

Bienvenue au restaurant

Welcome to a restaurant

Sporting Club



“De tous les arts, l'art culinaire est celui
qui nourrit le mieux son homme.”

Cher client, chère cliente

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part

Dear Customer,

If you have any allergies or intolerances, our staff will be happy to inform you about the ingredients used in our dishes upon request.




ENTREES

Starters

- Salade verte   12.00
Green salad
- Salade mêlée   15.00
Mixed salad
- Classique de Tomate-Mozzarella de Bufflone et basilic  25.00
Tomatoes & Buffalo mozzarella and basil
- Salade de cœurs d'artichaut marinés au citron et menthe fraîche  27.00
copeaux de Grana Padano
Artichoke hearts marinated in lemon and fresh mint served with Grana Padano cheese
- Salade de poulpes, pommes de terre en persillade et olives Taggiasca   29.00
Octopus' salad with parsley potatoes and Taggiasca olives
- Roastbeef « Clubhouse » (env. 110g) et sauce tartare   26.00
Roastbeef and tartare sauce
- Vitello Tonnato (env. 110g), avec capres et pickles d'oignons rouge   28.00
Vitello Tonnato, with capers, red onion pickles
- Planchette de viande séchée, oignons, cornichons et pain seigle  34.00
Air dried beef platter, pickles, onions and rye bread
- Planchette de charcuterie Suisse, jambon, viande séchée, lard sec, saucisson sec 45.00
fromage Raclette, oignons, cornichons et pain seigle
*Swiss cold cuts platter, dried ham, beef, bacon, sausage, Raclette cheese
onions, pickles and rye bread*
- Assiette « Poupy » de légumes grillés façon Antipasti  27.00
courgettes, aubergines, poivrons, demi-oignon de Tropea et Burratina
marinade de l'ail, persil et l'huile d'olives
*Like Antipasti grilled vegetables
zucchini, eggplant, peppers, Tropea onion and Burratina
marinade of garlic, parsley and olive oil*
- Minestrone maison et verrine de croutons de pain aux herbes**  18.00
Vegetable soup and herb croutons

 sans gluten
no gluten

 sans lactose
no lactose

 végan
vegan



PÂTES

Pasta

| | |
|---|-------|
| Spaghetti Carbonara, recette originale à l'œuf et guanciale <i>Original recipe Carbonara with egg and guanciale bacon</i> | 28.00 |
| Spaghetti Bolognese  | 26.00 |
| Spaghetti AOP, ail, huile d'olives et piments  <i>Spaghetti AOP, garlic, olive oil and spices</i> | 25.00 |
| Spaghetti Brezzalime au thon rouge Carloforte courgettes, lime et crème de Grana Padano <i>Brezzalime spaghetti with red tuna Carloforte, zucchini, lime and Grana Padano cream</i> | 36.00 |
| Raviolini del plin au jus de la viande de veau et Grana Padano <i>Raviolini del plin with veal meat, Grana Padano cheese and veal broth</i> | 29.00 |
| Raviolis Caprese à la tomate et mozzarella et fondu de Grana Padano <i>Raviolis Caprese with tomato and mozzarella and fresh cheese cream</i> | 31.00 |
| Penne all'Arrabbiata  | 25.00 |
| Penne « Sporting » au jambon cuit, crème, sauce tomate et piments <i>Cooked ham, cream, tomato sauce and spices</i> | 26.00 |
| Trofie (pâtes fraîches) au pesto maison et son concassé de tomates <i>Fresh pasta with homemade pesto and crushed tomatoes</i> | 29.00 |
| Risotto au safran et sa galette de Grana Padano  | 34.00 |


Veuillez, s'il vous plait demander votre serveur pour les pâtes sans gluten
Please ask your waiter for the gluten free pasta

