



GOLF BOGLIACO  
since 1912

# ANTIPASTI

# APPETIZERS VORSPEISE

**Cheese cake al salmone selvaggio scozzese affumicato, coulis di lamponi e yogurt acido** ①④⑦ € 16.00

Smoked Scottish wild salmon cheesecake, raspberry coulis and sour yogurt  
*Geräucherter Schottischer Wildlachs-Käsekuchen, Himbeer-Coulis und Sauerjoghurt*

**Piccolo trancio di tonno scottato su crema di fave aromatizzata allo zenzero con germogli croccanti e fragole con vino cotto** ④ € 16.00

Small steak of seared tuna on ginger flavored broad bean cream with crispy sprouts and strawberries with cooked wine  
*Kleines Steak von angebratenem Thunfisch auf Ackerbohnencreme mit Ingwergeschmack, knusprigen Sprossen und Erdbeeren mit gekochtem Wein*

**Tomino alla brace con culatello di Zibello, composto di cachi e menta** ⑦ € 16,00

Grilled Tomino with Zibello culatello, made with persimmon and mint  
*Gegrillter Tomino mit Zibello culatello, zubereitet mit Kaki und Minze*

**Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di burrata, wasabi, fiori di capperi e vinagrette al limone** ②⑦ € 16.00

Mazara del Vallo red prawn carpaccio, burrata cream, wasabi, caper flowers and lemon vinagrette  
*Rotes Garnelen-Carpaccio aus Mazara del Vallo, Burrata-Creme, Wasabi, Kapernblüten und Zitronenvinagrette*

**Petto d'oca affumicato con coulis di frutti di bosco e focaccia croccante** ①⑦ € 17.00

Smoked goose breast with berries coulis and crunchy focaccia  
*Geräucherte Gänsebrust mit Beerencoulis und knuspriger Focaccia*

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 € 14,00  
with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon/grilled chicken breast  
*Gerösteten Brotwürfeln, Parmesanflocken und mariniertem Lachs/gegrillter Hühnerbrust*
- Nizzarda - Uova sode, tonno, acciughe, salata mista, patate e mozzarelline** ③④ € 12,00  
Eggs, tuna, anchovies, mixed salt, potatoes and mozzarella  
*Hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat, Kartoffeln und Mozzarella*

## PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES - ENTREE

- Fettuccine con salmone, crescenza e uova di Lompo** ①③④⑦ € 16,00  
Fettuccine with salmon, crescenza cheese and lumpfish roe  
*Fettuccine mit Lachs, Crescenza-Käse und Seehasenrogen*
- Spaghetti con Sarde di Mare sotto sale, uvetta e pane aromatizzato alle erbette** ①③④⑦ € 16,00  
Spaghetti with salted sea sardines with raisins and herb-flavored bread  
*Spaghetti mit gesalzenen Meeressardinen mit Rosinen und Brot mit Kräutergeschmack*
- Melanzane alla Parmigiana della casa** ③⑦ € 14,00  
Eggplant Parmigiana of the house  
*Aubergine Parmigiana des Hauses*
- Risotto alla milanese con Lucanica, mantecato con robiola bresciana** ⑦ € 16,00  
Milanese risotto with Lucanica, creamed with Brescian robiola  
*Mailänder Risotto mit Lucanica, cremig mit Brescianer Robiola*
- Garganelli con patate, pesto fresco fatto in casa e pomodorini ciliegini** ①③⑦⑧ € 15,00  
Garganelli with potatoes, fresh homemade pesto and cherry tomato  
*Garganelli mit Kartoffeln, frischem hausgemachtem Pesto und Kirschtomate*
- Crema di zucchine e topinambur, creme fresh ed olio extra vergine** ①⑦ € 12,00  
Zucchini and Jerusalem artichoke cream, fresh creams and extra virgin olive oil  
*Zucchini- und Topinamburcreme, frische Cremes und natives Olivenöl extra*

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

- Entrecote di Black Angus Scozzese alla griglia con patate e verdure di stagione** € 22,00  
Grilled Scottish Black Angus Entrecote with potatoes and seasonal vegetables  
*Gegrilltes schottisches Black-Angus-Entrecote mit Kartoffeln und Saisongemüse*
- Baccalà della casa con purea di patate** ④ € 16,00  
House cod with mashed potatoes  
*Hauskabeljau mit Kartoffelpüree*
- Filetto di branzino alla brace con insalata di stagione, pomodorini e carciofi gratinati** ①④ € 16,00  
Grilled sea bass fillet with seasonal salad, cherry tomatoes and gratinated artichokes  
*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Salat der Saison, Kirschtomaten und gratinierten Artischocken*
- L'ossobuco di Vitello della nostra tradizione con risotto alla milanese** ①④⑨ € 22,00  
Our traditional veal ossobuco with Milanese risotto  
*Unser traditionelles Ossobuco vom Kalb mit Mailänder Risotto*
- Guazzetto di gamberoni e calamari con pomodorini datterini e pane casereccio** ①④⑨ € 17,00  
Prawns and squid stew with datterini tomatoes and homemade bread  
*Garnelen-Tintenfisch-Eintopf mit Datterini-Tomaten und hausgemachtem Brot*
- Hamburger gourmet della casa con i suoi contorni** ①③⑥⑦⑩ € 18,00  
House gourmet burger with its side dishes  
*Gourmet-Burger des Hauses mit Beilagen*

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

# I NOSTRI DESSERT

## OUR DESSERTS UNSERE DESSERTS

- Tiramisù ubriaco al Baileys** ①③⑦ € 7,00  
Drunk tiramisu at Baileys  
*Tiramisu bei Baileys getrunken*
- Tortino di mele caldo con gelato alla nocciola** ①③⑦⑭ € 7,00  
Warm apple pie with hazelnut ice cream  
*Warmer Apfelkuchen mit Haselnusseis*
- Panna cotta allo zenzero con salsa al mandarino e menta** ⑦ € 7,00  
Ginger panna cotta with mandarin and mint sauce  
*Ingwer-Panna Cotta mit Mandarinen-Minz-Sauce*
- Tartellette con chantilly all'arancia e frutti di bosco** ①③⑦ € 7,00  
Tartlets with orange chantilly and berries  
*Törtchen mit Orangen-Chantilly und Beeren*
- Mousse al gianduia con ventaglietti viennesi** ①③⑦⑭ € 7,00  
Gianduja mousse with Viennese fans  
*Gianduja-Mousse mit Wiener Fans*
- Le nostre torte al carrello** ①③⑦⑧ € 4,00  
Our cakes at the trolley  
*Unsere Kuchen des Hauses*

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 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.

