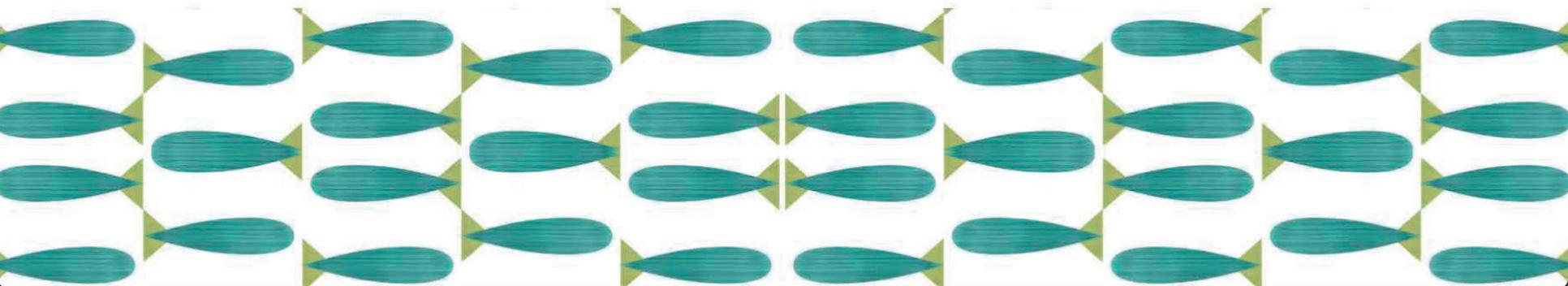


**DA BOB**  
**COOK FISH**  
S O R R E N T O

# Restaurant

*menù*



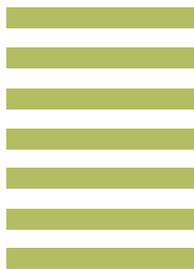


**Non esiste amore  
più sincero di quello  
per il cibo**

---

*There is no sincerer love  
than the love of food*





# Aperitivo

---

## Aperitif

**Blue Like The Sea** ..... € 10,00

*Venturo, Prosecco, Soda*

**Sorrento Mule** ..... € 10,00

*Malfy Lemon Gin, Limoncello, Ginger Beer*

**From East to West** ..... € 10,00

*Dark Rum, Ginger Beer*

**Cranberry breeze** ..... € 10,00

*Vodka, Cranberry juice, grapefruit soda*

**Negroni bourbonico** ..... € 10,00

*Martini Rosso, Campari, Bourbon, Angostura*



***Iniziamo con qualcosa da bere***

*Let's start with something to drink*



# ***Dove non c'è vino, non c'è amore***

*Where there is no wine there is no love*

## ***Spumanti al Calice*** *Sparkling Wines by the glass*

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry      Bottega      € 8,00

## ***Vini Bianchi al calice*** *White Wines by the glass*

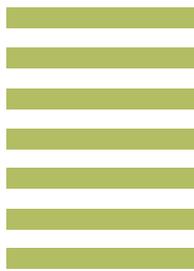
Fiano di Avellino Pendino 2023      Colli di Castelfranci      € 8,00  
Greco di Tufo Grotte 2023      Colli di Castelfranci      € 8,00  
Gewurztraminer Trentino 2023      Toblino      € 9,00

## ***Vini Rossi al calice*** *Red Wines by the glass*

Aglianico Janare 2021      La Guardiense      € 8,00  
Pinot Nero 2022      Toblino      € 9,00  
Valpolicella Ripasso Cl. Sup. 2019      Viviani      € 10,00

## ***Vini rosé al calice*** *Rosé Wines by the glass*

Vetere Paestum Rosato 2023      San Salvatore 1988      € 9,00



# Antipasti Starter

Tartara di tonno rosso, brunoise di sedano, carote,  
cipollotto Nocerino e pomodori semi-dry ..... € 24,00

*Tuna Tartare with vegetables brunoise (celery, carrots,  
spring onions and dried tomatoes)*