POUR LES ENFANTS

Kids corner

| | |
|---|-------|
| Penne au beurre <i>Penne with butter</i> | 12.00 |
| Penne à la tomate  <i>Penne with tomato sauce</i> | 14.00 |
| Spaghetti Bolognese  | 16.00 |
| Risotto au safran <i>Safran risotto</i> | 18.00 |
| Nuggets & Fries  | 16.00 |

 sans gluten
no gluten

 sans lactose
no lactose

 végan
vegan



PLATS ESTIVAUX

Summer main courses

- Salade César, suprême de poulet pané au Panko, salade tomates cerises, croutons, copeaux de Grana Padano, œuf dur et bacon croustillant 35.⁰⁰
Caesar salad with chicken supreme breaded in Panko, Romaine salad cherry tomatoes, croutons, Grana Padano cheese, boiled egg and crunchy bacon
- Filets de thon Carloforte à l'huile d'olives, salade verte brunoise de poivrons, feta et croquant de pain seigle 36.⁰⁰
Carloforte canned tuna fillets served with a green salad, bell peppers, feta and crispy rye bread 
- Salade de cœurs d'artichaut marinés au citron et menthe fraîche  copeaux de Grana Padano 39.⁰⁰
Artichoke hearts, marinated in lemon and fresh mint served with Grana Padano cheese
- Salade de poulpes, pommes de terre en persillade et olives Taggiasca   41.⁰⁰
Octopus' salad with parsley potatoes and Taggiasca olives
- Roastbeef « Clubhouse », sauce tartare et pommes frites  38.⁰⁰
Roastbeef with French fries and tartare sauce
- Vitello Tonnato, avec capres et pickles d'oignons rouges   et sa petite salade mêlée, sauce française 38.⁰⁰
Vitello Tonnato, with capers, red onion pickles and mixed salad with French dressing
- Jambon de Parme et melon   35.⁰⁰
Parma ham and melon
- Grande assiette de légumes grillés façon Antipasti  courgettes, aubergines, poivrons, demi-oignon de Tropea et Burratina marinade de l'ail, persil et l'huile d'olives 35.⁰⁰
*Like Antipasti grilled vegetables
zucchini, eggplant, peppers, Tropea onion and Burratina
marinade of garlic, parsley and olive oil*



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan



PLATS CLASSIQUES






Classic main courses

- Tartare de bœuf au couteau, saladine, pommes frites et toasts 42.⁰⁰
Knife-cut beef tartare, salad, French fries and toasts
- Entrecôte de bœuf, pommes frites et légumes 49.⁰⁰
sauces au choix : **Poivre ou Béarnaise**
Beef Entrecote, French fries and vegetables
sauce on your choice: Pepper or Bearnaise
- Ossobuco façon Milanaise et risotto au safran 42.⁰⁰
Milanaise style Osso buco and safran risotto
- Paillard de veau, mousselin de pommes de terre parfumé au citron et légumes 54.⁰⁰
Veal paillard with mashed potatoes and vegetables 🚫🌾 🚫🥛
- Escalope de veau all'Ambrosiana, pané au Panko 🚫🥛 58.⁰⁰
tomates cerises, roquettes et pommes frites
Veal escalope Ambrosiana-style, breaded with Panko
Cherry tomatoes, rucola and French fries
- Hamburger « Sporting », 100% bœuf, fromage Raclette, oignons caramélisés 34.⁰⁰
feuille de salade, tomate, sauce maison et pommes frites
Hamburger « Sporting », 100% beef, Raclette cheese, caramelized onions
salad leaf, tomato, homemade sauce and French fries
- Pavé de saumon, sauce Hollandaise, riz et légumes 🚫🌾 44.⁰⁰
Salmon steak, Hollandaise sauce, rice and vegetables
- Filets de Loup de Mer à la Méditerranéenne (olives, capres et tomates cerises) 34.⁰⁰
mousselin de pommes de terre parfumé au citron et légumes 🚫🌾 🚫🥛
Sea bass fillets Mediterranean style (olives, capers and cherry tomatoes)
mashed potatoes with lemon and vegetables
- Trilogie de légumes au gaspacho et comme une purée de pommes de terre 36.⁰⁰**
Vegetable trilogy with gazpacho and like a potatoes' purée 🚫🌾 🚫🥛 🌱





