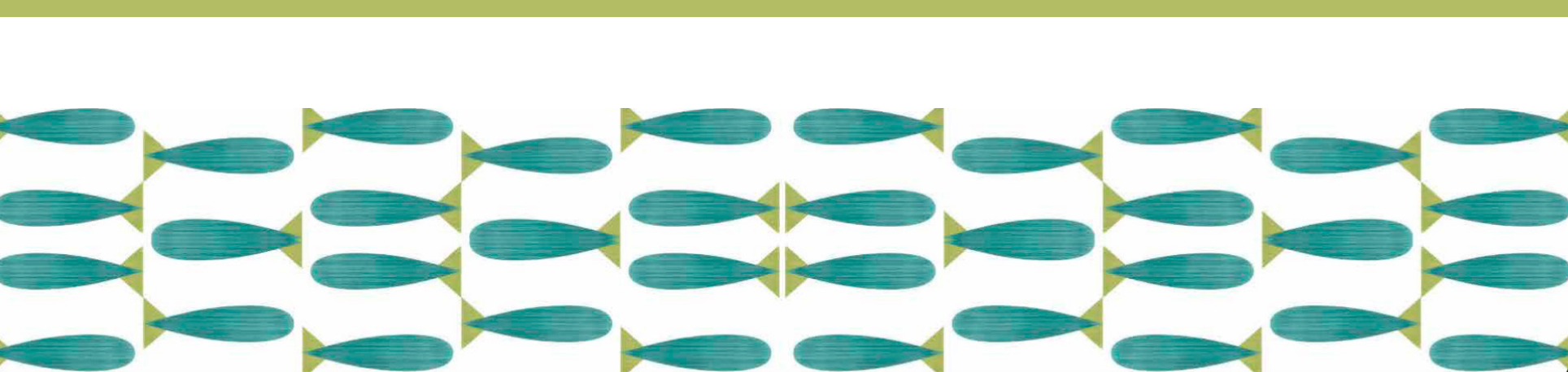
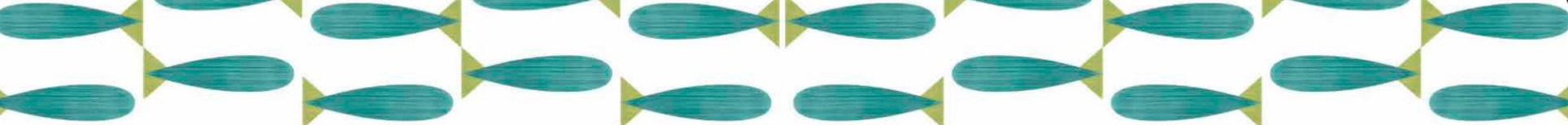


