



★★★★★L

SPORTING

RESTAURANT

Per esigenze alimentari specifiche, il nostro maître vi guiderà nella selezione di un percorso gastronomico nel pieno rispetto delle vostre intolleranze.
For specific dietary requirements, our maître will guide you in selecting a gastronomic experience that fully respects your intolerances.

* Le Pietanze contrassegnate con asterisco possono contenere prodotti di alta qualità surgelati per garantirne la freschezza

* Dishes marked with an asterisk may contain high-quality frozen products to ensure their freshness.

** Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

** Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.





*****L

SPORTING

R E S T A U R A N T

LIGHT BUFFET

**Fantasie di insalate e verdure di stagione,
il prosciutto crudo, i latticini e le scaglie di Parmigiano,
gli assaggi di mare e terra, la zuppa o la pasta del giorno trafilata al bronzo**

*Fantasies of salads, seasonal vegetables,
cured raw ham, Mozzarella cheese and Parmesan flakes,
marine and land delights, soup or bronze drawn pasta of the day*

*Fantaisies de salades, légumes de saison,
jambon cru affiné, mozzarella et copeaux de parmesan,
délices marins et terrestres, soupe ou pâtes du jour étirée en bronze*

*Fantasien von Salaten, saisonales Gemüse,
gereifter Rohschinken, Mozzarella und Parmesanflocken,
Köstlichkeiten vom Meer und Land, Suppe oder Bronze gezogene Pasta des Tages*

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14)

€ 55



*****L

SPORTING

RESTAURANT

ANTIPASTI - STARTERS

€

Trilogia di scrocchiarella mediterranea (1, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 13) _____ 25

Mediterranean-Style Scrocchiarella Trilogy

Trilogie de Scrocchiarella à la Méditerranéenne

Mediterrane Scrocchiarella-Trilogie

Astice al vapore alla Catalana con citronette di carote (2) _____ 38

Steamed Lobster Catalan-Style with Carrot Citronette

Homard Vapeur à la Catalane avec Citronette de Carottes

Gedämpfter Hummer nach katalanischer Art mit Karotten-Citronette

Crudo di ricciola mediterranea, agrumi e cetrioli ** (4) _____ 38

Mediterranean Amberjack Crudo with Citrus and Cucumbers

Crudo de Sérïole Méditerranéenne, Agrumes et Concombres

Mediterranes Gelbschwanz-Crudo mit Zitrusfrüchten und Gurken

Insalata di mare al vapore servita su chevice bianca al limone e prezzemolo * (2, 4, 14) _____ 28

Steamed Seafood Salad served on White Lemon and Parsley Ceviche

Salade de Fruits de Mer Vapeur servie sur Ceviche Blanche au Citron et Persil

Gedämpfter Meeresfrüchtesalat serviert auf weißer Ceviche mit Zitrone und Petersilie

Salmone affumicato maison, scalogno in agrodolce, burro montato al finocchio di mare, capperi e avocado (1, 4, 7) _____ 28

House-smoked salmon, sweet and sour shallots, whipped sea fennel butter, capers and avocado

Saumon fumé maison, échalotes aigres-douces, beurre monté au fenouil marin, câpres et avocat

Hausgeräucherter Lachs, süß-saure Schalotten, aufgeschlagene Butter mit Meeresfenchel, Kapern und Avocado

Tartare di tonno rosso, indivia alla brace, dressing allo yogurt greco e finocchio ** (4, 7) _____ 36

Bluefin tuna tartare, grilled Endive, greek yogurt and fennel dressing

Tartare de thon rouge, Endive grillée, sauce au yaourt grec et au fenouil

Rote-Thunfisch-Tatar, gegrillter Endivie, Dressing aus griechischem Joghurt und Fenchel

ANTIPASTI - STARTERS

€

Mozzarella di Bufala Campana Dop 250 gr. (7)  18

PDO buffalo mozzarella from Campania

Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie

Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien

Carpaccio di manzo leggermente marinato con rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano, nocciole e tartufo nero estivo (7, 8) 32

Carpaccio with lightly marinated beef, rocket, Parmesan flakes, hazelnuts and black summer truffle

Carpaccio de bœuf légèrement mariné, roquette, copeaux de Parmesan, noisettes et truffe noire d'été

