



GOLF BOGLIACO
since 1912

Pranzo di Natale

Weihnachtsessen

25 DICEMBRE 2021 | Am 25. DEZEMBER 2021



Veli di culatello di Zibello con focaccina croccante

① ⑦

Piccola frittura del Lago

① ③ ④ ⑦

Agnolotti fatti in casa con brodo di manzo

① ③ ⑦ ⑨

Cappone ripieno al forno, patate novelle con castagne glassate al vino
Marzemino e spinaci in crema di Asiago

① ③ ⑦ ⑧ ⑨ ⑬

Baccalà della tradizione in umido con polenta

① ④

Panettone tradizionale con uvetta e canditi
farcito con crema al mascarpone

① ③ ⑦ ⑧ ⑬



€ 50,00 per persona
Pro Person

Bevande e caffè **esclusi**

Getränke und Café nicht inbegriffen





GOLF BOGLIACO
since 1912

Cenone di San Silvestro

Silvestermenu

31 DICEMBRE 2021 | 31. DEZEMBER 2021

Capesante con foie gras all'Armagnac su purea di castagne con mele
caramellate

Jakobsmuscheln mit Armagnac Foie Gras auf Kastanienpüree mit karamellisierten Äpfeln



Petto d'oca con frutti di bosco agrodolce e flan al Castelmagno

Gänsebrust mit süß-sauren Beeren und Castelmagno Flan



Agnolotti di agnello e carciofi

Su fonduta di Robiola bresciana e tartufo fresco

Agnolotti vom Lamm und Artischocken Auf einem Brescianer Robiola- Fondue und frischem Trüffel



Fettuccina fatta in casa con ragù di scampi e caviale Calvisius

Hausgemachte Fettuccina mit Garnelenragoutt und Calvisius-Kaviar



Filetto alla Wellington con patate novelle e spinaci

Filet Wellington mit neuen Kartoffeln und Spinat



Sfogliatine con Chantilly alla zabaione e frutti esotici

Blätterteig mit Zabaglione Chantilly und exotischen Früchten

E dopo Mezzanotte.....

Und nach Mitternacht

Cotechino con lenticchie

cotechino mit Linsen



€ 90,00 per persona
Pro Person

Bevande e caffè **esclusi**
Getränke und Café **nicht imbegriffen**

