



*****L

SPORTING

RESTAURANT

ANTIPASTI - STARTERS

€

- Alici Marinate all'aceto di Champagne e taglierini di zucchine*** (4, 12) _____ 16
Anchovies marinated in Champagne vinegar with finely sliced courgettes*
Anchois marinés au vinaigre de Champagne et julienne de courgettes*
In Champagner-Essig marinierte Sardellen an Zucchini-Julienne*
- Girello di pesce spada Marificio alle melanzane affumicate, pomodoro confit e dressing al frutto della passione** (4) _____ 24
Marificio swordfish roll with smoked aubergines, confit tomatoes and curly passion fruit dressing
Longe d'espardon Marificio aux aubergines fumées, tomates confites et sauce aux fruit de la passion
Marificio-Schwertfisch loins mit geräucherten Auberginen, confierten Tomaten und Passion Fruit dressing
- 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) _____ 24
Breton oyster with seasoning
Huitres de Bretagne Creuset avec leurs condiments
Austern aus der Bretagne mit entsprechenden Gewürzen
- Salmone affumicato, cipolline, capperi e burro demi sel** (4, 7) _____ 23
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, riso Ermes, guacamole e pane panko*** _____ 29
Red tuna tartare with Ermes rice, guacamole and panko bread*
Tartare de thon rouge, riz Ermes, guacamole et pain panko*
Thunfish Tartar mit Hermes rice, Guacamole und Pankobrot*
- 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 rapa agrodolce** (1, 4, 6) _____ 33
Fried seabass in semolina crust, with ginger sauce and sweet and sour turnip
Loup de mer frit en croûte de semoule, sauce au gingembre et navet aigre-doux
Gebratener Wolfsbarsch in Grießkruste mit Ingwersauce und süß-saurer Rübe

* 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 filetto di manzo con rucola e scaglie di parmigiano (7) _____	34
Carpaccio of Beef fillet, with rocket salad and parmsan cheese flakes Carpaccio de filet de boeuf, roquette et flocons de parmesan Carpaccio vom Rinderfilet, mit Rucolasalat und Parmsankäseflocken	
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 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	
Insalata “La Tonnara” _____	16
Tuna salad “La Tonnara”	
Salade de thon “La Tonnara”	
Thunfischsalad “La Tonnara”	
Insalata “La Greca”(1, 7, 12) _____	14
Greek salad with Feta cheese	
Salade grecque au fromage feta	
Griechischer Salat mit Feta-Käse	



*****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 Aquereello, 2 Jahre gereift, mit Meeresfrüchten

Linguine al sugo di moscardini locali, datteini 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

Spaghetti trafileti al bronzo riccio no riccio (1, 4) _____ 24

Bronze drawn spaghetti sea urchins not sea urchins
Spaghettis étirés en bronze oursin pas oursin
Bronze gezogene Spaghetti, Seeigel nicht Seeigel

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



*****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

Chicche stirate a mano alle tre farine, mantecate con cozze, limone e zucchini (1-14) _____ 22

Home-made dumplings with three cereals flours, creamed with mussels, lemon and zucchini

Gnocchis étirés à la main à la farine trois grains, crémés aux moules, citron et courgettes

Hausgemachte Gnocchi mit Dreikornmehl, Muscheln, Zitrone und Zucchini

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

Paccheri pasta from Gragnano with rocket salad and monkfish

Paccheri pâtes de Gragnano à la baudroie et sa roquette

Paccheri Nudeln aus Gragnano mit Rauke und Seeteufel

Linguine alla Nerano con scaglie di Provolone Del Monaco (1, 7) _____ 19

Linguine pasta Nerano style with zucchini and Provolone Del Monaco cheese

Linguine pâtes a la Nerano aux courgettes et fromage Provolone Del Monaco

Linguine Pasta Nerano Art mit Zucchini und Provolone Del Monaco Käse

Penne al pomodorino piccadilli 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

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

Gerardo di Nola spaghettoni with yellow cherry tomatoes and Barilotto cheese from Casa Madaio

Spaghettoni Gerardo di Nola tomates cerises jaunes et fromage barilotto de chez Madaio

Spaghettoni "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

Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 450 gr. (4) _____ 45

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

Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse

Pezzogna rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf

Dentice - Rombo 450 gr. (7, 9, 12) _____ 40

Dentex - Turbot

Vivaneau - Turbot

Zahnbrasse - Steinbutt

Branzino - Merluzzo - Orata - Calamari 450 gr. (1, 14) _____ 33

Sea bass - Cod - Gilthead bream - Squid

Loup de mer - Morue - Dorade - Calamars

Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse - Kalmare

Ricciola - Tonno (4) _____ 28

Amberjack - Tuna

Seriola - bon

Gelbschwanzmakrele - Thunfisch



*****L

SPORTING

RESTAURANT

CARNI BIANCHE E ROSSE - WHITE AND RED MEAT

€

Filetto di manzo alla griglia con olio Evo alla cenere e rosmarino _____ 37

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) _____ 34

Grilled sliced entrecôte with rocket salad, Parmesan cheese flakes and traditional balsamic vinegar

Entrecôte grillée à la roquette et nes 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 _____ 29

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

€

Selezione dolci del Giorno (1, 3, 4, 7, 8)	_____	12
Daily dessert selection Sélection de desserts du jour Tages Dessertauswahl		
Babà napoletano (1, 3, 7)	_____	12
Neapolitan Babà Babà napolitain Neapolitanischer Baba		
Torta Ischia (1, 3, 7, 8)	_____	12
Cake Ischia Gâteau Ischia Torte Ischia		
Cuore freddo al cioccolato	“ Senza lattosio e uova ” (1, 6, 8)	_____ 12
Cold Heart of chocolate Coeur Froid au chocolat Kalte Schok”oladenherz	“ Dairy free, No eggs” “ Sans produits laitiers, sans oeufs ” “ Milchfrei, Ohne Eier ”	
Delizia al Limone Ischitano (1, 3, 7)	_____	12
Delizia of Lemon from Ischia Délíce de citrons d’Ischia Delizia von Zitronen aus Ischia		
Tiramisù (1, 3, 7)	_____	12
Tiramisù Tiramisù Tiramisù		
Frutta mista	_____	10
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

Chicken Nuggets 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

Farfalle con panna e prosciutto cotto (1, 7)

Farfalle pasta with cream and ham

Farfalle à la crème et jambon cuit

Farfalle mit Sahne und Kochschinken

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 sorrentina (1)

Sautéed veal Sorrento style

Piccata de veau à la sorrentina

Sorrentiner Kalbssteak

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.