Leicht marinierter Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmigiano Reggiano, Haselnüssen und Sommertrüffel

Parmigiana di melanzane della tradizione campana (1, 5, 7)  18

Aubergine parmigiana in traditional Campania style

Parmigiana d'aubergines de la tradition Napolitane

Auberginen-Parmigiana nach Neapolitanische Tradition

Bruschetta "Sporting" con pane tostato e pomodoro (1)   16

Bruschetta "Sporting" with toasted bread and tomato

Bruschetta "Sporting" avec du pain grillé et tomates

Bruschetta "Sporting" mit mit geröstetem Brot und tomate

Fresella di pane casereccio, pomodori di stagione, friggirelli, capperi e tonno Parodi (1, 4) 23

Fresella of Rustic bread, seasonal tomatoes, green friggirelli peppers, capers and Parodi tuna

Fresella de pain rustique, tomates de saison, poivrons friggirelli, câpres et thon Parodi

Fresella knusprigem-Brot, Tomaten der Saison, Friggirelli-Paprika, Kapern und Parodi-Thunfisch

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS

€

Zuppa casereccia di verdure di stagione con crostini di pane cafone all'olio d'oliva (1, 9)   **16**

Rustic soup of seasonal vegetables with olive oil-flavoured farmer's bread croutons

Soupe rustique de légumes de saison avec croûtons de pain de campagne à l'huile d'olive

Hausgemachte Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse, mit Olivenölcrostini Brot

Riso Carnaroli Acquerello, gamberi rossi*, limone e capperi (2, 7) **36**

Acquerello Carnaroli Rice with Red Shrimp, Lemon and Capers*

Riz Carnaroli Acquerello, Crevettes Rouges, Citron et Câpres*

Carnaroli Acquerello-Reis mit Roten Garnelen, Zitronen und Kapern*

Tonnarelli freschi al ragù di canocchie mediterranee, pomodorini e peperone crusco * (1, 3, 7) **30**

Fresh Tonnarelli Pasta with Mediterranean Mantis Shrimp Ragù, Cherry Tomatoes and Crusco Pepper

Tonnarelli Fraîches au Ragù de Galatelles Méditerranéennes, Tomates Cerise et Poivron Crusco

Frische Tonnarelli-Pasta mit Ragù aus mediterranen Fangschreckenkrebsen, Kirschtomaten und Crusco-Paprika

Spaghetti alle vongole veraci della tradizione napoletana (1, 12, 14) **32**

Spaghetti with vongole clams Neapolitan style

Spaghetti aux palourdes de la tradition napolitaine

Spaghetti mit venusmuscheln nach neapolitanischer tradition

Mezzi paccheri del Pastificio di Gragnano all'astice blu e pomodorini pizzutelli ** (1, 2, 12) **38**

Half paccheri pasta from 'Pastificio di Gragnano' with blue lobster and pizzutelli cherry tomatoes

Mezzi paccheri pâtes du 'Pastificio di Gragnano' avec homard bleu et tomates cerises Pizzutelli

Halbe Paccheri Pasta von 'Pastificio di Gragnano' mit blauem Hummer und Pizzutelli-Tomaten

Linguine trafilate al bronzo con zucchini e Provolone del Monaco alla Nerano (1, 7) **26**

Bronze-Extruded Linguine with Zucchini and Provolone del Monaco, Nerano-Style

Linguine Trafiliées au Bronze, Courgettes et Provolone del Monaco à la Nerano

Bronze-gezogene Linguine mit Zucchini und Provolone del Monaco nach Nerano-Art

Gnocchi di patate gratinati al ragù napoletano e provola affumicata di Agerola (1, 7) **24**

Potato gnocchi au gratin with Neapolitan ragout and smoked provola cheese from Agerola

Gnocchi de pommes de terre gratinés au ragoût napolitain et provola fumé d'Agerola

Überbackene Kartoffelgnocchi mit neapolitanischem Ragout und geräuchertem Provolone-Käse aus Agerola

Penne al pomodorino Piccadilly del Vesuvio e basilico (1)   **20**

Penne pasta with 'Piccadilly' cherry tomatoes from Vesuvius PDO and basil

Penne pâtes aux tomates cerises 'Piccadilly' du Vesuve et basilic

Penne Pasta mit 'Piccadilly' Cocktailtomaten aus der Vesuv und Basilikum

Vermicelli trafilati al bronzo con datterino giallo e Barilotto di Casa Madaio (1, 7)  **24**

