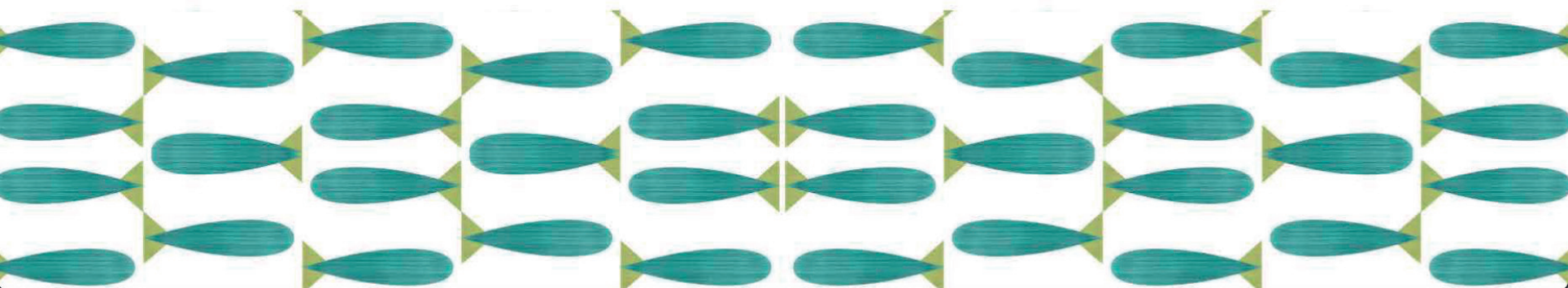


DA BOB
COOK FISH
S O R R E N T O

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.*