

ANTIPASTI

APPETISERS - VORSPEISE

Il nostro antipasto all'italiana: salumi di Parma DOP (culatello, coppa, salame nostrano, speck del Trentino) e giardiniera fatta in casa ⑦* € 20,00

Our Italian-style appetizer: Parma DOP cured meats (culatello, coppa, local salami, Trentino speck) and homemade giardiniera

Unsere italienische Vorspeise: Wurstwaren aus Parma DOP (Culatello, Coppa, lokale Salami, Trentiner Speck) und hausgemachte Giardiniera

Insalatina di mare tiepida ②④⑭ € 16,00

Warm seafood salad

Warmer Meeresfrüchtesalat

Carciofo alla romana, zucca arrosto e tomino alla brace con frutta secca e miele ⑦⑧* € 16,00

Roman-style artichoke, roasted pumpkin, and grilled tomino cheese with dried fruit and honey

Artischocken nach römischer Art, gerösteter Kürbis und gegrillter Tomino-Käse mit Trockenfrüchten und Honig

Capunsi alla bresciana con polenta abbrustolita ①③⑦* € 14,00

Brescian-style capunsi with toasted polenta

Capunsi nach Brescianischer Art mit gerösteter Polenta

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

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Bigoli freschi allo scoglio sgusciato ① ② ③ ④ ⑦ ⑫ ⑭

€ 22,00

Fresh bigoli with shelled seafood

Frische Bigoli mit Meeresfrüchten aus der Schale

Tagliolini al nero di seppia ① ③ ④ ⑫*

€ 18,00

Tagliolini with cuttlefish ink

Tagliolini mit Tintenfischtinte

Maccheroncini al ragù di vitello e carciofi ① ③ ⑦ ⑫*

€ 18,00

Maccheroncini with veal ragù and artichokes

Maccheroncini mit Kalbsragout und Artischocken

Risotto mantecato con robiola e radicchio rosso ⑦ ⑫*

€ 16,00

Creamy risotto with robiola cheese and red radicchio

Bigoli-Nudeln nach Gardasee-Art

Orecchiette alle cime di rapa ①*

€ 14,00

Orecchiette with turnip tops

Orecchiette mit Rübenblättern

Tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa

All our pastas are fresh, homemade

Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

①

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni

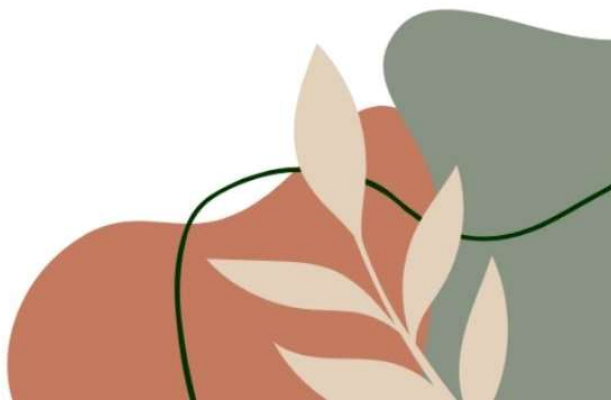
Ask our staff for the list of allergens

Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI di pesce

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Rombo pescato in crosta di patate con verdure alla griglia min. 2 persone ④ ⑦ ⑫

Fished turbot in potato crust with grilled vegetables min. 2 pax

Gefischter Steinbutt in Kartoffelkruste mit gegrilltes Gemüse min 2 pax

€ 7,00
All'etto

Dentice al forno alla Mediterranea con verdure alla griglia min.2 persone ④ ⑫

Baked Mediterranean Red Snapper with Grilled Vegetables (min. 2 people)

Mediterraner Ofen-Dentex mit Gegrilltem Gemüse (mind. 2 Personen)

€ 7,00
All'etto

Gratinato reale: aragosta, scampi e gamberone ① ② ④ ⑭

Royal gratin: lobster, scampi and prawn

Königlicher Gratin: Hummer, Scampi und Garnelen

€ 32,00

Fritto dello chef gluten free ② ④ *

Chef's fritto Gluten Free (fried selection)