DA BOB
RISTORANTE
S O R R E N T O

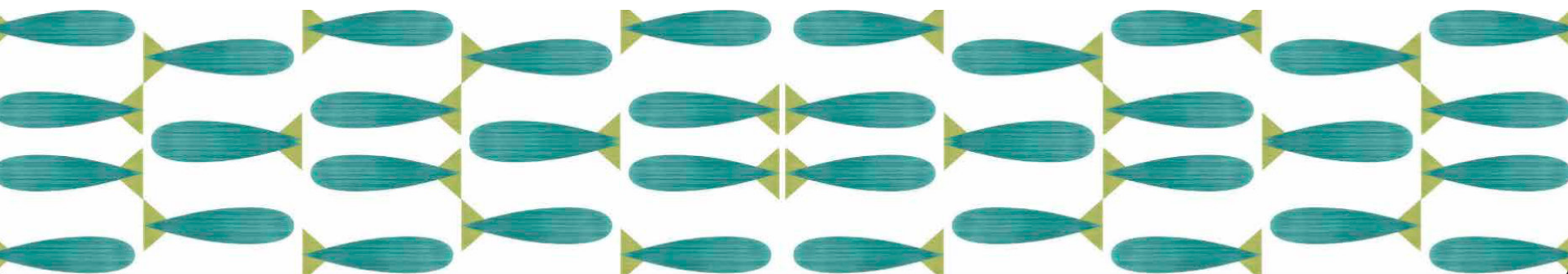
menù

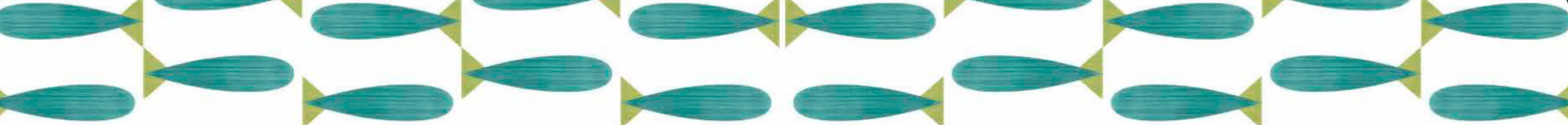




**Il segreto
di una buona cucina
è l'amore,
l'impegno e la passione
che ci metti**

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





MICHELIN

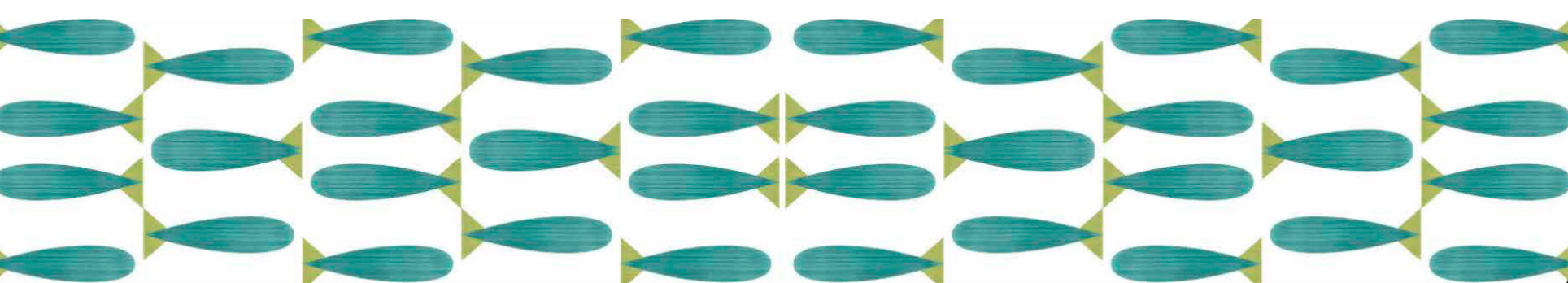
2024

MICHELIN

2025

MICHELIN

2026





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

Executive Chef Francesco Sardegna



Menù Degustazione

Tasting menu



Francè fai tu!

Menu degustazione di sette portate in chiave moderna
firmate dallo chef Francesco Sardegna

*Tasting menu of seven courses in a modern style
crafted by Chef Francesco Sardegna*

€ 100,00

I menù degustazione sono intesi per tutto il tavolo
Wine pairing: in accompagnamento al menù degustazione € 60,00
I vini sono selezionati dal nostro Sommelier Luciano Esposito

*Tasting menus are intended for the entire table.
Wine pairing: to accompany the tasting menu € 60,00
Wines are selected by our Sommelier Luciano Esposito*





La Nostra Selezione di Crudi

Our Selection of Raw Fish



Scampi* Porcupine..... € 10,00 cad.
*Porcupine Scampi**..... *each*

Gambero* Sicilia..... € 10,00 cad.
*Sicilian Prawn**..... *each*

Ostrica Maestrale****..... € 8,00 cad.
*Maestrale Oyster*****..... *each*

Ostrica Gillardeau****..... € 10,00 cad.
*Gillardeau Oyster*****..... *each*

Sashimi di pesce bianco***..... € 10,00/etto
*White fish*** sashimi*..... *per 100g*

Sashimi di tonno***..... € 10,00/etto
*Tuna*** sashimi*..... *per 100g*



*Ogni ricetta è un viaggio
nel cuore della tradizione*



Executive Chef Francesco Sardegna

Antipasti Starter

Trittico di tartara* *Trio of tartare**** € 35,00**

Tartara di Pesce Bianco, chips di riso, quinoa, verdure croccanti, avocado,
marmellata di cipolle/ Tartara di Tonno rosso, tacos, mela verde, limone, pinoli, zenzero, crema
di topinambur/Cannolo di gamberi, burrata, frutti rossi, misticanza azienda agricola Montoro Erbe
*White Fish Tartare, rice chips, quinoa, crunchy vegetables, avocado, onion jam/
Red Tuna Tartare, tacos, green apple, lemon, pine nuts, ginger, Jerusalem artichoke cream
Shrimp cannolo, burrata, red fruits, mixed greens Montoro Erbe farm*

**Calamaro* ripieno di parmigiana di melanzane, cubo fritto
di melanzana, tartara di pomodoro Datterino, olio al basilico... € 26,00**

Squid stuffed with eggplant parmigiana, fried eggplant cube,
Datterino tomato tartare, basil oil*

Insalata tiepida di polpo* e patate € 26,00

Warm octopus and potato salad*

Tataki di tonno, mango, asparagi, arance e bergamotto € 30,00

Tuna tataki, mango, asparagus, bergamot and oranges

Alici ripiene alla Sorrentina con variazione di salsa
alla buona donna e foglie di capperi, maionese alla menta.... € 22,00**

*Sorrento-style stuffed anchovies** with a variation of 'good woman'
sauce and caper leaves, mint mayonnaise*

