



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISE

Degustazione di Mare dello Chef (insalata di mare ,cozze e vongole in soute, alicie marinata, cocktail di gamberi in salsa rosa, carpaccio di salmone marinato , bruschetta) ①②④⑦⑭	€ 24,00
Chef's Sea Tasting (seafood salad, mussels and clams in soute, marinated anchovy, prawn cocktail in pink sauce, marinated salmon carpaccio, bruschetta)	
<i>Chef's Sea Tasting (Meeresfrüchtesalat, Muscheln und Venusmuscheln in Soute, marinierte Sardellen, Krabbencocktail in rosa Soße, mariniertes Lachs-Carpaccio-Bruschetta)</i>	
Nuvola di baccala mantecato con focaccina tostata ①④⑦	€ 16,00
Nuvola di baccala creamed with toasted focaccia	
<i>Nuvola di Baccala mit gerösteter Focaccia-Creme</i>	
Ceviche di branzino con coriandoli di verdure di stagione ④	€ 17,00
Sea bass ceviche with confetti of seasonal vegetables	
<i>Wolfsbarsch-Ceviche mit Konfetti aus Saisongemüse</i>	
Tartar di scottona alla nostra maniera con acciuga del Cantabrico e senape in grani ⑩④	€ 16,00
Scottona tartare our way with Cantabrian anchovies and grain mustard	
<i>Scottona-Tartar auf unsere Art mit kantabrischen Sardellen und Körnersenf</i>	
Il nostro vitello tonnato spumoso ①③④	€ 16,00
Our sparkling veal with tuna sauce	
<i>Unser prickelndes Kalbfleisch mit Thunfischsauce</i>	
Involtini thay rivisitati con porcini e robiola bresciana ⑦	€ 14,00
Thay rolls revisited with porcini mushrooms and Brescian robiola	
<i>Neu interpretierte Thay-Brötchen mit Steinpilzen und Brescianer Robiola</i>	
Parmigianina di melanzane con tomino alla griglia e radicchio tardivo brasato ⑦	€ 14,00
Eggplant parmesan with grilled tomino cheese and braised late-season radicchio	
<i>Auberginen-Parmesan mit gegrilltem Tomino-Käse und geschmortem Radicchio der Spätsaison</i>	
Battuta di gambero di Mazzara Del Vallo con spuma di burrata e wasabi ④②⑦	€ 24,00
Shrimp tartare from mazzara del vallo with burrata and wasabi mousse	
<i>Garnelentatar aus Mazzara del Vallo mit Burrata und Wasabi-Mousse</i>	
Degustazione salumi e formaggi DOP	€ 18,00
Tasting of cold cuts and cheeses	
<i>Verkostung von Aufschnitt und Käse</i>	

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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Tagliolini all'astice ②⑦

Tagliolini with lobster
Tagliolini mit Hummer

€ 24,00

Tagliatelle cremose reali con gamberi, pomodorini e zucchine ②⑦

Real creamy tagliatelle with prawns, cherry tomatoes and zucchini
Echte cremige Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini

€ 18,00

Spaghetti allo scoglio ①②④⑬⑭

Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten

€ 18,00

Paccheri ai sapori del lago ①④

Paccheri with flavors of the lake
Paccheri mit Aromen des Sees

€ 16,00

Risotto con pistilli di zafferano e taleggio ⑦

Risotto with saffron pistils and taleggio cheese
Risotto mit Safranstempeln und Taleggio-Käse

€ 16,00

Maccheroncini al ragù di coniglio ①③⑦⑨

Maccheroncini with rabbit ragout
Maccheroncini mit Kaninchenragout

€14,00

Gnocchi fatti in casa al pesto vegetariano con veli di pecorino toscano ①⑦

Homemade gnocchi with vegetarian pesto and Tuscan pecorino veils
Hausgemachte Gnocchi mit vegetarier Pesto und toskanischem Pecorino-Veilchen

€14,00

Tortello fatto a mano di ricotta e spinaci con fantasia di pomodorini e grattato di ricotta ①③⑦

