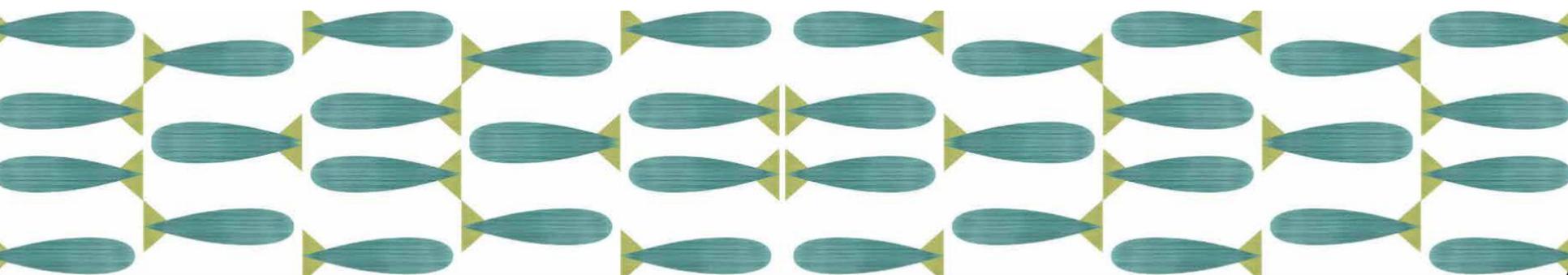
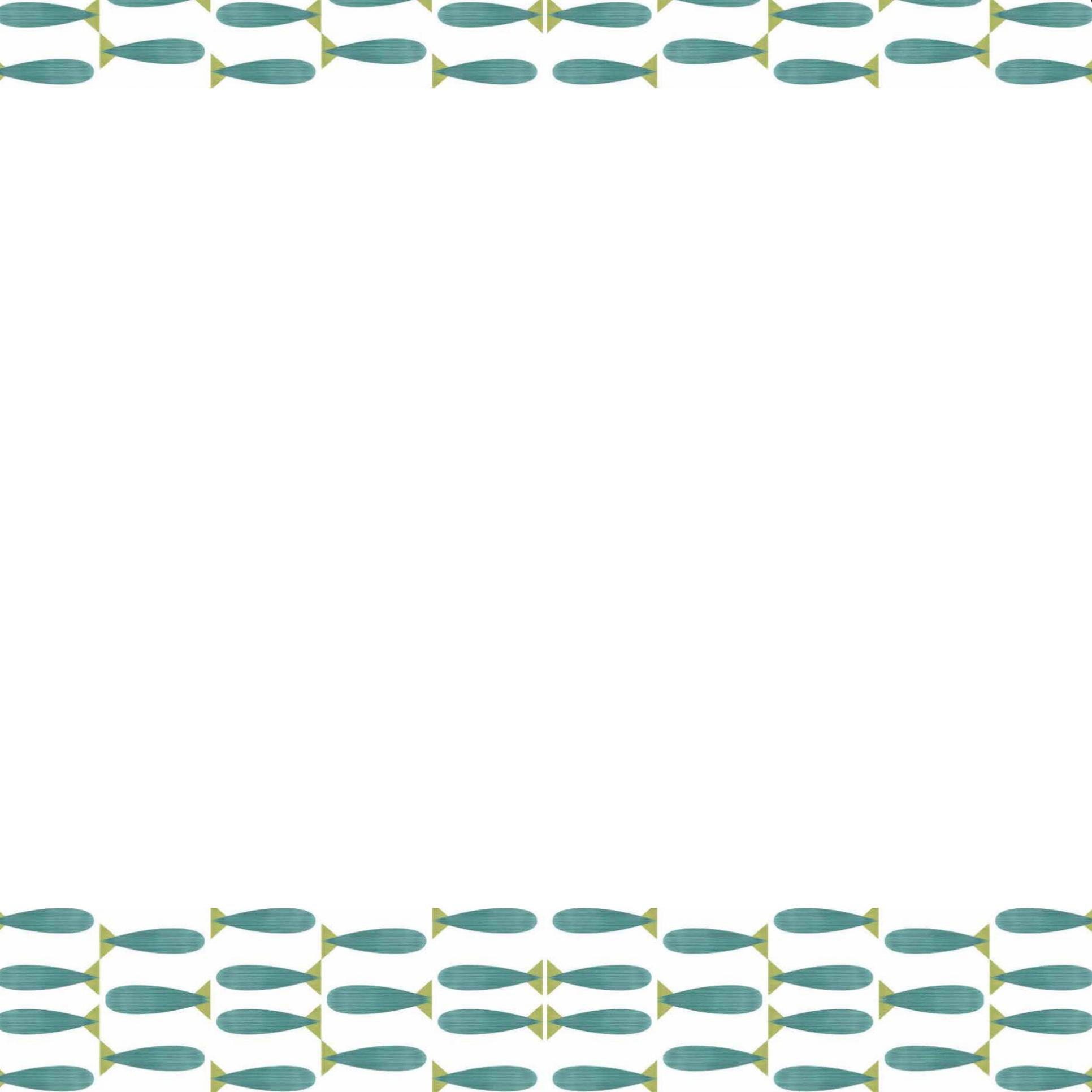