Frittierte Spezialitäten des Chefs Gluten Free

€ 20,00

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

**Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento*

**Dish included in half board with supplement*

**Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis*





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI di terra

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Arrotolato di coniglio con purè di patate e chips di carota ③ ⑦ ⑫*	€ 20,00
<i>Rabbit roll with mashed potatoes and carrot chips</i>	
<i>Kaninchenröllchen mit Kartoffelpüree und Karottenchips</i>	
Lingotto di maialino glassato con cimature di cicoria ⑦ ⑫*	€ 20,00
<i>Glazed pork ingot with chicory toppings</i>	
<i>Glasierter Schweinebraten mit Chicorée-Topping</i>	
Petto d'anatra rosolato ai mirtilli e lamponi*	€ 18,00
<i>Browned duck breast with blueberries and raspberries</i>	
<i>Gebräunte Entenbrust mit Blaubeeren und Himbeeren</i>	
Tagliata di Roast beef*	€ 18,00
<i>Roast beef slice</i>	
<i>Roastbeef-Scheibe</i>	

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Verdure grigliate - grilled vegetables- gegrilltes Gemüse	€ 7,00
Insalata mista - mixed salad - gemischter Salat	€ 6,00
Patate al forno - baked potatoes - gebackene Ofenkartoffel	€ 6,00
Patate fritte - fries - Pommes	€ 6,00
Verdure cotte - Cooked vegetables - Gekochtes Gemüse	€ 5,00

①

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni

Ask our staff for the list of allergens

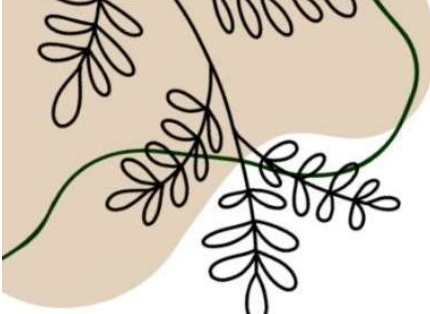
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





DOLCI DESSERT

Zuppa inglese ①③⑦⑧

€ 8,00

sponge cake and custard

Biskuitkuchen und Vanillesoße

Panna cotta al rum con caramello all'arancia e pandolce croccante ①③⑦⑧

€ 8,00

Rum panna cotta with orange caramel and crunchy pandolce

Rum-Panna-Cotta mit Orangenkaramell und knusprigem Pandolce

Tortino di mela con crema alla vaniglia ①③⑦

€ 8,00

Apple tart with vanilla cream

Apfeltarte mit Vanillecreme

Semifreddo al pistacchio (senza glutine e senza lattosio) ⑧

€ 8,00

Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free)

Pistazien-Semifreddo (glutenfrei und laktosefrei)

Tortino con cuore caldo al cioccolato (gluten free) ③⑦⑧

€ 8,00

Warm chocolate heart cake

Warmer Schokoladenkuchen mit Herz

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

PETITE CARTE

Disponibile dalle 12:00 alle 19:00

Available from 12a.m. to 19p.m.

Verfügbar von 12 Uhr bis 19 Uhr

Penne al ragù scelto di manzo ①⑨

€16,00

Penne with selected beef ragù

Penne mit ausgewähltem Rinderragout

Penne alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e origano ①⑦

€16,00

Penne alla sorrentina with tomato sauce, mozzarella and oregano

Penne alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Spaghetti all'amatriciana ①⑦

€16,00

Spaghetti all'amatriciana with guanciale, onion and tomato sauce

Spaghetti all'amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce

Spaghetti alla puttanesca con pomodoro, olive nere, capperi, tonno e acciughe ①④

€14,00

Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, black olives, capers, tuna and anchovies

Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Thunfisch und Sardellen

Penne all'arrabbiata ①

€14,00

Penne all'arrabbiata with garlic, parsley and tomato sauce

Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ①

€14,00

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

Penne al pomodoro ①

€14,00

Penne with tomato sauce

Penne mit Tomatensauce





GOLF BOGLIACO
since 1912

ALLERGENI

ALLERGENS - ALLERGENE

- 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;
- 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.