Calamaro ripieno di parmigiana di melanzane ..... € 26,00

*Stuffed Squid with eggplant parmesan*

Mini Baozi, polpo scottato in salsa alla Luciana chips di patate € 26,00

*Seared octopus sandwich with tomato sauce, olives,  
capers and potatoes chips*

Cubo fritto di coniglio all'ischitana, indivia riccia ..... € 24,00  
e fonduta di blu di pecora

*Ischia style fried rabbit (black olives, onions, thyme, tomatoes)  
curly endive and blue sheep's cheese fondue*

Provola in carrozza con variazione di pomodoro caprese ..... € 20,00

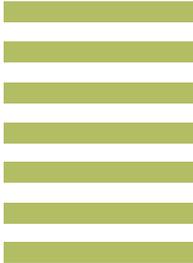
*Fried smoked cheese sandwich with tomatoes selection*



---

***La cucina è l'arte di trasformare il cibo in emozioni***

*Cooking is the art of transforming food into emotions*



# Primi Piatti

---

## Pasta course



Risotto con gamberi, limone e straccetti di bufala..... € 28,00

*Risotto with shrimps and lemon with buffalo mozzarella cheese*

Tubetto alla bella donna con ragoût di scoglio..... € 24,00

*Small tube pasta with sea food in cherry tomatoes,  
capper and black olives sauce*

Eliche con fave, pancetta e crudo di pesce bianco ..... € 26,00

*Short pasta with bacon broad beans and raw white fish*

Spaghetto ai tre pomodori con pesto  
di vasinicola e scaglie di pecorino..... € 20,00

*Spaghetti with cherry tomatoes selection,  
basil pesto sauce and flakes of pecorino cheese*

Scialatielli d'autore Enrico Cosentino alla Nerano..... € 22,00

*Scialatielli (home made pasta) with zucchini "Nerano style"*

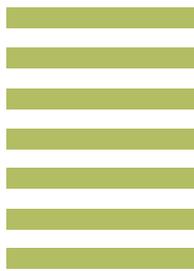


---

***Ogni ricetta è un viaggio nel cuore della tradizione***

*Every recipe is a journey into the heart of tradition*





# Secondi Piatti

---

## Main course



Tataki di tonno fritto in crosta di pane Panko, carciofi  
alla scapece, mousse di patata affumicata e panna acida..... € 28,00  
*Fried tuna tataki in Panko crust with scapece artichokes,  
smoked potatoes mousse and sour cream*

Filetto di dentice all'acqua pazza,  
salicornia in tempura e porro croccante..... € 30,00  
*Red snapper fillet with tomato sauce, sea asparagus  
in tempura and crispy leek*

Trancio di ricciola cotto sulla pelle,  
zucchine alla scapece e salsa burrata..... € 30,00  
*Grilled amberjack, zucchini with vinegar,  
mint and burrata cheese sauce*

Merluzzo gratinato ai profumi Sorrentini  
con broccoli friariello e olio evo..... € 26,00  
*Gratinated cod fish with bitter broccoli and evo oil*

Stracotto di manzo al vino rosso, verza, funghi e frutta secca... € 26,00  
*Braised beef cheek with red wine, savoy cabbage,  
mushrooms and dried fruit*

---

**Il nostro carrello dei dolci € 9,00**  
*Our Dessert*



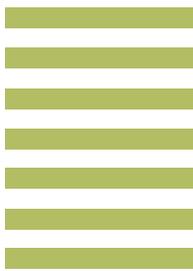
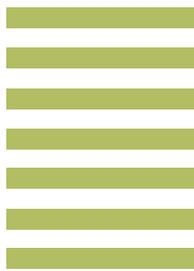


**Il segreto  
di una buona cucina  
è l'amore,  
l'impegno e la passione  
che ci metti**

---

*The secret to good cooking  
is the love,  
commitment and passion  
you put into it.*





# 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.*