



GOLF BOGLIACO
since 1912

Menù di Pasqua Easter Menù

20/04/2025

Veli di culatello di Zibello con flan ai formaggi del Garda e scorzone nero con focaccina croccante
Zibello culatello veils with Garda cheese flan and black scorzone with crispy focaccia ①③⑦



Tortelli al Tremosine in crema tartufata
Tortelli al Tremosine in truffle cream ①③⑦



Capretto alla bresciana con polenta morbida e patate aromatizzate al forno ⑦
Brescian-style kid with soft polenta and baked flavored potatoes



Colomba artigianale
con crema al mascarpone ①③⑦
Artisanal Colomba with mascarpone cream

€ 59,00
per persona / per person
Bevande escluse / Drinks not included



GOLF BOGLIACO
since 1912

Petite Carte Pasquale

A la carte mini Easter Menù

20/04/2025

Antipasti

Veli di culatello di Zibello con flan ai formaggi del Garda ①③⑦
e scorzone nero con focaccina croccante
*Zibello culatello veils with Garda cheese flan and
black scorzone with crispy focaccia*
€18,00

Degustazione Mare dello Chef ①②⑦⑬⑭
Chef's seafood tasting
€28,00

Fritto misto gluten free ④
gluten free mixed fried fish
€18,00

Primi Piatti

Tortelli al Tremosine in crema tartufata ⑦
Tortelli al Tremosine in truffle cream
€16,00

Risotto mantecato alla zucca Violino e gorgonzola ⑦⑧
Creamy risotto with Violino squash and gorgonzola
€18,00

Tagliolini fatti in casa con crema di datterino, chevice di zucchine e gamberi flambé
Homemade Tagliolini with Datterino Cream Zucchini and Shrimp Ceviche Flambé ①②④⑦⑭
€18,00

Secondi Piatti

Capretto alla bresciana con polenta morbida e patate aromatizzate ⑦
Brescian-style kid with soft polenta and baked flavored potatoes
€24,00

Branzino Butterfly alla mediterranea ④
*Mediterranean Butterfly Sea Bass
Mittelmeer-Schmetterlings-Wolfsbarsch*
€22,00

Tagliata di manzo alla brace con patate aromatizzate ⑦
Grilled sliced beef with flavored potatoes
€22,00

Dessert

Colomba artigianale con crema al mascarpone ①③⑦
Artisanal Colomba with mascarpone cream
€9,00