Handmade ricotta and spinach tortelli with cherry tomatoes and grated ricotta cheese
Handgemachte Ricotta-Spinat-Tortelli mit Kirschtomaten und geriebenem Ricotta-Käse

€14,00

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

Grigliata mista di pesce "Special Golf Bogliaco" ②④ Mixed grilled fish "Special Golf Bogliaco" <i>Gemischter gegrillter Fisch „Special Golf Bogliaco“</i>	€25,00
Filetto di trota salmonata al cartoccio con fantasie dell'orto ④ En papillote salmon trout fillet with garden fantasies <i>En papillote Lachsforellenfilet mit Gartenfantasien</i>	€16,00
Panang Kung thay style con riso basmati e gamberi Panang Kung thay style with basmati rice and prawns <i>Panang Kung Thay Art mit Basmatireis und Garnelen</i>	€ 16,00
Costata Fiorentina con filetto e le sue patate aromatizzate ③ Fiorentina steak with fillet and its flavored potatoes <i>Fiorentina-Steak mit Filet und seinen aromatisierten Kartoffeln</i>	€6,00 all'etto
Pescato del giorno (branzino mediterranea/sale, Dentice, Rombo) Catch of the day (Mediterranean sea bass / salt , red snapper , turbot) <i>Fang des Tages (Mittelmeerbarsch/Salzbarsch, Red Snapper, Steinbutt)</i>	€ 5,00 All'etto
Filetto di scottona piemontese al pepe verde / griglia con rosti di patata ⑦ Fillet of Piedmontese scottona with green pepper / grilled with potato rosti <i>Filet vom piemontesischen Scottona mit grünem Pfeffer / gegrillt mit Kartoffelrösti</i>	€ 24,00
Petto d'anatra all'arancia cotto a bassa temperatura con taccole croccanti ⑦ Duck breast with orange cooked at low temperature with crunchy snow peas <i>Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit Orange und knackigen Zuckerschoten</i>	€16,00
Costine fondenti con cavolo cappuccio marinato e cremoso di mascarpone e senape ⑦⑩ Dark ribs with marinated cabbage and creamy mascarpone and mustard <i>Dunkle Rippchen mit mariniertem Kohl und cremiger Mascarpone und Senf</i>	€16,00

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalata mista - mixed salad - <i>gemischter Salat</i>	€ 5,50
Patate al forno - baked potatoes - <i>gebackenen Kartoffeln</i>	€ 5,50
Verdure grigliate - grilled vegetables- <i>gegrilltes Gemüse</i>	€ 7,00

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

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
mariniertem Lachs / gegrillter Hühnerbrust*

**Nizzarda - Uova sode, tonno, acciughe, insalata mista, pomodori, carote, olive e
mozzarelline** ③④

€ 14,00

Eggs, tuna, anchovies, mixed salt and mozzarella

Hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat und Mozzarella

Insalata di quinoa con feta, pomodorini, mais, olive verdi e fagioli borlotti ①⑥⑨⑪

€ 13,00

Quinoa salad with feta cheese, cherry tomatoes, corn, green olives and borlotti beans

Quinoa-Salat mit Schafskäse, Kirschtomaten, Mais, grünen Oliven und Borlotti-Bohnen

Caprese con Bufala DOP campana

€ 14,00

Caprese with buffalo DOP from Campania

Caprese mit Büffel DOP aus Kampanien

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

Il nostro zabaione con culis di lampone ③

Our eggnog with raspberry coulis

Unser Eierlikör mit Himbeercoulis

€ 7,00

Tiramisu fatto in casa ③ ⑦ ①

Homemade tiramisu

Hausgemachtes Tiramisu

€ 7,00

Mousse ai frutti di Bosco ③ ⑦ ⑧

Mousse of mixed berries

Mousse aus gemischten Beeren

€ 7,00

Frolla al cioccolato e caramello ① ③ ⑦ ⑧

Chocolate and caramel shortbread

Schokoladen- und Karamell-Shortbread

€ 7,00

La nostra Saint Honoré ① ③ ⑦ ⑧

Our Saint Honoré

Unser Heiliger Honoré

€ 7,00

Le nostre torte al carrello ① ③ ⑦ ⑧

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;





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.

