



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISE

Degustazione di mare dello Chef (gambero in salsa rosa, insalata di mare tiepida, capasanta graten, salmone selvaggio scozzese in carpaccio, alice marinata, soutè di cozze e vongole, bruschetta) ①②③④⑫⑭ €28,00

Chef's seafood tasting (Prawn in pink sauce, Warm seafood salad, Carpasanta gratin, Wild Scottish salmon carpaccio, marinated anchovy, mussels and clams sauté, Bruschetta)

Meeresfrüchte-Verkostung durch den Küchenchef (Garnelen in rosa Sauce, warmer Meeresfrüchtesalat, überbackene Carpasanta, Carpaccio aus schottischem Wildlachs, marinierte Sardellen, sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln, Bruschetta)

Degustazione terra Golf Bogliaco: formaggi nostrani (robiola bresciana, formagella di Tremosine, Garda stagionato) e mostarde, pancetta cotta a bassa temperatura rosolata al miele, salame nostrano, crudo di parma doppio timbro 30 mesi, coppa Parma dop ⑦ €22,00

Terra Golf Bogliaco Tasting: Local cheeses (Robiola Bresciana, Formagella di Tremosine, Garda Stagionato) and mustards, bacon cooked at low temperature browned with honey, Local salami, Parma ham double stamp 30 months, Parma Dop coppa

Terra Golf Bogliaco-Verkostung: Lokale Käsesorten (Robiola Bresciana, Formagella di Tremosine, Garda Stagionato) und Senf, bei niedriger Temperatur gegarter Speck mit Honig gebräunt, lokale Salami, Parmaschinken-Doppelstempel 30 Monate, Parma Dop Coppa

Filetto di pesce Persico fritto con salsa Bernese ③④ €16,00

Fried Perch Fillet with Bearnaise Sauce

Gebratenes Barschfilet mit Sauce Bearnaise

Formaggio Stanga delle nostre valli alla brace e miele d'acacia ⑦ €13,00

Grilled Stanga Cheese from our Valleys and Acacia Honey

Gegrillter Stanga-Käse aus unseren Tälern und Akazienhonig

Tartar di Chianina con di crema di senape Digione, i suoi condimenti, scorzone del Garda, uovo di quaglia ③⑦⑩ €18,00

Chianina Tartare with Dijon Mustard Cream, its condiments, Garda scorzone, quail egg

Chianina-Tartar mit Dijon-Senfcreme, Gewürzen, Garda-Scorzone, Wachtelei

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

- Tagliolini fatti in casa con crema di datterino, chevice di zucchine e gamberi flambé** ①②④ ⑦⑭ €18,00
Homemade Tagliolini with Datterino Cream Zucchini and Shrimp Ceviche Flambé
Hausgemachte Tagliolini mit Datterino-Creme-Zucchini und Garnelen-Ceviche-Flambé
- Spaghetti allo scoglio** ①②④⑭ €18,00
spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Bigoli con sarde di lago pinoli e uvetta sultanina** ①④⑧ €16,00
Bigoli with Lake Sardines, Pine Nuts and Sultana Raisins
Bigoli mit Seesardinen, Pinienkernen und Sultaninen
- Pappardelle al salmi di lepre** ①⑦⑨ € 15,00
Pappardelle with Hare Salmi
Pappardelle mit Hasensalmi

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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

- Risotto mantecato alla zucca Violino e gorgonzola** (7) (8) € 18,00
Creamy risotto with Violino squash and gorgonzola
Cremiges Risotto mit Violinokürbis und Gorgonzola
- Maccheroncini al ragù bianco di vitello e finferli** (1) (7) (9) € 18,00
Maccheroncini with white veal ragù and chanterelle mushrooms
Maccheroncini mit Weißkalbsragout und Pfifferlingen
- Gnocchi gluten free fondenti al Bagos** (7) € 16,00
Gluten free dark gnocchi with Bagos
Glutenfreie dunkle Gnocchi mit Bagos
- Minestrone alla bresciana** € 12,00
Minestrone Bresciana style
Minestrone Bresciana-Stil

