



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Tartare di Fassona con julien di Funghi Champignon petali di Bagoss** ①③⑦ € 22.00
Fassona tartare with Champignon mushroom julienne with Bagoss petals
Fassona-Tartar mit Champignon-Pilz-Julienne mit Bagoss-Blütenblättern
- Carpaccio di carne salada trentina, Olio del Garda e tortina Pasqualina** ①③⑦ € 14.00
Trentino salted meat carpaccio, Garda oil and Pasqualina cake
Carpaccio aus gesalzenem Trentino-Fleisch, Garda-Öl und Pasqualina-Kuchen
- Insalatina di mare tiepida dello Chef con bruschetta in concasse di pomodoro** ④⑫ € 18.00
Chef's warm seafood salad with bruschetta in tomato concasse
Warmer Meeresfrüchtesalat des Küchenchefs mit Bruschetta in Tomatenconcasse
- Gravalax alle erbe aromatiche, maionese di peperoni gialli, yogurt, pepe sichuan e facaccina** ③④ € 16.00
Gravalax with aromatic herbs, yellow pepper mayonnaise, yoghurt, sichuan pepper and smiley face
Gravalax mit aromatischen Kräutern, gelber Paprika-Mayonnaise, Joghurt, Sichuan-Pfeffer und Smiley-Gesicht
- Battuta di gamberi Rossi di Mazzara con crema di bufala e Wasabi** ④⑦ € 24.00
Red prawns from Mazzara with buffalo cream and Wasabi
Rote Garnelen aus Mazzara mit Bufala Käsecreme und Wasabi
- Degustazione salumi e formaggi DOP** € 18.00
Tasting of cold cuts and cheeses
Verkostung von Aufschnitt und Käse

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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Tagliatelle con funghi porcini e scagli di Pratomagno ①③⑦ *	€ 18,00
Tagliatelle with porcini mushrooms and flakes of Pratomagno <i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Pratomagno-Flocken</i>	
Risotto ai carciofi con formaggella di Tremosine e speck croccante ⑦*	€ 16,00
Risotto with artichokes, Tremosine cheese and crunchy speck <i>Risotto mit Artischocken, Tremosine-Käse und knusprigem Speck</i>	
Tagliolini di Grano Arso con cime di rapa e cozze ①③⑭	€ 15,00
Burnt wheat tagliolini with turnip tops and mussels <i>Gebrannte Weizen-Tagliolini mit Kohlrabi und Muscheln</i>	
Spaghetti con vongole e Bottarga ①⑭ *	€ 18,00
Spaghetti with clams and bottarga <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga</i>	
Calamarata dello Chef ①②④⑭	€ 15,00
<i>Chef's calamarata</i> <i>Calamarata vom Küchenchef</i>	

tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa

all our pastas are fresh, homemade

Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

***Piatto non compreso nella promozione Golf Break**

*Dish not included in the Golf Break promotion

*Gericht nicht in der Golf Break-Aktion enthalten

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

- Filetto d'orata in cartoccio alla mediterranea** (2)(4)(16) € 18.00
Mediterranean style sea bream fillet in foil
Doradenfilet nach mediterraner Art in Folie
- Guancetta di manzo brasata al Groppello con patata alla Bavarese** (7)(9) € 16.00
Beef cheek braised in Groppello with Bavarian-style potatoes
In Groppello geschmorte Rinderbacke mit bayerischen Kartoffeln
- Scottadito d'agnello con cavolini di Bruxelles saltati al burro e formaggio** (7) € 24.00
Lamb chops with Brussels sprouts sautéed in butter and cheese
Lammkoteletts mit Rosenkohl in Butter und Käse sautiert
- Grigliata di mare con scampi, gamberoni, filetto di branzino e salmone** (1)(3)(4) € 28.00
Grilled seafood with scampi, prawns, sea bass fillet and squid
Gegrillte Meeresfrüchte mit Scampi, Garnelen, Wolfsbarschfilet und Lachs
- Bocconcini di rombo pescato aromatizzato al timo con julienne di puntarelle e gel di Martini Rosso** (4)(7) € 26.00
Bits of caught turbot flavored with thyme with chicory julienne and Martini Rosso gel
Mit Thymian gewürzte Stückchen vom gefangenen Steinbutt mit Chicorée-Julienne und Martini Rosso-Gel

CONTORNI

SIDE DISHES BEILAGEN

- Insalata mista** - mixed salad - *gemischter Salat* € 5.50
- Patate al forno** - baked potatoes - *gebackenen Kartoffeln* € 5.50
- Verdure grigliate** - grilled vegetables- *gegrilltes Gemüse* € 7.00

(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

I NOSTRI DESSERT

OUR DESSERTS UNSERE DESSERTS

Tarte Tatin con gelato fiordilatte ①③⑦

Tarte Tatin with fiordilatte ice cream

Tarte Tatin mit Fiordilatte-Eis

€ 7,00

Frolla con crema al limone e meringa ①③⑦⑧

Shortbread mit Zitronencreme und Baiser

Shortbread with lemon cream and meringue

€ 7,00

Il nostro Tiramisù ③⑦

Our Tiramisu

Unser Tiramisu

€ 7,00

Crema di caco alla vaniglia, spuma di marron glacé e terra di Amaretti di Saronno € 7,00

①③⑦⑧

Cake with warm chocolate heart and fior di latte ice cream

Kuchen mit warmem Schokoladenherz und Fior di Latte-Eis

Opera con crema al burro al caffè e glassa al cioccolato fondente ①③⑦⑧

Sponge cake and custard

Biskuitkuchen und Pudding

€ 7,00

Le nostre torte al carrello ①③⑦⑧

Our cakes at the trolley

Unsere Kuchen des Hauses

€ 5,00

⑩

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 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.

