

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  


Green salad

Salade mêlée  



Mixed salad

Classique de Tomate-Mozzarella de Bufflone et basilic 



Tomatoes & Buffalo mozzarella and basil

Salade de cœurs d'artichaut marinés au citron et menthe fraîche 
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  

Octopus' salad with parsley potatoes and Taggiasca olives

Roastbeef « Clubhouse » (env. 110g) et sauce tartare  

Roastbeef and tartare sauce

Vitello Tonnato (env. 110g), avec capres et pickles d'oignons rouge  

Vitello Tonnato, with capers, red onion pickles

Planchette de viande séchée, oignons, cornichons et pain seigle 

Air dried beef platter, pickles, onions and rye bread

Planchette de charcuterie Suisse, jambon, viande séchée, lard sec, saucisson sec
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 

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 

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

Original recipe Carbonara with egg and guanciale bacon

Spaghetti Bolognese 

Spaghetti AOP, ail, huile d'olives et piments 

Spaghetti AOP, garlic, olive oil and spices

Spaghetti Brezzalime au thon rouge Carloforte
courgettes, lime et crème de Grana Padano

Brezzalime spaghetti with red tuna Carloforte, zucchini, lime and Grana Padano cream



Raviolini del plin au jus de la viande de veau et Grana Padano

Raviolini del plin with veal meat, Grana Padano cheese and veal broth

Raviolis Caprese à la tomate et mozzarella et fondu de Grana Padano

Raviolis Caprese with tomato and mozzarella and fresh cheese cream

Penne all'Arrabbiata 

Penne « Sporting » au jambon cuit, crème, sauce tomate et piments

Cooked ham, cream, tomato sauce and spices

Trofie (pâtes fraîches) au pesto maison et son concassé de tomates

Fresh pasta with homemade pesto and crushed tomatoes

Risotto au safran et sa galette de Grana Padano 

Saffron risotto in Grana Padano basket

Veillez, 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

Penne with butter

Penne à la tomate 

Penne with tomato sauce

Spaghetti Bolognese 

Risotto au safran

Saffron risotto

Nuggets & Fries 

 sans gluten
no gluten

 sans lactose
no lactose

 végétarien
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
Caesar salad with chicken supreme breaded in Panko, 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 croutons



Carloforte canned tuna fillets served with a green salad, bell peppers, feta and croutons

Salade de cœurs d'artichaut marinés au citron et menthe fraîche 🌾
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 🌾 🚫
Octopus' salad with parsley potatoes and Taggiasca olives

Roastbeef « Clubhouse », sauce tartare et pommes frites 🚫
Roastbeef with French fries and tartare sauce

Vitello Tonnato, avec capres et pickles d'oignons rouges 🌾 🚫
et sa petite salade mêlée, sauce française

Vitello Tonnato, with capers, red onion pickles and mixed salad with French dressing

Jambon de Parme et melon 🌾 🚫
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

*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

Knife-cut beef tartare, salad, French fries and toasts

Entrecôte de bœuf, pommes frites et légumes

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

Milanaise style Osso buco and safran risotto

Paillard de veau, mousselin de pommes de terre parfumé au citron et légumes

Veal paillard with mashed potatoes and vegetables  

Escalope de veau all'Ambrosiana, pané au Panko 

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

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 

Salmon steak, Hollandaise sauce, rice and vegetables

Filets de Loup de Mer à la Méditerranéenne (olives, capres et tomates cerises)

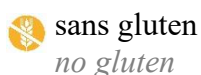
mousselin de pommes de terre parfumé au citron et légumes  

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

Vegetable trilogy with gazpacho and like a potatoes' purée   



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan



PIZZA

Focaccina

pâte à pizza, huile d'olive, origan

pizza dough, olive oil, oregano

Focaccina Primavera

pâte à pizza, huile d'olive, roquette, tomates cerises et copaux de Grana Padano

pizza dough, olive oil, rucola, cherry tomatoes and Grana Padano cuts

Focaccia au fromage come a Recco

accompagnée d'un mortier de pesto alla Genovese

pâte sans levure et fromage stracchino

yeast-free dough and stracchino cheese and pesto sauce on a side

Marinara

sauce tomate, anchois, câpres, ail et origan

tomato sauce, anchovies, capers, garlic and oregano

Carloforte

sauce tomate, filets de thon Carloforte à l'huile d'olives,

câpres, olives Taggiasca, ail et origan

tomato sauce, canned tuna filets Carloforte, capers, Taggiasca olives, garlic and oregano



Margherita

sauce tomate, mozzarella et basilic

tomato sauce, mozzarella and basil

Bufalina

sauce tomate, mozzarella de bufflonne et basilic

tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

Margherita Jambon

sauce tomate, mozzarella et jambon cuit

tomato sauce, mozzarella and cooked ham

Diavola

sauce tomate, mozzarella et salami piquant

tomato sauce, mozzarella, and spicy salami

Napoli

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives et origan

tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, olives and oregano

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
tomato sauce, mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms

Sam's Special

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés et œuf
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sautéed mushrooms and egg

Tonnara

sauce tomate, mozzarella, filets de thon Carloforte à l'huile d'olives, oignon et origan
tomato sauce, mozzarella, canned tuna fillets Carloforte, onions and oregano



Ortolana

sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines et poivrons sautés
tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant and sautéed peppers

Boscaiola

sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, oignons, artichauts et champignons frais
tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplant, onions, artichokes and fresh mushrooms

Capricciosa

sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, cœur d'artichauts et olives Taggiasca
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichoke hearts and olives Taggiasca

4 Formaggi

mozzarella, gorgonzola, stracchino et Grana Padano

Parma

sauce tomates, mozzarella, fromage stracchino, jambon de Parme et copeaux de Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, stracchino cheese, Parma ham, and Grana Padano cuts

« Crudo et Zola »

mozzarella, gorgonzola et jambon de Parme
mozzarella, gorgonzola and Parma ham

Ryder Cup

mozzarella, gorgonzola, anchois, tomates cerises et basilic
mozzarella, gorgonzola, anchovies, cherry tomatoes abs basil

Pizza « Sporting »

sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, mozzarella de bufflonne, copeaux de Grana Padano et tomates cerises

tomato sauce, mozzarella, crued ham, rucola salad, buffalo mozzarella, Grana Padano and cherry tomatoes

Calzone Classico

pizza farcie avec sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons sautés

pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella, cooked ham and sautéed mushrooms

IMPORTANT: Every Tuesday our Pizzeria is closed



sans gluten
no gluten



sans lactose
no lactose



végan
vegan