




GOLF BOGLIACO  
since 1912

# ANTIPASTI

# APPETIZERS VORSPEISE

- Buca 18**  
**Ovo fritto su crostino multigrain con scaglie di tartufo e fonduta di Tremosine** (1)(7) € 17.00  
Fried egg on multigrain crouton with truffle flakes and Tremosine cheese fondue  
*Spiegelei auf Mehrkorncroutons mit Trüffellocken und Tremosine Käsefondue*
- Zuppeta di mare alla Posillipo con bruschetta profumata all'aglio** (1)(2)(4)(14) € 16.00  
Posillipo-style seafood soup with garlic-flavoured bruschetta  
*Meeresfrüchtesuppe nach Posillipo-Art mit Bruschetta mit Knoblauchgeschmack*
- Tentacoli di polipo scottati alla paprika su crema di patate vitellotte** € 21.00  
Seared octopus tentacles with paprika on potato cream  
*Gebratene Tintenfischtentakel mit Paprika auf Kartoffelcreme*
- Miniquichè di pesteum e Garda Nostrano con veli di culatello di Zibello** (1)(7) € 14.00  
Miniquichè of pesteum and Garda Nostrano with veils of culatello from Zibello  
*Miniquichè von Pesteum und Garda Nostrano mit Schleier von Culatello aus Zibello*
- Bocconcini di cotechino nostrano croccante con spuma di zucca violino** (1)(7) € 13.00  
Morsels of crunchy local cotechino (Italian pork sausage) with violin pumpkin mousse  
*Häppchen von knusprigem lokalem Cotechino (italienische Schweinswurst) mit Geigen-Kürbis-Mousse*

  
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

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES - ENTREE

<b>Tagliolini cacio e pepe con tartare di tonno rosso</b> (1)(3)(4)(7) Tagliolini with cheese and pepper with bluefin tuna tartare <i>Tagliolini mit Käse und Paprika mit Tartar vom Roten Thun</i>	€ 22,00
<b>Canederli alla Trentina al burro versato</b> (1)(7) Canederli Trentino-style with poured butter <i>Knödel nach Trentiner Art mit aufgegossener Butter</i>	€ 14,00
<b>Pappardelle al salmì di lepre</b> (1)(3)(9) Pappardelle with hare salmì <i>Pappardelle mit Hasensalmi</i>	€ 16,00
<b>Maccheroncino di rapa rossa con ragout di lago</b> (1)(3)(4) <i>Beetroot macaroni with lake ragout</i> <i>Rote-Bete-Makkaroni mit Seeragout</i>	€ 20,00
<b>Tortello di zucca con terra di Amaretti di Saronno</b> (1)(7) <i>Pumpkin tortelli with ground Amaretti di Saronno</i> <i>Kürbistortelli mit gemahlenen Amaretti di Saronno</i>	€15,00
<b>Vellutata di porri e patate con crostini al rosmarino</b> (1)(7) <i>Cream of leeks and potatoes with rosemary croutons</i> <i>Cremige Lauch-Kartoffel Suppe mit Rosmarin croutons</i>	€14,00

\* tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa

\* all our pastas are fresh, homemade

\* Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

(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

## SECONDI PIATTI

## MAIN COURSE HAUPTGANG

- Ossobuco con il suo risotto alla Milanese** (7) (9) € 18.00  
Ossobuco with its Milanese risotto (saffron risotto)  
*Ossobuco mit seinem Mailänder Risotto (Safranrisotto)*
- Costine di maiale glassate alla senape cotte a bassa temperatura con cavolo cappuccio marinato** (7) (10) € 16.00  
Low temperature cooked mustard glazed pork ribs with marinated cabbage  
*Bei niedriger Temperatur gekochte, mit Senf glasierte Schweinerippchen mit mariniertem Kohl*
- Filetto di scottona al pepe verde con patate al burro** (7) € 22.00  
Beef fillet with green pepper and buttered potatoes  
*Rinderfilet mit grünem Pfeffer und Butterkartoffeln*
- Branzino alla mediterranea con la nostra caponatina di verdure in agrodolce** (8) € 24.00  
Mediterranean sea bass with our sweet and sour vegetable caponatina  
*Mediterraner Wolfsbarsch mit unserer süß-sauren Gemüse-Caponatina*
- Salmone alla griglia con miele di castagno e verdure** (4) € 22.00  
Grilled salmon with chestnut honey and vegetables  
*Gegrillter Lachs mit Kastanienhonig und Gemüse*

(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

# I NOSTRI DESSERT

## OUR DESSERTS UNSERE DESSERTS

- Tortino di mele renette con crema Chantilly** ①③⑦ € 7,00  
Rennet apple pie with Chantilly cream  
*Lab-Apfelkuchen mit Chantilly-Creme*
- Paris Brest con crema pasticcera e amarene sciroppate** ①③⑦ € 7,00  
Paris Brest with custard and cherries in syrup  
*Paris Brest mit Pudding und Kirschen in Sirup*
- Cartellate con miele profumato all'arancia** ①③⑦⑧ € 7,00  
Cartellate with orange scented honey  
*Cartellate mit Orangendufthonig*
- Crema di caco alla vaniglia con streusel al cacao e spuma di marron glacé** ①⑦⑧ € 7,00  
Vanilla persimmon cream with cocoa streusel and marron glacé mousse  
*Kakicreme mit Kakaostreusel und Marron Glace Schaum*
- Cannolo siciliano scomposto** ①③⑦⑧ € 7,00  
Decomposed Sicilian cannolo  
*Zerlegtes sizilianisches Cannolo*
- Le nostre torte al carrello** ①③⑦⑧ € 5,00  
Our cakes at the trolley  
*Unsere Kuchen des Hauses*

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

# 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;







## 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 SO<sub>2</sub> 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.

