



GOLF BOGLIACO
since 1912

Ristorante Golf Bogliaco

Scopri le nostre proposte, che si arricchiscono di piatti legati alla tradizione ed ai sapori del nostro generoso territorio !

Aperto al pubblico

tutti i giorni

12:00 > 21:30 con cucina no stop





GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS - VORSPEISE

Degustazione di mare dello chef ①②④⑦⑫⑬⑭

€ 28,00

(insalata di mare contemporanea, gambero in salsa cocktail rivisitata, cozze e vongole in sauté, carpaccio di salmone selvaggio scozzese, alici marinate, Capasanta gratinata, crostone di pane rustico)

Chef's seafood tasting

(Seafood salad, cocktail shrimp, sautéed mussels and clams, Scottish salmon carpaccio, marinated anchovies, Gratinated scallop, rustic toast)

Meeresdegustation des Chefs

(Meeresfrüchte-salat ,Garnelen in einer neu interpretierten Cocktailsauce ,sautiere Meeresfrüchtesalat, Cocktail-Garnelen, sautierte Muscheln, schottisches Lachs-Carpaccio, marinierte Sardellen, Überbackene Jakobsmuschel, rustikales Röstbrot)

Tataki di tonno laccato ④

€ 18,00

(tonno scottato, passatina di fave allo zenzero, germogli vivi e croccanti, fragole, gocce di vino cotto)

Tuna Tataki

(scalded tuna, ginger bean passatina, sprouts, strawberries, drops of cooked wine)

Thunfisch Tataki

(Leicht angebratener , Thunfish auf passierte Ingwer Saubohnen , Sprossen , Erdbeeren und Wein Reduktionstropfen)

Persico dorato ③④⑨⑩

€ 17,00

(pesce persico del lago in crosta leggerissima gluten free, con salsa tartara)

Gluten-free light crusted perch fish fillet with tartar sauce

Zanderfilet mit Tartare-Sauce

Selezione d'eccellenze ⑨⑫*

€ 16,00

(salumi di parma D.O.P., formaggi del territorio, la nostra giardiniera in agrodolce, Mostarda ai frutti)

Parma DOP cured meats, local cheeses, homemade Giardiniera and fruit Mostarda

Parmaschinken D.O.P., lokale Käsesorten, hausgemachte Giardiniera und Mostarda

Le nostre valli ①③⑦*

€ 15,00

(formaggio stanga della Valcamonica grigliato, porcini trifolati, fiori di zucca)

Grilled stanga Valcamonica cheese, trifolate porcini mushrooms, pumpkin flowers

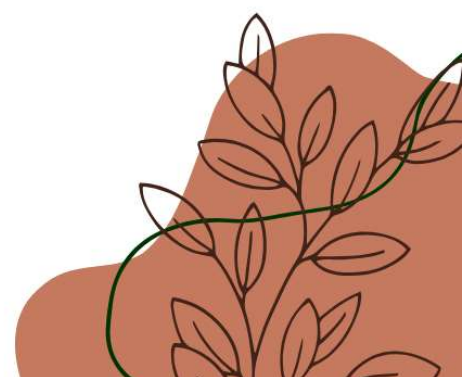
Einheimischer gegrillter käse aus der Valcamonica sautierte steinpilze und