Visione di una Parmigiana di melanzane € 20,00

Vision of an Eggplant Parmesan

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

Executive Chef Francesco Sardegna



Primi Piatti

Pasta courses

Riso Azienda Agricola Meracinque ai frutti di mare con crudo***
e cotto di pesci e crostacei € 32,00

*Seafood risotto of Meracinque company
with raw*** and cooked fish and shellfish*

La nostra interpretazione di gnocchi** fatti in casa alla Sorrentina... € 22,00

*Our interpretation of gnocchi** home made Sorrentina Style*

Eliche Giganti Pastificio Arte e Pasta, capesante scottate,
burro salato, arancia, fave di cacao, lamponi fermentati..... € 28,00

*Giant spirals pasta from pasta factory Arte e Pasta, seared scallops,
salted butter, orange, cocoa beans, fermented raspberries*

Linguine Pastificio Arte e Pasta allo scoglio, con tartara
di Scampi*, Gamberi*, pomodorini Semi Dry € 32,00

*Linguine from pasta factory Arte e Pasta with seafood, served
with scampi* tartare, shrimps*, and semi-dry cherry tomatoes*

Spaghettone Pastificio Arte e Pasta con pesto di spinaci,
pinoli, lime, tagliatella di seppia*** e basilico € 28,00

*Spaghettone from pasta factory Arte e Pasta with spinach pesto,
pine nuts, lime, cuttlefish*** tagliatelle, and basil*



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

Executive Chef Francesco Sardegna

Secondi Piatti

Main courses

Dentice scottato, scarola imbottita alla napoletana,
millefoglie di patata, fondo orientale..... € 35,00

*Seared snapper, Neapolitan-style stuffed escarole,
potato millefeuille, oriental jus*

Cotoletta di merluzzo, micro-insalatina
Azienda Agricola Montoro Erbe, carote, crema di peperoni..... € 35,00

Cod cutlet, Montoro Erbe Farm micro-salad, carrots, pepper cream

Pancia di maiale CBT Salumificio Jamonita, salsa alla birra,
cipollotto glassato in salsa teriyaki, indivia belga affumicata... € 26,00

*Pork belly from sausage factory Jamonita, beer sauce, glazed spring
onion in teriyaki sauce, smoked Belgian endive*

Frittura di Gamberi*, Calamari* e Alici € 30,00

Fried Shrimp, Calamari* and Anchovies*

Zuppa di pesce..... € 60,00

Frutti di Mare, Calamaro, pesci di scoglio, gamberone*, scampo**

Fish soup: Seafood, Calamari, Rock fish, shrimp*, scampi**

Grigliata di pesce..... € 50,00

Calamari, Trancio di pesce, Gamberone*, Scampo*, Polpo**

Grilled fish Squid, Fish fillet, prawn*, Scampi*, Octopus**

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

Executive Chef Francesco Sardegna



I Crostacei

The Crustaceans

Astice Canada € 10,00/etto
Canadian lobster / per 100g

Aragosta € 22,00/etto
Lobster / per 100g

Astice blu € 15,00/etto
Blue lobster / per 100g

Il pescato locale

The Local Catch

Scegli il tuo pescato
Choose your catch

€ 10,00/etto
/ per 100g



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

*Cooking is the art of transforming
food into emotions*

Executive Chef Francesco Sardegna

Dessert

Millefoglie caramellata, con frosting alla vaniglia, € 12,00
composta di frutta fresca di stagione
*Caramelized millefeuille with vanilla frosting
and fresh seasonal fruit compote*

Namelaka** al limone, croccante di sesamo, € 12,00
Cioccolato bianco, neve al limone
*Lemon namelaka**, sesame crunch, white chocolate, lemon snow*

Tartelletta con crema al cioccolato fondente € 12,00
composta di arance salate, meringa bruciata
*Tartlet with dark chocolate cream, salted orange
compote, burnt meringue*

La Santa Rosa "Omaggio a Peppe Guida" € 12,00
Migliaccio di semolino, Gelato fiordilatte, crema pasticcera, amarena
*La Santa Rosa "Homage to Peppe Guida"
Semolina migliaccio, fiordilatte ice cream, custard, black cherry*

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

Gelato al Cioccolato, Vaniglia, Fior di Latte € 12,00
Chocolate, Vanilla and Fior di Latte Ice Cream

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

Cooking is the art of transforming food into emotions

Executive Chef Francesco Sardegna

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

*prodotto congelato o surgelato / *frozen or chilled product*

**Prodotto fatto in casa abbattuto a temperatura negativa e conservato a $t = -18^{\circ}\text{C}$ / *homemade product blast frozen at
subzero temperature and stored at -18°C*

***Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto / *Product subjected to preventive purification treatment in accordance with
the provisions of Regulation EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, Letter D, Point*

****Ostriche fresche, provenienti da centro di depurazione certificato / *Fresh oysters, sourced from a certified purification center*

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.*