



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISE

Degustazione di Mare dello Chef (insalata di mare ,cozze e vongole in soute, alice 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)

Chef's Sea Tasting (Meeresfrüchtesalat, Muscheln und Venusmuscheln in Soute, marinierte Sardellen, Krabbencocktail, mariniertes Lachs-Carpaccio-Bruschetta)

Tartare di salmone, avocado, fragole, granella di pistacchi e crema all'aceto balsamico IGP ④⑧ € 16,00

Salmon tartare, avocado, strawberries, chopped pistachios and PGI balsamic vinegar cream *Lachstatar, Avocado, Erdbeeren, gehackte Pistazien und Balsamico-Essigcreme g.g.A*

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
Scottona-Tartar auf haus Art mit kantabrischen Sardellen und Körnersenf

Il nostro vitello tonnato spumoso ①③④ € 16,00

Our sparkling veal with tuna sauce
Unser prickelndes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Involtini thay rivisitati con porcini e robiola bresciana ⑦ € 14,00

Thay rolls revisited with porcini mushrooms and Brescian robiola
Neu interpretierte Thay-rollen mit Steinpilzen und Brescianer Robiola

Burrata di Andria su Panzanella Toscana (pomodorini, pane tostato, cipolle) olio extravergine d'oliva ⑦① € 15,00

Burrata di Andria on Panzanella Toscana (cherry tomatoes, toasted bread, onions) extra virgin olive oil
Burrata di Andria auf Panzanella Toscana (Kirschtomaten, geröstetes Brot, Zwiebeln) und extra natives Olivenöl

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
Garnelentatar aus Mazzara del Vallo mit Burrata und Wasabi-Mousse

Degustazione salumi e formaggi DOP ⑦ € 18,00

Tasting of cold cuts and cheeses
Verkostung von Aufschnitt und Käse

Crudo di Parma 24 mesi con melone e Pinsa romana croccante ①⑦ € 16,00

Raw Parma ham aged 24 months with melon and crunchy Roman Pinsa
Roher Parmaschinken, 24 Monate gereift, mit Melone und knackiger römischer Pinsa

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* (2) (7) Tagliolini with lobster <i>Tagliolini mit Hummer</i>	€ 24,00
Tagliatelle cremose reali con gamberi, pomodorini e zucchine* (2) (7) Real creamy tagliatelle with prawns, cherry tomatoes and zucchini <i>Cremige Tagliatelle mit Garnelen, Kirschtomaten und Zucchini</i>	€ 18,00
Spaghetti allo scoglio* (1) (2) (4) (13) (14) Spaghetti with seafood <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	€ 18,00
Paccheri ai sapori del lago (1) (4) Paccheri with flavors of the lake <i>Paccheri mit Aromen des Sees</i>	€ 16,00
Risotto gorgonzola e melone con ristretto di rucola (7) <i>Gorgonzola and melon risotto with rocket sauce</i> <i>Gorgonzola-Melonen-Risotto mit Rucolasauce</i>	€ 16,00
Maccheroncini al ragù bianco di vitello e finferli trifolati (1) (3) (7) (9) <i>Maccheroncini with white veal ragout and sautéed chanterelles</i> <i>Maccheroncini mit weißem Kalbsragout und sautierten Pfifferlingen</i>	€ 14,00
Gnocchi fatti in casa al pesto vegetariano con veli di pecorino toscano (1) (7) <i>Homemade gnocchi with vegetarian pesto and Tuscan pecorino veils</i> <i>Hausgemachte Gnocchi mit vegetarier Pesto und toskanischem Pecorino-Veilchen</i>	€ 15,00
Tortello ripieno di trevisano e formaggio asiago dop (1) (7) <i>Tortelli stuffed with Trevisano cheese and Asiago dop cheese</i> <i>Tortelli gefüllt mit Trevisano-Käse und Asiago-DOP-Käse</i>	€ 15,00

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



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" (2) (4)** €25,00
Mixed grilled fish "Special Golf Bogliaco"
Gemischter gegrillter Fisch „Special Golf Bogliaco“
- Filetto di branzino batterflay alla mediterranea (4)** €18,00
Mediterranean batterflay sea bass fillet
Mediterranes Seebarschfilet im Teigmantel
- Panang Kung thai style con riso basmati e gamberi** € 16,00
Panang Kung thai style with basmati rice and prawns
Panang Kung Thai Art mit Basmatireis und Garnelen
- Costata Fiorentina con filetto e le sue patate aromatizzate (3)** €6,00
Fiorentina steak with fillet and its flavored potatoes
Fiorentina-Steak mit Filet und seinen aromatisierten Kartoffeln
- Pescato del giorno (branzino mediterranea/sale, Dentice, Rombo)** € 5,00
Catch of the day (Mediterranean sea bass / salt , red snapper , turbot)
Fang des Tages (Mittelmeerbarsch/Salzbarsch, Red Snapper, Steinbutt)
- Surf and Turf (4)** € 25,00
Surf and Turf
Surf und Turf
- Petto d'anatra all'arancia cotto a bassa temperatura con taccole croccanti (7)** €16,00
Duck breast with orange cooked at low temperature with crunchy snow peas
Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit Orange und knackigen Zuckerschoten
- Costine fondenti con cavolo cappuccio marinato e cremoso di mascarpone e senape (7) (10)** €16,00
Dark ribs with marinated cabbage and creamy mascarpone and mustard
Schweinerippchen mit mariniertem Kohl und cremiger Mascarpone und Senf

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

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
Gruener salat 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
Gemischter Salat mit hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen 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

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)	€ 7,00
Our egnog with raspberry coulis <i>Unser Eierlikör mit Himbeercoulis</i>	
Tiramisu fatto in casa (3)(7)(1)	€ 7,00
Homemade tiramisu <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	
Mousse ai frutti di Bosco (3)(7)(8)	€ 7,00
Mousse of mixed berries <i>Mousse aus gemischten Beeren</i>	
Frolla al cioccolato e caramello (1)(3)(7)(8)	€ 7,00
Chocolate and caramel shortbread <i>Schokoladen- und Karamell-Shortbread</i>	
La nostra Saint Honoré (1)(3)(7)(8)	€ 7,00
Our Saint Honoré <i>Unser Heiliger Honoré</i>	
Le nostre torte al carrello (1)(3)(7)(8)	€ 5,00
Our cakes at the trolley <i>Unsere Kuchen des Hauses</i>	



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.