Bronze-drawn Vermicelli pasta with yellow cherry tomatoes and 'Casa Madaio' Barilotto cheese

Vermicelles filés au bronze, tomates datterino jaunes et Barilotto de 'Casa Madaio'

Bronzegezogene Vermicelli mit gelben Datterino-Tomaten und Barilotto-Käse von 'Casa Madaio'



PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY

€

Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9) , al forno (1, 9) , fritto (1, 5) *

*Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5) **

*Marché local - à votre choix: Grillée, poché, à la sauce tomate (9), au four (1, 9), frit (1, 5) **

*Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5) **

Aragosta (2) _____ (500 gr.) **120**

Spiny lobster / Langouste / Languste

Astice (2) _____ (500 gr.) **70**

Rock lobster / Homard / Hummer

Scampi (2) _____ (al pezzo / piece) **14**

Scampi / Langoustines / Kaisergranaten

Gamberi rossi (2) _____ (al pezzo / piece) **14**

King prawns / Gambas / Garnelen

Ricciola (4) _____ (trancio / filet 250 gr.) **35**

Amberjack / Seriole / Gelbschwanzmakrele

Tonno (4) _____ (trancio / filet 250 gr.) **35**

Tuna / Thon / Thunfisch

LA NOSTRA VETRINA DEL PESCATO

Our Fresh Catch Showcase

Pescato del giorno (4) _____ *all'etto* **11**

Catch of the Day

By the Hectogram

Pêche du Jour

À l'Hectogramme

Fang des Tages

Pro Hektogramm



SPORTING
RESTAURANT

MAIN COURSES

€

Calamaro marinato agli agrumi, ripassato alla piastra con scarola stufata alla napoletana * (8, 14) — 36

Citrus-marinated grilled calamari with Neapolitan-style braised escarole

Calmar mariné aux agrumes et grillé, accompagné d'escarole braisée à la napolitaine

Gegrillter Mariniertes Kalmar mit zitrusfrüchten mit geschmorter napoletanischer endivie

Braciata di cozze con salsa scapece e crostini di pane casereccio (1, 12, 14) — 34

Char-Grilled Mussels with Scapece Sauce and Rustic Bread Crostini

Moules Grillées à la Scapece et Crostini de Pain Rustique

Gegrillte Muscheln mit Scapece-Sauce und Crostini aus rustikalem Brot

Spigola frita in crosta di semola con salsa alla tartara (1, 3, 4, 6) — 46

Fried sea bass in semolina crust with tartar sauce

Bar frit en croûte de semoule avec sauce tartare

Gebratener Wolfsbarsch in einer Grießkruste mit Sauce Tartare

Gran fritto di paranza locale con patate croccanti * (1, 2, 4, 14) — 48

Traditional Mixed Fry of Local Fish with Crispy Potatoes

Friture Traditionnelle de Poissons Locaux avec Pommes de Terre Croustillantes

Traditionelle frittierte Auswahl lokaler fische mit knusprigen Kartoffeln

Suprema di pollo alla griglia con spinaci all'agro — 22

Grilled chicken supreme with steamed spinach with olives oil and lemon

Supreme de poulet grillé avec épinards à l'huile d'olive et au citron

Gegrillte Hähnchenbrust mit gedämpftem Spinat mit Olivenöl und Zitrone

Costoletta di vitello dorata alla milanese con verdure di stagione — 38

e chutney al pomodoro e sedano (1, 3, 5, 7, 9)

Golden Milanese-style veal chop with seasonal vegetables and tomato-celery chutney

Côte de veau dorée à la milanaise avec légumes de saison et chutney de tomates et céleri

Goldbraune Kalbskotelett Mailänder Art mit saisonalem Gemüse und Tomaten-Sellerie-Chutney

Controfiletto di manzo galiziano alla brace con verdure di stagione e salsa bernese (3, 7) — 38

Grilled Galician sirloin steak with seasonal vegetables and Béarnaise sauce

Contre-filet de bœuf galicien grillé, légumes de saison et sauce béarnaise

Gegrilltes galizisches Rinderrückensteak mit saisonalem Gemüse und Sauce Béarnaise