PIZZA

| | |
|---|---|
| Focaccina  | 14. ⁰⁰ |
| pâte à pizza, huile d'olive, origan <i>pizza dough, olive oil, oregano</i> | |
| Focaccina Primavera  | 19. ⁰⁰ |
| pâte à pizza, huile d'olive, roquette, tomates cerises et copaux de Grana Padano <i>pizza dough, olive oil, rucola, cherry tomatoes and Grana Padano cuts</i> | |
| Focaccia au fromage come a Recco | 29. ⁰⁰ |
| accompagnée d'un mortier de pesto alla Genovese pâte sans levure et fromage stracchino <i>yeast-free dough and stracchino cheese and pesto sauce on a side</i> | |
| Marinara  | 22. ⁰⁰ |
| sauce tomate, anchois, câpres, ail et origan <i>tomato sauce, anchovies, capers, garlic and oregano</i> | |
| Carloforte  | 27. ⁰⁰ |
| sauce tomate, filets de thon Carloforte à l'huile d'olives, câpres, olives Taggiasca, ail et origan <i>tomato sauce, canned tuna fillets Carloforte, capers, Taggiasca olives, garlic and oregano</i> | |
| |  |
| Margherita | 20. ⁰⁰ |
| sauce tomate, mozzarella et basilic <i>tomato sauce, mozzarella and basil</i> | |
| Bufalina | 25. ⁰⁰ |
| sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic <i>tomato sauce, buffalo mozzarella and basil</i> | |
| Margherita Jambon | 24. ⁰⁰ |
| sauce tomate, mozzarella et jambon cuit <i>tomato sauce, mozzarella and cooked ham</i> | |
| Diavola | 24. ⁰⁰ |
| sauce tomate, mozzarella et salami piquant <i>tomato sauce, mozzarella, and spicy salami</i> | |
| Napoli | 25. ⁰⁰ |
| sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano</i> | |

IMPORTANT : Notre pizzeria est fermée tous les mardis



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan



PIZZA

| | |
|--|-------------------|
| Prosciutto e Funghi sauce tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons sautés <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms</i> | 26. ⁰⁰ |
| Sam's Special sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés et œuf <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms and egg</i> | 28. ⁰⁰ |
| Tonnara sauce tomate, mozzarella, filets de thon Carloforte à l'huile d'olives, oignon et origan <i>tomato sauce, mozzarella, canned tuna fillets Carloforte, onions and oregano</i> | 29. ⁰⁰ |
| Ortolana sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons sautés <i>tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant and sautéed peppers</i> | 24. ⁰⁰ |
| Boscaiola sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, oignons, artichauts et champignons frais <i>tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, onions, artichokes and fresh mushrooms</i> | 27. ⁰⁰ |
| Capricciosa sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, cœur d'artichauts et olives Taggiasca <i>tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke hearts and olives Taggiasca</i> | 27. ⁰⁰ |
| 4 Formaggi mozzarella, gorgonzola, stracchino et Grana Padano | 24. ⁰⁰ |
| Parma sauce tomates, mozzarella, fromage stracchino, jambon de Parme et copeaux de Grana Padano <i>tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, Parma ham, and Grana Padano cuts</i> | 28. ⁰⁰ |
| « Crudo et Zola » mozzarella, gorgonzola et jambon de Parme <i>mozzarella, gorgonzola and Parma ham</i> | 27. ⁰⁰ |
| Ryder Cup mozzarella, gorgonzola, anchois, tomates cerises et basilic <i>mozzarella, gorgonzola, anchovies, cherry tomatoes abs basil</i> | 27. ⁰⁰ |
| Pizza « Sporting » sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, mozzarella de bufflonne, copeaux de Grana Padano et tomates cerises <i>tomato sauce, mozzarella, crued ham, rucola salad, buffalo mozzarella, Grana Padano and cherry tomatoes</i> | 29. ⁰⁰ |
| Calzone Classico pizza farcie avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés <i>pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms</i> | 28. ⁰⁰ |



IMPORTANT: Every Tuesday our Pizzeria is closed



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan