



*****L

SPORTING

RESTAURANT

ANTIPASTI - STARTERS

€

- Alici Marinate all'aceto di Champagne, cetrioli, capperini, jalapeno e cialde di pane cafone*** (4, 12) — 18
Marinated anchovies in Champagne vinegar, cucumber, small capers, jalapeño and bread waffles*
Anchois marinés au vinaigre de Champagne, concombre, petites câpres, jalapeno et gaufres de pain napolitain*
Marinierte Sardellen in Champagneressig, Gurke, kleine Kapern, Jalapeño und Stückchen von geröstetem Pane cafone (Bauembrot)*
- Tris di tartare di crostacei, pak choi e salsa tzatziki*** (2, 6, 7) — 35
Trio of crustacean tartare, pak choi and tzatziki sauce*
Trio de tartare de crustacés, pakchoï et sauce tzatziki*
Trio aus Krustentier-Tartar, Pak Choi und Tzatziki-Sauce*
- Gran Crudo di pescato dei nostri mari e verdure*** (2, 4, 14) — 48
Raw seafood selection from our seas with vegetables*
Sélection de poisson cru de nos mers et crudités*
Auswahl an rohem Fisch aus unseren Meeren mit Gemüse*
- Insalata di mare tiepida, olio Evo e profumo di sfusato Amalfitano*** (7, 9, 12) — 25
Warm seafood salad with extra-virgin olive oil and aroma of Amalfi sfusato lemons*
Salade de la mer tiède, huile d'olive extra vierge et parfum de citron d'Amalfi*
Warmer Meeresfrüchtesalat, extra natives Olivenöl und Aroma der Sfusato Zitrone*
- Ostriche della Bretagna con i loro condimenti** (2) — 30
Breton oyster with seasoning
Huitres creuses de Bretagne avec leurs condiments
Austern aus der Bretagne mit entsprechenden Gewürzen
- Salmone affumicato, cipolline, capperi e burro demi sel** (4, 7) — 24
Smoked salmon with spring onions, capers and lightly salted butter
Saumon fumé, petits oignons, câpres et beurre demi-sel
Räucherlachs, Schnittlauch, Kapern und Salzbutter
- Tartare di tonno rosso, avocado, perle di pesca bianca e lime, nuvole croccanti di riso venere*** (4, 7) — 30
Bluefin tuna tartare, avocado, white peach and lime pearls, venus puffed, crisped rice*
Tartare de thon rouge, avocat, perles de pêche blanche et de citron vert, nuages croustillants de riz vénus*
Blauflossenthunfisch-Tartar, Avocado, Perlen aus weißem Pfirsich und Limetten, knusprige Venusreiswolken*
- Sauté di frutti di mare, crostini di pane all'olio d'oliva e finocchio di mare** (1, 12, 14) — 25
Sautéed seafood, croutons with olive oil and sea fennel
Sauté de fruits de mer, croutons de pain à l'huile d'olive et fenouil marin
Sautierte Meeresfrüchte, croutons mit Olivenöl und Meerfenchel
- Spigola frita in crosta di semola, salsa allo zenzero e carote in agrodolce** (1, 4, 6) — 34
Fried sea bass in semolina crust, ginger sauce and sweet and sour carrots
Bar frit en croûte de semoule, sauce au gingembre et carottes aigre-douce
Gebratener Wolfsbarsch in Grießkruste, Ingwersauce und süßsaure Möhren

