ILMATTINO



A cura di

Santa Di Salvo

DA BOB COOK FISH SORRENTO

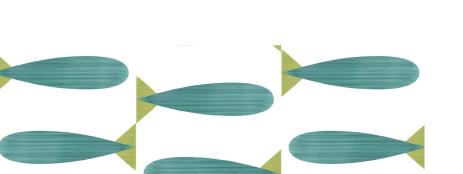
Il pesce azzurro fresco di paranza esplode in tavola

Bob è il padre di Gegè, uno dei tre soci. Un mito sorrentino, pescatore da una vita. E allora chiamiamolo così il nostro locale, decidono Angelo, Gegè e Franco coniugando l'esperienza della ristorazione alla attigua pescheria . Dal mare alla tavola direttamente, e c'è anche il take away per chi ha fretta. Tavoli chiari e cucina a vista, una linea di prodotti on line(dai sughi pronti all'alalunga sott'olio). E un menu piccolo e gentile, dove la materia prima si trasforma in una esplosione di gusto.

Bravissimo l'executive chef del gruppo Tommaso De Turris, che guida uno staff giovane e motivato. I piatti sono tutti da citazione: dal popcorn di polpo alle pizze fritte con baccalà ai gamberetti di Crapolla, dai crudi ai primi profumati (fusillo alla genovese di alletterato, linguine agli scampi). Tutto è fresco e ben cucinato senza mai soverchiare la qualità della materia prima. Dolci di casa, buona carta dei vini.



DA BOB COOK FISH SORRENTO (Napoli) Via Largo Parsano Vecchio, 16 Tel. 081.17783873 Chiusura: mai Prezzo medio 40 euro vini esclusi



DICONO DI NOI

