



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Burrata con capponata fredda alla siciliana** (6) (7) € 13.00
Burrata with cold capponata in sicilian-style
Burrata-Käse mit kalter Capponata auf sizilianischer Art
- Prosciutto Crudo di Parma con bocconcini di bufala e melone su pane carasau** (1) (7) € 16.00
Parma ham with buffalo morsels and melon on carasau bread
Parmaschinken mit Büffelmozzarella-häppchen und Melone auf Carasau-Brot
- Polipo tiepido su insalata di avocado, fave, pomodorini, capperi ed olive del Garda** (1) (14) € 16.00
Warm octopus on avocado salad, broad beans, cherry tomatoes, capers and Garda olives
Warmer Oktopus auf Avocadosalat, Saubohnen, Cherrytomaten, Kapern und Garda-Oliven
- Carpaccio di manzo con porcini marinati, scaglie di parmigiano e rucola** € 17.00
Beef carpaccio with marinated porcini mushrooms, parmesan flakes and rocket
Rindercarpaccio mit marinierten Steinpilzen, Parmesanflocken und Rucola
- Culatello di Zibello con bufala e pane casereccio all'olio del Garda** (1) (7) € 18.00
Culatelloham with buffalo mozzarella and homemade bread with Garda oil
Culatelloschinken aus Zibello, mit Büffelmozzarella und hausgemachtes Brot mit extravergine Gardaöl



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

- Maccheroncini con polpa di granchio e crema di pomodoro alla siciliana** ①②⑭ € 16,00
Macaroni with crab meat and Sicilian tomato cream
Makkaroni mit Krabbenfleisch und sizilianischer Tomatencreme
- Orecchiette con pesce spada, datterino ed olive taggiasche** ①④ € 15,00
Orecchiette with swordfish, datterino tomatoes and Taggiasca olives
Orecchiette mit Schwertfisch, Datterino-Tomaten und Taggiasca-Oliven
- Risotto con code di scampi profumato agli agrumi e mantecato con crescenza morbida** ④⑦ € 16,00
Risotto with scampi tails scented with citrus fruits and creamed with soft cheese
Risotto mit Scampischwänzen aromatisiert mit Zitrusfrüchten und cremig gerührt mit Crescenza Weichkäse
- Spaghetti all'astice con pomodorini freschi** ①②④ € 19,00
Spaghetti with lobster with fresh cherry tomatoes
Spaghetti mit Hummer mit frischen Kirschtomaten
- Fettuccina con porcini e guanciale** ① € 15,00
Fettuccina with porcini mushrooms and bacon
Fettuccine-Bandnudel mit Steinpilzen und WagenSpeck
- Caesar Salad con crostini di pane e grana in scaglie, salmone marinato o petto di pollo alla griglia** ①②④ € 17,00
Caesar Salad with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon or grilled chicken breast
Caesar Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Parmesanflocken und mariniertem Lachs oder gegrillter Hühnerbrust

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 di San Pietro gratinato con carciofi e patate** (1) (4) € 16,00
Fillet of San Pietro au gratin with artichokes and potatoes
Gratiniertes San Pietrofilet mit Artischocken und Kartoffeln
- Medaglioni di filetto di manzo con fonduta di robiola bresciana e pepe verde accompagnato da spinacino saltato** (1) (7) € 22,00
Beef fillet medallions with Brescian robiola cheese fondue and green pepper accompanied by sauteed spinach
Rinderfiletmedaillons mit geschmolzenem brescianer Robiola-Käse und grünen Pfeffer, dazu sautierter Jungspinat
- Trancio di pesce azzurro al naturale con salsa Tzatziki e patate al cartoccio** (1) (4) (7) € 12,00
Natural blue fish steak with Tzatziki sauce and baked potatoes
Tranche vom Blaufisch, naturbelassen, mit Tzatziki Sauce und cartoccio Kartoffeln
- Zuppetta di gamberoni al curry rosso thailandese** (2) (4) (5) (6) (7) (11) € 15,00
Thailändische rote Currygarnelensuppe
Garnelensuppe mit rotem Thai Curry
- Polipo alla griglia con crema fredda di patate e yogurt profumata alla menta con cipollotti scottati** (7) (10) (14) € 16,00
Grilled octopus with cold potato cream and mint flavored yogurt with seared spring onions
Gegrillter Oktopus mit kalter Kartoffelcreme und Joghurt mit Minzgeschmack und angebratenen Frühlingszwiebeln
- Fiorentina alla brace (minimo per 2/1-1,5 kg) con patate e verdure grigliate** € 60,00
Grilled Fiorentina (minimum for 2 / 1-1.5 kg) with grilled potatoes and vegetables
Gegrilltes „Fiorentina“ T-Bone Steak (mindestens für 2 Personen / 1-1,5 kg) mit gegrillten Kartoffeln und Gemüse



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 al cioccolato con le sue consistenze Chocolate cake with its textures <i>Schokoladetörtchen mit weicher Schokofüllung</i>	①③⑦⑧	€ 7,00
Semifreddo al caffè semifreddo with coffee <i>Kaffee Halbgefrorenes</i>	③⑦	€ 7,00
Mousse al passion fruit con gel di lamponi Passion fruit mousse with raspberry gel <i>Passionsfrucht-Mousse mit Himbeergel</i>	⑦	€ 7,00
Tiramisù della tradizione Traditional tiramisù <i>Traditionelles Tiramisu</i>	①③⑦	€ 7,00
Cestino di pasta frolla con zabaglione, frutti di bosco e panna montata Shortcrust pastry basket with zabaglione, berries and whipped cream <i>Mürbeteigkörbchen mit Zabaglione, Waldbeeren und Schlagsahne</i>	①③⑦	€ 7,00
Le nostre torte al carrello Our cakes at the trolley <i>Unsere Kuchen des Hauses</i>	①③⑦⑧	€ 4,00

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

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 excels*), 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.