* 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

RESTAURANT

ANTIPASTI - STARTERS

€

Mozzarella di bufala Campana Dop (250 gr.) (7)	_____	16
PDO buffalo mozzarella from Campania Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien		
Mozzarella di bufala con variazione di pomodoro e basilico (7)	_____	20
PDO buffalo mozzarella with tomatoes and basil leaves Mozzarella de bufflonne AOP à la tomate e au basilic Büffel Mozzarella D.O.P. mit Tomaten un basilikum		
Mozzarella di bufala Dop con prosciutto San Daniele 12 mesi (1, 7)	_____	24
PDO buffalo mozzarella with San Daniele prosciutto, aged for 12 months Mozzarella de bufflonne AOP avec jambon San Daniele 12 mois Büffel-Mozzarella D.O.P. mit San Daniele Schinken 12 monate gereift		
Carpaccio di carne di manzo con rucola e scaglie di parmigiano reggiano vacche rosse (7)	_____	28
Carpaccio of beef fillet, with rocket (arugola) salad and parmesan cheese flakes Carpaccio de filet de boeuf, roquette et flocons de parmesan Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucolasalat und Parmasankäseflocken		
Prosciutto San Daniele 12 mesi e melone di stagione	_____	22
12-month-cured San Daniele ham and seasonal melon Jambon San Daniele 12 mois accompagné de melon de saison San-Daniele-Schinken (12 monate) und Melone der Saison		
Parmigiana di melanzane della tradizione Campana (5, 7)	_____	16
Aubergine parmigiana in traditional Campania style Aubergines à la parmigiana de la tradition Campanienne Auberginen-Auflauf nach Neapolitanische Tradition		



*****L

SPORTING

RESTAURANT

ANTIPASTI - STARTERS

€

- Bruschetta “Sporting” con pane tostato e pomodoro (1, 4) _____ 14**
Bruschetta “Sporting” with toasted bread and tomato
Bruschetta “Sporting” avec du pain grille et tomates
Bruschetta “Sporting” mit geröstetem Brot und tomate
- Insalata a piacere dalle nostre selezioni di verdure in stagione _____ 12**
Salad to taste from our seasonal salad selection
Salade au goût parmi notre sélection de salades de saison
Salat nach Geschmack aus unserer Auswahl an saisonalen Salaten
- Fresella di pane casereccio, pomodorini, acciughe del Cantabrico, friggirelli,
olive di Gaeta e mozzarella di bufala (1, 4, 7) _____ 16**
Fresella of homemade bread, cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, frigitelli peppers,
Gaeta olives and buffalo mozzarella
Fresella de pain maison, tomates cerises, anchois de la mer Cantabrique, piments
frigitello, olives Itrana et mozzarella de bufflonne de Campanie
Fresella aus hausgemachtem Brot , Kirschtomaten, Kantabrische Sardellen, Frigitelli-Pa-
prika, Oliven aus Gaeta und Mozzarella di Bufala
- Pizza in doppia cottura con fior di latte di Agerola e variazione di pomodori campani (1, 7) _____ 14**
Double-baked pizza with fior di latte di Agerola and a variation of tomatoes from Campania
Pizza doublement cuite avec du fior di latte di Agerola et une variante de tomates de
Campanie
Doppelt gebackene Pizza mit Mozzarella Fiordilatte vom Agerola und einer Variation von
Tomaten aus Kampanien



*****L

SPORTING

RESTAURANT

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS €

Zuppa di verdure (9) _____ 15

Vegetable soup

Potage de légumes

Gemüsesuppe

Zuppa del giorno (1, 7, 9) _____ 16

Soup of the day

Soupe du jour

Tagessuppe

Risotto Acquerello riserva 2 anni al pescato di mare (2, 4, 9, 12, 14) _____ 25

Fresh seafood risotto made with 2-year-old Acquerello rice

Risotto Acquerello réserve 2 ans au poisson de mer

Risotto Acquerello, 2 Jahre gereift, mit Meeresfrüchten

Linguine al sugo di moscardini locali, datterini rossi e mollica di pane croccante (1, 12, 14) _____ 23

Linguine with local baby octopus stew, red date cherry tomatoes and crispy bread crumbs

Linguines au ragoût de bébé poulpe locaux, tomates cerises rouges et miettes de pain croustillante

Linguine mit lokaler Baby-Octopus-Sauce, roten Dattelkirschtomaten und knusprigen Semmelbröseln

**Linguine trifilate al bronzo alle zucchine, cenere di provolone del monaco
e tartare di scampi** (1, 2, 7)* _____ 28

Bronze-drawn linguine with courgettes, provolone del monaco ash and scampi tartare*

Linguines tréfilées au bronze aux courgettes, cendre de provolone del monaco et tartare de langoustines*

Durch Bronze gezogene Linguine mit Zucchini, "Asche" von Provolone del Monaco- und Scampi-Tartare*