FRUTTA, DESSERT - FRUIT, DESSERTS

€

Tiramisù (3, 7) 14

Tiramisù

Tiramisù

Tiramisù

La Delizia al limone (3, 4, 7) 14

Lemon Delight

Délice au Citron

Zitronen-Delizia

Cheesecake flan con yogurt lime e frutti rossi (1, 3, 4, 7, 8) 14

Cheesecake Flan with Yogurt, Lime and Red Berries

Flan Cheesecake au Yaourt, Citron Vert et Fruits Rouges

Cheesecake-Flan mit Joghurt, Limette und roten Beeren

Il Babà con crema e amarena (1, 3, 7, 8) 14

Babà with Cream and Amarena Cherries

Babà à la Crème et aux Cerises Amarena

Babà mit Sahne und Amarenakirschen

La Mousse al cioccolato, gianduia e mandarino (8)  14

Chocolate, Gianduia and Mandarin Mousse

Mousse au Chocolat, Gianduia et Mandarine

Mousse aus Schokolade, Gianduia und Mandarine

Crème Caramel (3, 7) 14

Crème Caramel

Crème Caramel

Crème Caramel

I nostri Gelati: Vaniglia, Cioccolato, Caramello, Popcorn (1, 7, 8) 12

Our Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Caramel, Popcorn

Nos Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Popcorn

Unsere Eiscreme: Vanille, Schokolade, Karamell, Popcorn

I nostri Sorbetti: Limone, Fragola, Esotico (1) 12

Our Sorbets: Lemon, Strawberry, Exotic

Nos Sorbets : Citron, Fraise, Exotique

Unsere Sorbets: Zitrone, Erdbeere, Exotisch

Frutta fresca di stagione 12

Seasonal fresh fruit

Fruits frais de saison

Frische saisonale Früchte

kids menu



IL PICCOLO ESPLORATORE

Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham | Mozzarella de bufflonne et jambon San Daniele

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

Pennette al pomodoro e basilico (1)

Pennette pasta with tomato and basil | Pennette tomate et basilic

Penne mit Tomaten und Basilikum

Chicken Nuggets con patatine fritte (1)

Chicken Nuggets with chips | Chicken Nuggets avec frites | Chicken Nuggets mit Pommes frites

Caprese al cioccolato (1, 3, 7, 8)

Chocolate cake | Gâteau au chocolat | Schokoladenkuchen

€ 38



IL CORALLO MAGICO

Fritture miste napoletane (1, 3, 7)

Mixed Neapolitan Fried Foods | Fritures Mixtes Napolitaines

Gemischte neapolitanische Frittierte Speisen

Gnocchi di patate alla sorrentina (1, 7)

Sorrentine style potato gnocchi | Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentine

Gnocchi nach Sorrentinischer Art

Filetto di spigola ai ferri con patate fritte (4)

Grilled Sea Bass Fillet with Fried Potatoes | Filet de Bar Grillé avec Pommes de Terre Frites

Gegrilltes Wolfsbarsch-Filet mit Pommes Frites

Scelta di gelato artigianale (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choice of homemade ice creams | Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

€ 38

INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3. UOVA e prodotti a base di uova

4. PESCE e prodotti a base di pesce

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

Tutte le pietanze da noi servite sono preparate in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti; quindi potrebbero essere presenti tracce di allergeni sopraindicate, in ogni pietanza.

Consumare carne, pesce, frutti di mare o uova poco cotti può avere ripercussioni negative sulla salute.

8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

9. SEDANO e prodotti a base di sedano

10. SENAPE e prodotti a base di senape

11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

3. EGGS and eggs based products

4. FISH and fish based products, except:

- a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

5. PEANUTS and peanuts based products

6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa tocopherol, natural
- c) D-alfa tocopherol, natural succinate D-alfa natural soy
- d) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- e) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

9. CELERY and celery based products

10. MUSTARD and mustard based products

11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

13. LUPINE and lupine based products

14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.

All dishes served are prepared in our kitchen, where various food items are handled; therefore, traces of the allergens listed above may be present in any dish.

Consuming undercooked meat, fish, seafood or eggs may have negative effects on your health.