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



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 DI PESCE

SECOND FISHCOURSES

ZWEITER FISCHGANG

Grigliata Golf Bogliaco (salmone norvegese, gamberi, scampi, filetto di spigola) (2) (4) <i>Bogliaco Golf Grill (Norwegian Salmon, Prawns, shrimp, Sea Bass Fillet)</i> <i>Bogliaco Golf Grill (Norwegischer Lachs, Garnelen, Scampi, Wolfsbarschfilet)</i>	€25,00
Branzino Butterfly alla mediterranea (4) <i>Mediterranean Butterfly Sea Bass</i> <i>Mittelmeer-Schmetterlings-Wolfsbarsch</i>	€22,00
Fritto misto gluten free (4) <i>Gluten free mixed fried fish</i> <i>Glutenfreie gemischte frittierte Speisen</i>	€18,00
Panang Kung thay style con riso basmati e gamberi (7) (2) <i>Panang Kung thay style with basmati rice and prawns</i> <i>Panang Kung Thay Art mit Basmatireis und Garnelen</i>	€16,00
Trancio di salmerino scottato in padella con crema di Tobinambur e cavolini colorati (4) (7) <i>Pan-Seared Char Steak with Jerusalem Artichoke Cream and Colorful Brussels Sprouts</i> <i>In der Pfanne gebratenes Saiblingssteak mit Topinamburcreme und buntem Rosenkohl</i>	€18,00
Rombo Chiodato in crosta di patate min 2 pax (4) <i>Turbot in potato crust min 2 pax</i> <i>Steinbutt in Kartoffelkruste min 2 pax</i>	€ 6,00 All'etto
La regina del mare al forno min 2 pax (4) <i>The queen of the sea baked min 2 pax</i> <i>Die Königin des Meeres gebacken min 2 pax</i>	€ 6,00 All'etto

(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

SECONDI PIATTI DI CARNE

MAIN COURSES OF MEAT

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Tagliata di manzetta prussiana alla brace con le sue patate €22,00
Grilled Prussian Beef Sliced with its Potatoes
Gegrillte preußische Rindfleischscheiben mit Kartoffeln

Ossobuco alla milanese con il suo risotto e gremolada (7)(9) €24,00
sliced veal shank Milanese with its risotto and gremolata
In scheiben geschnittene kalbshaxe Milanese mit Risotto und Gremolata

Guancetta di manzo brasato al Barolo con polenta alla brace (7)(9) €16,00
Veal Cheek Braised in Barolo with Grilled Polenta
In Barolo geschmorte Kalbsbäckchen mit gegrillter Polenta

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalata mista - mixed salad - gemischter Salat € 6,00

Patate al forno - baked potatoes - gebackene Ofenkartoffel € 6,00

Verdure grigliate - grilled vegetables- gegrilltes Gemüse € 7,00

Verdure cotte del giorno - cooked vegetables - Gekochtes Gemüse des Tages € 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

Tartaten con gelato ①③⑦ <i>Tarte tatin with Ice Cream</i> <i>Tarte Tatin mit Eis</i>	€8,00
Tiramisù fatto in casa ①③⑦ <i>Homemade Tiramisù</i> <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	€8,00
Cream caramel dello Chef (gluten free) ③⑦ <i>Chef's Cream Caramel</i> <i>Karamellcreme vom Chefkoch</i>	€8,00
Tortino con cuore caldo al cioccolato (gluten free) ③⑦ <i>Warm chocolate heart cake</i> <i>Warmer Schokoladenkuchen mit Herz</i>	€8,00
La nostra crostata di confetture ①③⑦ <i>Our jam tart</i> <i>Unsere Marmeladentorte</i>	€6,00
La nostra torta di mele ①③⑦ <i>Our apple pie</i> <i>Unsere Apfelkuchen</i>	€6,00

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





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 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.

