



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETISERS - VORSPEISE

Degustazione di mare dello chef (insalata di mare tiepida, polipo, seppia, polpa di granchio, soute' di cozze e vongole, gambero Argentina in salsa cocktail, alice marinata, capasanta gratinata, bruschetta) ①④⑦⑬⑭* €28,00

Chef's sea tasting (warm seafood salad octopus cuttlefish crab meat, soute' of mussels and clams, Argentina prawn in cocktail's sauce, marinated anchovy, scallop au gratin, bruschetta)

Verkostung von Verschiedenen Fisch und Meeresfrüchten nach Chef art (warmer Meeresfrüchten Salat, Oktopus, Tintenfisch, Krabbenfleisch, soute von Muscheln, argentinische Garnelen in Cocktail-sauce, marinierte Sardellen, gratinierte Jakobsmuschel, Bruschetta)

Carpaccio di gambero di Mazzara del Vallo con stracciatella e pachino alla brace ④⑦* €24,00

Mazzara del Vallo prawn carpaccio with stracciatella and grilled cherry tomatoes

Garnelen-Carpaccio aus Mazzara del Vallo mit Stracciatella und gegrillten Kirschtomaten

Degustazione lago: Sarde Saor, carpaccio di salmerino affumicato con vinegrette agli agrumi, luccio alla gardesana ④⑨* € 22,00

Lake tasting: Sardines in Saor, smoked char carpaccio with citrus vinegrette, gardesana pike

See Verkostung Sardinen in Saor, Carpaccio vom geräucherten Saibling mit Zitrus-essigrette, Gardesana-Hecht

Acciuga del Mar Cantabrico con flan ai formaggi del Garda bresciano e pomodorino secco ④⑦ €16,00

Cantabrian Sea anchovy with Brescian Garda cheese flan and dried cherry tomatoes

Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Flan aus Garda-Käse aus Brescia und getrockneten Kirschtomaten

Ostriche Gillardeau e caviale Beluga Siberian con crostino croccante su letto di ghiaccio ①④⑦* €6,00 ad

Gillardeau Oysters and Siberian Beluga Caviar with Crispy Crostini on a Bed of Ice

Gillardeau-Austern und sibirischer Beluga-Kaviar mit knusprigen Crostini auf einem Bett aus Eis

ostrica
+ caviale
€4,00 al
gr.

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETISERS - VORSPEISE

- Tartar di Scottona con i suoi condimenti:
crema di mascarpone, senape, uovo di quaglia e scorzone nero estivo** (3)(7)(10)* €20,00
Tuscan Scottona tartar with its condiments:
mascarpone cream, mustard and black summer scorzone
*Toskanisches Scottona-Tartar mit seinen Gewürzen:
Mascarponecreme, Senf und sommerlicher schwarzer Scorzone*
- Prosciutto di Parma 30 mesi D.O.P. con fichi e robiola bresciana** (7) €19,00
Parma Ham 30 months 4 crowns D.O.P. with figs and Brescian Robiola
Parmaschinken 30 Monate 4 Kronen D.O.P. mit Feigen und Brescianer Robiola
- Vitello tonnato con la sua salsa, insalatina 4 sapori e focaccia al burro** (1)(4)(7) €19,00
Vitello tonnato with its sauce, 4-flavor salad and butter focaccia
Vitello tonnato mit seiner Sauce, 4-geschmacks-salat und Butter-Focaccia
- Stanga delle nostre valli alla brace** (7) €13,00
Local grilled cheese
Gegrillter einheimischer käse

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





GOLF BOGLIACO
since 1912

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

- Linguine cremose all'aragosta** ① ④ ⑦ ⑫ ⑬ ⑭* €28,00
Creamy lobster linguine
Hummer Linguine Mediterraner Art
- Spaghetti alle vongole veraci fresche** ① ④ ⑫ ⑬ ⑭* €24,00
Spaghetti with fresh clams
Spaghetti mit frischen Venusmuscheln
- Spaghetti allo scoglio Golf Bogliaco** ① ② ④ ⑫ ⑬ ⑭ €22,00
Golf Bogliaco spaghetti with seafood
Golf Bogliaco Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Tagliolini reali con gamberi e zucchine** ① ② ④ ⑦ ⑫ €18,00
Tagliolini reali with prawns and courgettes
Tagliolini nach Königsart mit Garnelen und Zucchini

Tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa
all our pastas are fresh, homemade
Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





