



GOLF BOGLIACO  
since 1912

# ANTIPASTI

## APPETIZERS - VORSPEISE

**Degustazione di Mare dello Chef** ( Gambero argentina nature con vinegret al limone ,insalatina di mare tiepida seppie polipi granchio, tartarina branzino hai 4 agrumi, soute di cozze e vongole, capasanta graten, bruschettina ) ①②④⑦⑭ € 24,00

Chef's Sea Tasting (Natural Argentinian prawn with lemon vinaigrette, warm seafood salad, cuttlefish, octopus, crab, sea bass tartare with 4 citrus fruits, mussel and clam soute, grated scallop, bruschettina)  
*Verkostung von verschiedenen Fisch und Meeresfrüchten nach Chef Art (Natürliche argentinische Garnele mit Zitronenvinaigrette, warmer Meeresfrüchtesalat, Tintenfisch, Oktopus, Krabbe, Wolfsbarsch-Tartar mit 4 Zitrusfrüchten, Muschel- und Muschelsoute, geriebene Jakobsmuschel, Bruschettina)*

**Involtini thay rivisitati alla bresciana (robiola bresciana, funghi porcini e stirfing vegetable/verdure saltate)** ⑥⑦ € 15,00

Thai rolls revisited Brescian style (Brescian robiola, porcini mushrooms and stirfing vegetables)  
*Thailändische Röllchen nach Bresciana Art (Robiola, Steinpilze und gebratenes Gemüse)*

**Tagliere affettati parma DOP con formaggi del garda e giardiniera dello Chef** ⑦ € 18,00

Parma DOP cold cuts platter with Garda cheeses and Chef's giardiniera  
*Aufschnittplatte mit Parma Schinken DOP, Garda Käse und Giardiniera des Chefkochs*

**Buca 18 ( fonduta di tremosine al tartufo , uovo 61° , crostino di pane multigren)** ①③⑦ € 17,00

Hole 18 (Tremosine fondue with truffle, 61° egg, multi-grain bread crouton)  
*Loch 18 (Tremosine-Fondue mit Trüffel, 61°-Ei, Mehrkornbrot-Crouton)*

**Antipasto Vegetariano : melanzana alla Parmigiana , polenta croccante con funghi porcini trifolati,garda stagionato alla brace** ⑦ € 15,00

Vegetarian starter: aubergine Parmigiana, crunchy polenta with sautéed porcini mushrooms, grilled Garda cheese  
*Vegetarische Vorspeise: Auberginen-Parmigiana, knusprige Polenta mit sautierten Steinpilzen, gegrillter Gardakäse*

**Filetti di Pesce Persico Croccanti con salsa béarnaise e insalatina tricolore** ④③ € 15,00

Crispy perch fillets with béarnaise sauce and tricolor salad  
*Knusprige Eglifilets mit Sauce Béarnaise und Dreifarbigen-Salat*

**Tartar di coregone con il suo caviale , vinaigrette al limone e olio del Garda** ④ € 18,00

Whitefish tartare with its caviar, extra virgin olive oil and Garda caper  
*Coregone Tartar mit Kaviar, nativem Olivenöl und Gardasee-Kapern*

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

<b>Linguine all'Astice del Mediterraneo</b> ①②④⑦*	€ 24,00
Linguine with Mediterranean lobster <i>Hummer Linguine Mediterraner Art</i>	
<b>Tagliolini Reali con gamberi e zucchine</b> ①②④⑦*	€ 18,00
Tagliolini Reali with prawns and courgettes <i>Königstagliolini mit Garnelen und Zucchini</i>	
<b>Spaghetti allo scoglio</b> ①②④⑬⑭*	€ 18,00
Spaghetti with seafood <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
<b>Maccheroncini al Salmi di Capriolo</b> ①⑦⑨	€ 15,00
Maccheroncini with Salmi di Roe deer <i>Reh-Salmi Maccheroncini</i>	
<b>Gnocchi cremosi al bagoos e miele di acacia</b> ①⑦	€ 16,00
Creamy gnocchi with bagoos and acacia honey <i>Cremige Gnocchi mit Bagoos Käse und Akazienhonig</i>	
<b>Risotto ai funghi Porcini freschi e Prato Magno a scaglie</b> ⑦*	€ 20,00
Risotto with fresh Porcini mushrooms and shaved Prato Magno mushrooms <i>Risotto mit frischen Steinpilzen und gehobelten Prato-Magno Käse</i>	
<b>Casoncello alla Bresciana come tradizione al burro schiumato e Salvia</b> ①⑦	€ 14,00
Casoncello alla Bresciana as tradition with foamed butter and sage <i>Casoncello (Teigtaschen) nach Bresciana Art mit aufgeschäumter Butter und Salbei</i>	
<b>Bigoli al Luccio Del Garda con Pomodorino Pachino Cipolla di tropea Stufata</b> ①④*	€ 18,00
Bigoli with Pike Del Garda with Pachino Tomato Stewed Tropea Onion <i>Gardasee Hecht Bigoli mit Pachino-Tomaten und gedünsteten Tropea-Zwiebeln</i>	
<b>Minestrone di Verdure fresche</b> ⑨	€ 13,00
Fresh vegetable minestrone <i>Frischer Gemüse-Eintopf</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

