

IL MATTINO

**IL POSTO
GIUSTO**



A cura di

**Santa
Di Salvo**

DA BOB COOK FISH SORRENTO

Il pesce azzurro fresco di paranza esplose 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 online (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 Turre, 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