DA BOB
RISTORANTE
S O R R E N T O

menù



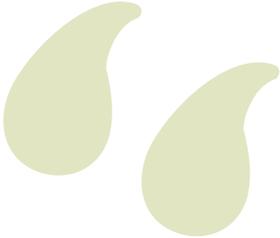




MICHELIN 2025

Grande notizia!

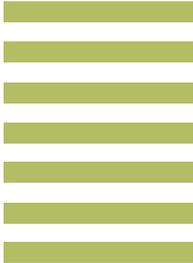
Siamo molto orgogliosi di far parte della selezione
della Guida MICHELIN Italia 2025



**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.*





Aperitivo

Aperitif

Blue Like The Sea € 12,00
Venturo, Prosecco, Soda

Sorrento Mule € 12,00
Malfy Lemon Gin, Limoncello, Ginger Beer

From East to West € 12,00
Dark Rum, Ginger Beer

Cranberry breeze € 12,00
Vodka, Cranberry juice, grapefruit soda

Negroni bourbonico € 12,00
Martini Rosso, Campari, Bourbon, Angostura



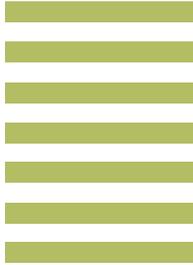
Iniziamo con qualcosa da bere

Let's start with something to drink



La Nostra Selezione di Crudi

Our Selection of Raw Fish



Scampi Porcupine.....	€ 9,00 cad.
<i>Porcupine Scampi</i>	<i>each</i>
Gambero Sicilia.....	€ 9,00 cad.
<i>Sicilian Prawn</i>	<i>each</i>
Ostiche Gillardeau.....	€ 8,00 cad.
<i>Gillardeau Oyster</i>	<i>each</i>
Ostica Maestrale.....	€ 6,00 cad.
<i>Maestrale Oyster</i>	<i>each</i>
Ostrica Sardegna.....	€ 6,00 cad.
<i>Sardinian Oyster</i>	<i>each</i>
Tartufi di Mare.....	€ 5,00 cad.
<i>Sea Truffles</i>	<i>each</i>



*Ogni ricetta è un viaggio
nel cuore della tradizione*





Antipasti Starter

Trittico di tartara *Trio of tartare* € 30,00

Tartara di Pesce Bianco, chips di riso, quinoa, verdure croccanti, avocado marmellata di cipolle/ Tartara di Tonno rosso, salicornia, limone, pinoli, zenzero, mostarda di pomodoro, tacos lime e pepe rosa/ Cannolo di Gamberi, burrata, salsa alla pizzaiola, crumble alle erbe
White Fish Tartare, rice chips, quinoa, crunchy vegetables, avocado, onion jam/ Red Tuna Tartare, glasswort, lemon, pine nuts, ginger, tomato mustard, tacos lime and pink pepper/ Shrimp cannoli, burrata cheese, pizzaiola sauce, herb crumble

Calamaro ripieno di parmigiana di melanzane, cubo fritto € 24,00

di melanzana, tartara di pomodoro Datterino, olio al basilico
Squid stuffed with eggplant parmigiana, fried eggplant cube, Datterino tomato tartare, basil oil