Spaghetti alle vongole veraci in bianco (1, 12, 14) _____ 25

Plain spaghetti with carpet shells, garlic, olives oil and parsley sauce

Spaghetti aux palourdes avec ail, persil et huile d'olive

Spaghetti mit Venusmuscheln, knoblauch, Öl und Petersilien

Spaghetti all'astice (1, 2, 12) _____ 34

Spaghetti with lobster

Spaghetti au homard

Spaghetti mit Hummer

* 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

RESTAURANT

PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPS

€

Candele del pastificio Gerardo di Nola alla genovese di calamaro (1, 14) _____ 24

Candele pasta Gerardo Di Nola with calamari Genovese style sauce

Candele pâtes "Gerardo Di Nola" à la sauce Genovese aux calamar

Candele Nudeln "Gerardo Di Nola" mit Genovese-Kalamaresauce

Vesuvio del pastificio Gentile, fagioli cannellini, cozze, bottarga e peperone crusco (1, 7, 14) _____ 22

Vesuvio pasta from the Gentile pasta factory, cannellini beans, mussels, bottarga and crusco pepper

Pâtes Vesuvio Gentile, haricots cannellini, moules, poutargue et poivron crusco IGP

Vesuvio-Nudeln aus der Nudelmanufaktur Gentile, Cannellini-Bohnen, Muscheln, Bottarga und Crusco-Paprika

Paccheri di Gragnano con rucola e pescatrice (1, 4, 12) _____ 26

Paccheri pasta from Gragnano with rocket (arugola) salad and monkfish

Paccheri pâtes de Gragnano à la baudroie et sa roquette

Paccheri Nudeln aus Gragnano mit Rauke und Seeteufel

Gnocchi di patate gratinati al ragù Napoletano tradizionale e provola affumicata di Agerola (1, 7) _____ 20

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

Gnocchi de pommes de terre gratinés au ragoût traditionnel napolitain et au fromage

provola fumé d'Agerola

Mit traditionellem neapolitanischem Ragout gratinierte Kartoffelgnocchi und geräuchertem

Provola-Käse vom Agerola-Rind

Penne ai pomodorini piccadilly del Vesuvio e basilico (1) _____ 18

Penne pasta with cherry tomatoes and basil

Penne pâtes aux petites tomates cerises et basilic

Penne Nudeln mit Cocktailtomaten aus der Vesuv und Basilikum

Spghettoni Gerardo di Nola con datterino giallo e barilotto di Casa Madaio (1, 7) _____ 20

Gerardo di Nola spghettoni with yellow cherry tomatoes and barilotto cheese from Casa Madaio

Spghettoni Gerardo di Nola, tomates cerises jaunes et fromage barilotto de Casa Madaio

Spghettoni "Gerardo di Nola" mit gelben Dattel Tomaten und Barilotto käse aus dem Casa Madaio



*****L

SPORTING

RESTAURANT

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, poached, a la sauce des tomates (9), au four (1, 9), frite (1, 5)*

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

Aragosta 500 gr. (2) _____ 110

Spiny lobster

Langouste

Languste

Astice - Gamberi - Scampi 500 gr. (2)* _____ 60

Rock lobster - King prawns - Scampi*

Homard - Gambas - Langoustines*

Hummer - Garnelen - Kaisergranaten*

Dentice - Rombo 500 gr. (4) _____ 45

Dentex - Turbot

Vivaneau - Turbot

Zahnbrasse - Steinbutt

Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 500 gr. (4) _____ 45

Pezzogna red bream - Fragolino red bream - Gurnard - Scorpion fish

Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse

Pezzogna rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf

Branzino - Merluzzo - Orata - Calamari 500 gr. (4) _____ 40

Sea bass - Cod - Gilthead bream - Squid

Loup de mer - Morue - Dorade - Calamars

Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse - Kalmare

Ricciola - Tonno (porzione) (4) _____ 33

Amberjack - Tuna

Seriolo - bon

Gelbschwanzmakrele - Thunfisch

*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

RESTAURANT

CARNI BIANCHE E ROSSE - WHITE AND RED MEAT €

Filetto di manzo alla griglia con olio Evo alla cenere e rosmarino _____ 40

Grilled beef fillet with rosemary flavored olive oil

Filet de boeuf grillé avec huile d'olive extra vierge fumé au romarin

Gegrilltes Rinderfilet mit extra nativem Olivenöl, gewürzt mit Rosmarin

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e aceto balsamico tradizionale (7) _____ 35

