

Petite Carte Pasquale

A la carte mini Easter Menù

Antipasti

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

€18,00 ①③⑦

Asparagi bouillir con uovo rosolato, formaggio di Tremosine fuso e tartufo nero.
Asparagus bouillir with browned egg, melted Tremosine cheese and black truffle.

€18,00 ③⑦

Polpo arrosto con crema di patate, olive taggiasche e pomodorini pachino.
Roasted octopus with creamed potatoes, Taggiasca olives, and cherry tomatoes.

€20,00 ②④⑭

Primi piatti

Quadri di pasta fresca alle erbe con salsa di pomodorino pachino e ricotta salata
Fresh herb pasta squares with cherry tomato sauce and salted ricotta

€16,00 ①③⑦

Risotto alla barbabietola rossa, crema di Pratomagno e guanciale croccante
Beetroot risotto with Pratomagno-cheese cream and crispy bacon

€18,00 ⑦

Tagliatelle fresche agli scampi
Fresh tagliatelle with scampi

€24,00 ①③④⑭

Secondi Piatti

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

€24,00 ⑦

Nodino di vitello alla brace con burro alla "maitre d'hotel" con patate novelle e misticanza
Grilled veal tenderloin with "maitre d'hotel" butter, fingerlings and mixed salad

€20,00 ⑦⑩⑬

Grigliata mista del Golf Bogliaco
Golf Bogliaco mixed grill

€28,00 ②

Dessert

Colomba artigianale con crema al mascarpone
Artisanal Colomba with mascarpone cream

€9,00 ①③⑦⑭

Semifreddo al pistacchio (senza glutine e senza lattosio)
Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free)

€8,00 ⑧



GOLF BOGLIACO
since 1912

