



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Baccalà Ragno mantecato alla veneziana con olio extra vergine del Garda su focaccina croccante al burro** (2) (7) (14) € 18,00
Venetian style creamed cod with Garda extra virgin olive oil on a crunchy buttered focaccina
Kabeljau nach Venezianischer Art mit Gardasee-Olivenöl extra vergine auf einer knusprigen Focaccina mit Butter
- Insalatina tiepida di crostacei e molluschi, avocado, pomodorini datterini, lime ed olio extra vergine del Garda** (2) (7) (14) € 22,00
Warm crustaceans and molluscs salad, avocado, datterini tomatoes, lime and Garda extra virgin olive oil
Warmer Schalentier Salat, Avocado, Datterini-Tomaten, Limette und extra natives Garda-Olivenöl
- Duetto di tartare di lago con papaya e sedano bianco, uova di lompo affumicato ed olio di oliva profumato al finocchio** (2) (7) (14) € 18,00
Duet of lake tartare with papaya and white celery, smoked lumpfish roe and fennel-scented olive oil
Duett aus See tartar mit Papaya und weißem Sellerie, geräuchertem Seehasenrogen und nach aromatisiertes Fenchel-Olivenöl
- Carpaccio di filetto di Scottona con fichi e robiola** € 20,00
Scottona fillet carpaccio with figs and robiola
Carpaccio von Scottonafilet mit Feigen und Robiola
- Crudo di Parma 24 mesi con melone di Sicilia e pane carasau** (1) € 18,00
Raw Parma ham 24 months with Sicilian melon and carasau bread
Parmaschinken 24 Monate gereift mit sizilianischer Melone und Carasau-Brot

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni (1)
Ask our staff for the list of allergens
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene





GOLF BOGLIACO
since 1912

INSALATE

SALAD - SALAT

Caesar Salad - con crostini di pane e grana in scaglie, salmone marinato/petto di pollo grigliato ①②④ € 16,00/€ 14,00
with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon/grilled chicken breast
Mit gerösteten Brotwürfeln Croutons, Parmesanflocken und mariniertem Lachs/gegrillter Hühnerbrust

Nizzarda - Uova sode, tonno, acciughe, salata mista e mozzarelline ③④ € 14,00
Eggs, tuna, anchovies, mixed salt, potatoes and mozzarella
Hartgekochter Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat, Kartoffeln und Mozzarella

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Tortelli di Lavarello con finocchio, capperi e prezzemolo ①⑦ € 18,00
Whitefish Tortelli with fennel, capers and parsley
Tortelli aus Lavarello mit Fenchel, Kapern und Petersilie

Tagliatelle cremose fatte in casa con scampi profumati al Brandy ①⑦ € 20,00
Homemade creamy tagliatelle with Brandy scented scampi
Hausgemachte cremige Bandnudeln Nudeln an mit Brandy Scampi

Spaghetti allo scoglio ②⑦⑭ € 22,00
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Maccheroncini fatti in casa al ragù di coniglio ①⑦ € 18,00
Homemade macaroni with rabbit ragout
Hausgemachte Makkaroni mit Kaninchenragout

Risotto cacio e pepe con guanciale croccante ⑦ € 18,00
Risotto with cheese and pepper with crispy bacon
Risotto „Cacio e pepe“ (Käse und Pfeffer) mit knusprigem Speck



Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni
Ask our staff for the list of allergens
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene



GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE HAUPTGANG

- Il nostro gratinato Reale (aragostina, scampo, gambero e capasanta) ①②⑦⑭** € 30.00
Our Royal gratin (lobster, scampi, shrimp and scallop)
Unser Royal-Gratin (Hummer, Scampi, Garnelen und Jakobsmuschel)
- Branzino Butterfly cotto al forno con pomodorino pachino, capperi e olive taggiasche ②⑦⑭** € 20.00
Butterfly sea bass baked in the oven with pachino tomatoes, capers and Taggiasca olives
Im Ofen gebackener Schmetterlings-Wolfsbarsch mit Pachino-Tomaten, Kapern und Taggiasca-Oliven
- Fiorentina di scottona alla brace con patate croccanti al forno (500-600 gr)** € 28.00
Grilled scottona fiorentina with crispy baked potatoes (500-600 gr)
Gegrillte Scottona Fiorentina mit knusprigen Ofenkartoffeln (500-600 gr)
- Hamburger Gourmet della Casa ①⑤⑧⑩** € 18.00
House Gourmet Hamburger
Gourmet-Hamburger des Hauses
- Panang Thai Style con gamberi e riso basmati ⑤⑦** € 16.00
Panang Thai Style with prawns and basmati rice
Panang Thai Style mit Garnelen und Basmatireis

①

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni

Ask our staff for the list of allergens

Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene





GOLF BOGLIACO
since 1912

I NOSTRI DESSERT

OUR DESSERTS UNSERE DESSERTS

Semifreddo ai frutti di bosco (3)(7)

Mixed berries parfait
Waldfrüchtenparfait

€ 7,00

Crema di Zabaione con salsa ai lamponi (3)(4)

Zabaione cream with raspberry sauce
Zabaione Creme mit Himbeersauce

€ 7,00

Tiramisù della casa (1)(3)(7)

Hausgemachtes Tiramisu
Homemade tiramisu

€ 7,00

La nostra piccola Sacher (3)(7)

Our little Sacher Torte
Unser kleiner SacherTorte

€ 7,00

Tartelletta di frutta con crema pasticcera (1)(3)(7)

Fruit tart with custard
Obsttörtchen mit Vanillecrème

€ 7,00

Le nostre torte al carrello (1)(3)(7)(8)

Our cakes at the trolley
Unsere Kuchen des Hauses

€ 5,00

(0)

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni

Ask our staff for the list of allergens

Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene





GOLF BOGLIACO
since 1912

ALLERGENI

- ① Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*); maltodestrine a base di grano (*); sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- ② Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- ③ Uova e prodotti a base di uova;
- ④ Pesce e prodotti della pesca, tranne: gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino;
- ⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- ⑥ Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (1); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;





GOLF BOGLIACO
since 1912

ALLERGENI

- ⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattitolo;
- ⑧ Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol 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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- ⑬ Lupini e prodotti a base di lupini;
- ⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi;
- (*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato.