Grilled sliced entrecôte with rocket (arugola) salad, parmesan cheese flakes and traditional balsamic vinegar

Entrecôte grillée à la roquette et des lamelles de parmesan et vinaigre balsamique traditionnel

Gegrilltes Entrecôte auf Raukensalat, mit grob gehobeltem Parmesan und traditionelle Balsamico-Essig

Costoletta di vitello alla griglia con verdure di stagione _____ 30

Grilled veal cutlet with seasonal vegetables

Côte de veau grillée accompagnée de légumes de saison

Gegrilltes Kalbskotelett, mit Gemüse je nach Saison

Cotoletta alla Milanese con patate fritte (1, 3, 5) _____ 25

Breaded and fried cutlet Milanese-style with fried potatoes

Côte de veau à la Milanaise et ses frites

Kotelett nach Mailänder Art mit Pommes frites

Petto di pollo alla griglia con spinaci all'agro _____ 19

Grilled chicken breast with bitter spinach

Blanc de poulet grillé avec épinards à l'aigre

Gegrillte Hähnchenbrust mit Spinat süßsauer



*****L

SPORTING

RESTAURANT

FRUTTA, DESSERT - FRUIT, DESSERTS

€

Cacao, cioccolato e caramello (1, 3, 7)	_____	12	
Cocoa, chocolate and caramel			
Cacao, chocolat et caramel			
Kakao, Schokolade und Karamell			
Babà napoletano (1, 3, 7)	_____	12	
Neapolitan Babà			
Babà napolitain			
Neapolitanischer Baba			
Passione per la frutta esotica	“ Senza lattosio e uova ” (1, 6, 8)	_____	12
Mad about exotic fruit medley		“ Dairy free, No eggs ”	
Passion de fruits exotiques		“ Sans produits laitiers, sans oeufs ”	
Leidenschaft für exotische Früchte		“ Milchfrei, Ohne Eier ”	
Delizia allo yogurt e frutti rossi (1, 3, 7)	_____	12	
Yoghurt and red fruit delight			
Délíce de yaourt et de fruits rouges			
Köstlichkeit aus Joghurt und roten Früchten			
Tiramisù (1, 3, 7)	_____	12	
Tiramisù			
Tiramisù			
Tiramisù			
Frutta mista	_____	12	
Mixed fruit			
Assortiment de fruits			
Gemischtes Obst			
Scelta di gelati artigianali (1, 3, 4, 6, 7, 8)	_____	10	
Choice of home-made ice cream			
Choix de glaces artisanal			
Auswahl an hausgemachtem Eis			



*****L

SPORTING

RESTAURANT

MENÙ BAMBINO - MENU FOR CHILDREN _____ € 30

Antipasti - Starters

Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham

Mozzarella de bufflonne et jambon de San Daniele

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

Pepite di pollo con patatine fritte (1)

Chicken Nuggets with chips

Chicken Nuggets avec frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

Pasta - First Courses

Pennette al pomodoro e basilico (1)

Pennette pasta with tomato and basil

Pennette tomate et basilic

Penne mit Tomaten und Basilikum

Gnocchi di patate alla sorrentina (1, 7)

Sorrentine style potato gnocchi

Gnocchi de pommes de terre à la Sorrentine

Gnocchi nach Sorrentinischer Art

Pesce e Carne - Meat and Fish

Filetto di spigola ai ferri con patate bollite (4)

Grilled sea bass fillet with boiled potatoes

Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'eau

Gegrilltes Seebarschfilet mit Salzkartoffeln

Piccata di vitello alla Milanese con patatine fritte (1)

Sautéed veal Milan style with potatoes

Piccata de veau à la Milanaise avec pommes

Mailänder Kalbssteak mit Pommes Frites

Dessert

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

Choice of homemade ice creams

Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

Tortino al cioccolato (1, 3, 4, 7, 8)

Chocolate cake

Gâteau au chocolat

Schokoladenkuchen

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

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 shell 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-alpha tocopherol, natural
- c) D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha 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.