castelfranci	€ 30,00
Aglianico Irpinia Sairus 2016	Montesole	€ 35,00
Piedirosso dei Campi Flegrei 2018	Contrada Salandra	€ 35,00
Taurasi Altavalle 2017	Colli di Castelfranci	€ 70,00
Pallagrello nero 2019	Masseria Piccirillo	€ 35,00
Costa D'Amalfi Il Monte 2020	Ida Giordano	€ 35,00
Brunello di Montalcino 2017	La Rasina	€ 100,00
Barolo Perarmando 2018	Parusso	€ 100,00
Amarone della Valpolicella 2017	Viviani	€ 90,00
Valpolicella Classico Ripasso 2018	Viviani	€ 40,00
Primitivo di Manduria Ris. Acini Spargoli 2017	Antico Palmento	€ 70,00
Merlot Cabernet Diana Nemorensis 2015	La Torre	€ 48,00
Chianti Rocchetto 2022	Ridolfi	€ 30,00
Pinot Nero Trentini 2021	Toblino	€ 30,00

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 intolleranze 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

Gentile cliente la informiamo che in caso di assenza o mancata reperibilità dei prodotti freschi è prevista la sostituzione con alimenti surgelati o confelati (mediante le procedure di autocontrollo rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate

Dear customer, we inform you that in case of absence or non-availability of fresh products, they will be replaced with frozen or canned foods (using rapid temperature self-control procedures) in compliance with the self-control procedures pursuant to EC regulation 852/04. We therefore invite you to contact the room manager to obtain all the information relating to the product you desire

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.*