GOLF BOGLIACO
since 1912

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

- Maccheroncini al ragù bianco di vitello bianco e asparago** ①③⑦⑨⑫ €18,00
Maccheroncini with veal white ragù and asparagus
Maccheroncini mit weißem Kalbsragù und Spargel
- Risotto champagne, Camembert e pere** ⑦⑫ €18,00
Champagne risotto with camembert and pears
Champagner-Risotto mit Camembert und Birnen
- Tagliatelle fatte in casa ai funghi porcini e Prato Magno** ①⑦⑫ €16,00
Homemade tagliatelle with porcini mushrooms and Prato Magno cheese
Hausgemachte Tagliatelle mit Steinpilzen und Prato Magno Käse

Tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa
all our pastas are fresh, homemade
Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

*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

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Grigliata di mare special Golf Bogliaco (2)(4)*

Grilled seafood special Golf Bogliaco

Gegrillte Fisch-Spezialität Golf Bogliaco

€25,00

Tataki di tonno rosso al sesamo nero

con ristretto di salsa di soia e puntarelle romane (4)(6)(7)(11)*

Tuna tataki with black sesame seeds, reduced soy sauce and roman puntarelle

Thunfisch-Tataki mit schwarzem Sesam, reduzierter Sojasauce und roman Puntarelle

€22,00

Fritto dello chef gluten free (4)*

Chef's fritto Gluten Free (fried selection)

Frittierte Spezialitäten des Chefs Gluten Free

€20,00

Polipo alla brace con crema di topinambur, pomodorini confit gialli e rossi (4)(7)

Grilled octopus with Jerusalem artichoke cream, yellow and red confit cherry tomatoes

Gegrillter Oktopus mit Topinamburcreme, gelben und roten confierten Tomaten

€18,00

Panang Kung thay style con riso basmati e gamberi (7)(2)

Panang Kung thay style with basmati rice and prawns

Panang Kung Thay Art mit Basmatireis und Garnelen

€16,00

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

€6,00

All'etto

La regina del mare: Orata al forno alla Mediterranea con verdure alla griglia min 2 persone (4)(12)*

The queen of the sea: Mediterranean-style baked sea bream with grilled vegetables min 2 pax

Die Königin des Meeres: Im Ofen Gebackene Dorade nach mediterraner Art

mit gegrilltem Gemüse min 2 pax

€ 6,00

All'etto

*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

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Carré d'agnello French Rack Nuova Zelanda

gratinato al pistacchio con purè di patate e zenzero ①⑦⑧*

*New Zealand French Rack of Lamb pistachio-crusted, served with ginger potato purée
Neuseeländisches Lammkarree (French Rack) mit Pistazien gratiniert, serviert mit Ingwer-Kartoffelpüree*

€30,00

Costina cotta a bassa temperatura

con crauti tirolesi e salsa barbecue al Jack Daniel's ①②⑤⑦⑨⑭

*Slow-cooked pork ribs with Tyrolean sauerkraut and Jack Daniel's barbecue sauce
Langsam gegarte Schweinerippen mit Tiroler Sauerkraut und Jack Daniel's Barbecuesauce*

€22,00

Tagliata di roast beef alla brace con patate aromatizzate

*Grilled Irish roast beef cut with seasoned potatoes
Gegrillte irische Roastbeef-Scheiben mit gewürzten Kartoffeln*

€22,00

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

Insalata mista - mixed salad - *gemischter Salat*

€6,00

Patate al forno - baked potatoes - *gebackene Ofenkartoffel*

€6,00

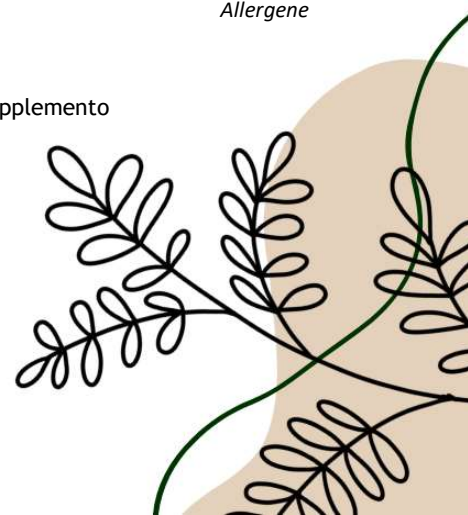
Verdure grigliate - grilled vegetables- *gegrilltes Gemüse*