- Grigliata mista di pesce** (2)(4) €25,00  
Mixed grilled fish  
*Gemischter gegrillter Fisch*
- Trancio di Salmerino arrosto con purea di sedano rapa e rosette di cavolo tricolore**(4)(9) €18,00  
Slice of roasted char with celeriac puree and tricolor cabbage rosettes  
gerösteter Saibling mit Selleriepüree und dreifarbigen Kohlrosetten
- Panang Kung thay style con riso basmati e gamberi**(7)(2) €16,00  
Panang Kung thay style with basmati rice and prawns  
Panang Kung Thay Art mit Basmatireis und Garnelen
- Gamberoni Argentina con riso basmati e salsa Thay al tamarindo** (7)(2) €25,00  
Argentinian prawns with tamarind tay sauce and rice  
Argentinische Garnelen mit Tamarinden-Tay-Sauce und Reis
- Pescato del giorno (branzino mediterranea/sale, Dentice, Rombo)** €5,00  
Catch of the day ( Mediterranean sea bass / salt , red snapper , turbot)  
Fang des Tages (Wolfbarsch-Zahn brasse/Steinbutt/ Mediterraner Art oder in Salzkruste) All'etto
- Ossobuco di vitello con risotto alla milanese**(4)(1)(7) €18,00  
Veal ossobuco with Milanese risotto  
*Kalbsossobuco mit Mailänder Risotto (Safran Risotto)*
- Petto d'anatra all'arancia con carotine baby Glassate**(7) €16,00  
Orange duck breast with glazed baby carrots  
*Entenbrust mit Orangen Soße und glasierten Babykarotten*
- Entrecote Argentina alla Brace con Salsa Chiumichiuri e Patate Aromatizzate** (7)(10) €22,00  
Grilled Argentinian Entrecote with Chiumichiuri Sauce and Flavored Potatoes  
*Gegrilltes argentinisches Entrecôte mit Chiumichiuri-Sauce und aromatisierten Kartoffeln*

## CONTORNI

### SIDE DISHES - BEILAGEN

- Insalata mista** - mixed salad - *gemischter Salat* €5,50
- Patate al forno** - baked potatoes – *gebackene Ofenkartoffel* €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

<b>Cream caramel</b> (3)(7) Cream caramel <i>Hausgemachtes Cream karamel</i>	€ 7,00
<b>Tortino al cioccolato con cuore fondente</b> (3)(7)(1) Dark chocolate heart cake <i>Schokolade Tortchen aus dunkler Schokolade</i>	€ 7,00
<b>Tarte tatin alle mele con gelato alla vaniglia</b> (1)(3)(7) <i>Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream</i> <i>Apfel-Tarte-Tatin mit Vanilleeis</i>	€ 7,00
<b>Sfogliatina al mascarpone e frutti di bosco</b> (1)(3)(7) puff pastry with mascarpone and berries <i>Blätterteig mit mascarpone und Wald beeren</i>	€ 9,00
<b>Mousse al pistacchio</b> (3)(8) <i>pistachio mousse</i> <i>Pistazienmousse</i>	€ 7,00
<b>Le nostre torte al carrello</b> (1)(3)(7)(8) Our cakes at the trolley <i>Unsere Kuchen des Hauses</i>	€ 5,00

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

# 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 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.