Polpo scottato con variazione di scarole, crumble di olive e capperi, piselli, maionese agli agrumi € 24,00

Seared octopus with variations of escarole, olive and caper crumble, peas, citrus mayonnaise

Scottato di tonno ai due sesami, insalatina di puntarelle alla romana, n'Duja, yogurt agli agrumi € 26,00

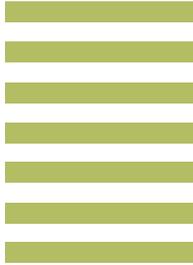
Seared tuna with two sesames, Roman puntarelle salad, n'Duja, citrus yogurt

Carpaccio di fassona, ricotta in salvietta, frutti rossi, mostarda alla senape, tartufo estivo € 30,00

Fassona beef carpaccio, ricotta, red fruits, mustard, summer truffle



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



Primi Piatti

Pasta courses

Risotto Carnaroli Meracinque,
aglio nero, zenzero, ostrica, Limone candito € 28,00
Carnaroli Meracinque risotto, black garlic, ginger, oyster, candied lemon

Eliche alla bella donna, crudo di tonno, katsuobushi € 24,00
Eliche pasta, cherry tomatoes, cappers, black olives, raw tuna and katsuobushi

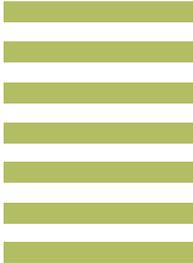
Spaghetti aglio olio e peperoncino, con variazione di seppia € 22,00
Spaghetti with garlic, oil and chili, with variations of cuttlefish

Linguina con alici, pomodorino giallo,
origano, pane fritto, salsa mediterranea € 22,00
*Linguine with anchovies, yellow cherry tomatoes,
oregano, fried bread, Mediterranean sauce*

Tortello ripieno di stracotto di manzo,
salsa genovese, fonduta di pecorino € 24,00
Tortello stuffed with braised beef, Genoese sauce, pecorino cheese fondue



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



Secondi Piatti

Main courses

Trancio di Ricciola ai carboni, rollatina di verdure,
sedano rapa, fondo di verdure..... € 30,00
Grilled amberjack fillet, vegetable roll, celeriac, vegetable broth

Dentice in Acqua Pazza, taccole, cerfoglio, ravanello fermentato..... € 30,00
Snapper in Crazy Water style, snow peas, chervil, fermented radish

Merluzzo gratinato ai profumi Sorrentini,
finocchi gratinato, crema di carote..... € 26,00
Cod gratin with Sorrento scents, gratin fennel, carrot cream

Fritto di baccalà in tempura, uovo in purgatorio,
trucioli di pancetta, marmellata di Datterino, olio al basilico..... € 26,00
*Tempura fried salted cod, egg in purgatory style,
bacon chips, Datterino tomato jam, basil oil*

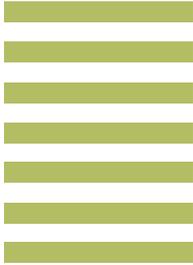
Rollatina di pollo al forno, spinacino baby mousse
di patate affumicata, peperone tonnato, lampone fermentato € 24,00
*Oven-baked chicken roll, baby spinach smoked potato mousse,
tuna sauce pepper, fermented raspberry*



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



Dessert



Pasticciotto Napoletano Crema e Amarena..... € 12,00
Neapolitan Pasticciotto cream and black cherry

Delizia a limone..... € 12,00
Lemon delight

Babà con crema al Gran Marnier e frutta di stagione..... € 12,00
Babà with Grand Marnier cream and seasonal fruit

Tartelletta con crema pasticcera, insalata
di fragole fermentate e meringa bruciata..... € 12,00
Tartlet with custard, fermented strawberry salad and burnt meringue

La nostra idea di tiramisù..... € 12,00
Our idea of tiramisu

Fritto di Gelato alla vaniglia,
crumble al cacao, mousse al cioccolato..... € 12,00
Fried vanilla ice cream, cocoa crumble, chocolate mousse



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



Cooking is the art of transforming food into emotions



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

Eating is a necessity.

Eating intelligently

is an art.



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.