€7,00

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





GOLF BOGLIACO
since 1912

DOLCI

DESSERTS

Semifreddo al pistacchio senza glutine e senza lattosio ⑧ Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free) <i>Pistazien-Semifreddo (glutenfrei und laktosefrei)</i>	€10,00
Rocher alla crema di Gianduia ①③⑦ Rocher with Gianduia cream <i>Rocher mit Gianduia-Creme</i>	€8,00
Tiramisù fatto in casa ①③⑦ Homemade tiramisu <i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	€8,00
Zabaione fresco al lampone con scaglie di cioccolato fondente ③⑦ Fresh raspberry zabaglione by the chef with dark chocolate flakes <i>Frisches Zabaglione des Chefs mit Himbeeren und dunklen Schokoladenflocken</i>	€8,00
Babà al Rum con la sua crema pasticcera ①③⑦ Rum Babà with custard cream <i>Rum-Babà mit Vanillecreme</i>	€8,00
La nostra cheesecake con salsa alla fragola ①③⑦ Homemade cheesecake with strawberry sauce <i>Hausgemachter Käsekuchen mit Erdbeersauce</i>	€8,00
Dolci dal nostro carrello Dessert from our Cart <i>Süssigkeiten aus unserem Warenkorb</i>	€6,00

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

Penne with selected beef ragù

Penne mit ausgewähltem Rinderragout

€14,00

Penne al pomodoro ①

Penne with tomato sauce

Penne mit Tomatensauce

€10,00

Penne all'arrabbiata ①

Penne all'arrabbiata with garlic, parsley and tomato sauce

Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce

€12,00

Penne alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e origano ①⑦

Penne alla sorrentina with tomato sauce, mozzarella and oregano

Penne alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

€14,00

Spaghetti aglio olio peperoncino ①

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

€10,00

Spaghetti alla puttanesca ①④

Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, black olives and capers

Spaghetti alla Puttanesca mit Tomatensauce, schwarzen Oliven und Kapern

€12,00

Spaghetti all'amatriciana ①⑦

Spaghetti all'amatriciana with guanciale, onion and tomato sauce

Spaghetti all'amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce

€14,00

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

Cesar con pollo: insalata quattro sapori, petto di pollo alla griglia, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP. ①②③④⑥⑦⑨⑩ €14,00

Chicken Caesar Salad: crisp romaine lettuce, grilled chicken breast, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano PDO shavings.

Caesar Salad mit Hähnchen: knackiger Römersalat, gegrillte Hähnchenbrust, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelter Grana Padano g.U.

Caesar Salad con salmone affumicato: insalata romana croccante, salmone affumicato, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP. ①②③④⑥⑦⑨⑩ €16,00

Smoked Salmon Caesar Salad: crisp romaine lettuce, smoked salmon, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano PDO shavings.

Caesar Salad mit Räucherlachs: knackigen Römersalat, Räucherlachs, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelten Grana Padano g.U.

Insalata vegana: quinoa, mais, pomodorini, cetrioli, peperoni e Feta ⑩⑪ €13,00

Vegan salad: quinoa, corn, cherry tomato, cucumber, peppers, and Feta

Veganer Salat: Quinoa, Mais, Kirschtomate, Gurke, Paprika und Feta

La nostra Nizzarda: Insalata, pomodori, mozzarella, uovo, carote, olive nere, Tonno e acciughine ③④⑦ €14,00

Our Nicoise: Salad, tomatoes, mozzarella, egg, carrots, black olives, Tuna and anchovies

Unser Nicoise: Salat, Tomaten, Mozzarella, Ei, Karotten, schwarze Oliven, Thunfisch und Sardellen

Panzanella alla toscana con burratina ①⑦ €15,00

Tuscan panzanella with burratina

Toskanische Panzanella mit Burratina

Insalata caprese classica con bufala campana ODG ⑦ €15,00

Classic caprese salad with ODG Campania buffalo mozzarella

Klassischer Caprese-Salat mit ODG Campania Büffelmozzarella

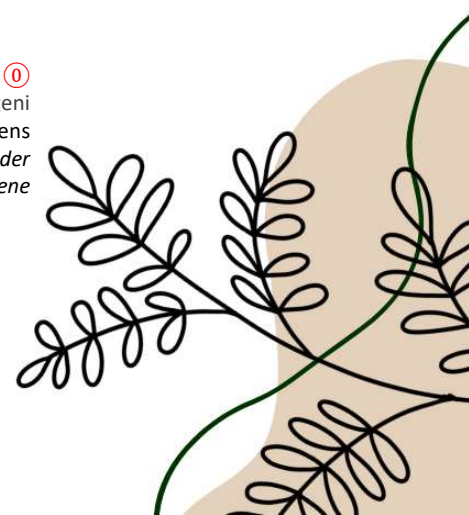
Crudo e melone (in stagione, crudo di Parma 30 mesi doppio corona) €14,00

Raw ham and melon (in season, Parma ham aged 28 months double stamp)

Rohschinken mit Melone (28 Monate gereifter Parmaschinken)

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

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.