zucchini-bluten

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

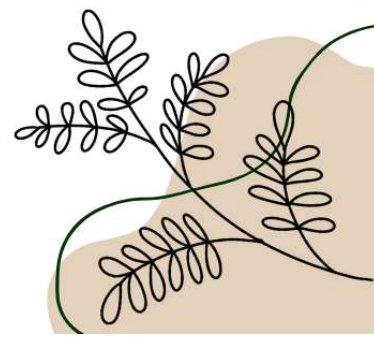
PRIMI PIATTI FIRST COURSES - VORSPEISE

Spaghetti di Gragnano alle vongole veraci ①④⑬⑭ (spaghetto 72 ore d'essicazione con l'essenza del mare, la vongola verace) Spaghetti with clams Spaghetti mit Venusmuscheln	€ 22,00
Bigoli alle sarde con finocchio e pane ①④ (Bigoli di nostra fattura, filetti di sarda, profumo di finocchietto, la croccantezza del pane abbrustolito) Sardinian Bigoli with fennel and bread Hausgemachte Bigoli mit Sardinien ,Duft von Wildfenchel und knusprigem geröstetem Brotkrümel	€ 18,00
Risotto all'uva con robiola e rosmarino ⑦⑫ (risotto carnaroli all'uva franciacortina mantecatura leggera con robiola d'alpeggio e rosmarino) Grape risotto with robiola and rosemary Cremiger Carnaroli Traubenrisotto mit Robiola und Rosmarin	€ 18,00
Tagliatelle, porcini e Pratomagno ①③⑦ (tagliatelle con porcini in salsa e carpaccio di formaggio Pratomagno) tagliatelle with porcini mushrooms in sauce and Pratomagno Tagliatelle mit Steinpilzsoße und hauchdünnen Pratomagno Käse	€ 18,00
Delizie alle patate con crema di montagna ⑦⑫* (gnocchetti di patate senza glutine, fonduta di Bagoss IGP) Gluten-free potato dumplings, Bagoss PGI fondue Glutenfrei Kartoffelnocken auf Bagosskäse-Creme I.G.P.	€ 17,00
Maccheroncini dal cortile al bosco ①⑦⑨⑫* (maccheroncini fatti in casa con ragù leggero di coniglio e finferli in cottura) Homemade macaroni with light rabbit ragù and cooked chanterelles Hausgemachte Maccheroncini mit Kaninchenragù und Ofenpfifferlinge	€ 16,00

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI MAIN COURSES - HAUPTGERICHTE

Costata alla brace (Costatata di Black Angus Irlandese cotta alla brace, (peso medio 500gr ca) Charred Black Angus Rib Gegrilltes Black-Angus Rib Eye Steak mit Knochen	€ 24,00
Petto d'anatra 58°, arance e zucca ⑦ ⑫ (Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con Gran Marnier ed arance accompagnato da zucca stufata) Duck breast cooked at low temperature with Grand Marnier and oranges accompanied by stewed pumpkin Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust auf Grand Marnier und Orangesauce- begleitet von geschmorten Kürbis	€ 20,00
Spigola arrostita con i colori dell'orto d'autunno ④ ⑦ (Spigola sfilettata alla griglia con carosello di verdure autunnali) Grilled sea bass with autumn vegetables Ausgelöster Seebarsch gegrillt mit herbstlichem Gemüse	€ 18,00
Trancio di salmerino pescato all'amo, il pistacchio e le rape ④ ⑦ ⑧ * (Salmerino arrostito in panure di pistacchio su crema leggera di rapa rossa) Roasted char slice in pistachio bread on red turnip cream Ausgewählte Fisch-Schnitte von Saibling in Pistazien-Kruste auf leichter Rote-Bete- Creme	€ 18,00
Il Nostro pescato ④ (Dentice alla mediterranea o Rombo in crosta di patate, con verdure alla griglia) Our catch of the day (mediterranean-style sea bream or turbot in a potato crust) with grilled vegetables Unser fischgericht (zahnbrasse nach mediterraner art oder steinbutt in kartoffelkruste) mit gegrilltem gemüse	€ 7,00 all'etto
Hamburger gourmet ① ③ ⑦ ⑧ * (Hamburger di manzo grigliato, bacon croccante, pomodori, cipolle in caramello, le salse) Grilled beef burgers, bacon, tomatoes, caramelized onions and its sauces Gegrillter Rindfleischburger mit knusprigem Speck ,Tomaten und karamellisierte Zwiebel und deren Saucen	€ 16,00

- * Piatto compreso nella mezza pensione
- * Dish included in half board
- * Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

CONTORNI SIDES - BEILAGEN

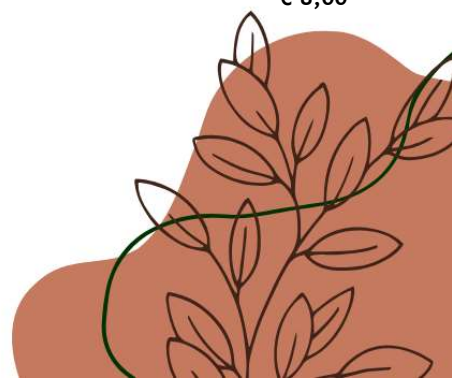
Verdure alla griglia Grilled vegetables Gegrilltes Gemüse	€ 7,00
Insalata mista Mixed salad Gemischter Salat	€ 6,00
Patate al forno Baked potatoes Ofenkartoffeln	€ 6,00
Patatine fritte French fries Pommes frites	€ 6,00

I NOSTRI DOLCI * DESSERTS - NACHSPEISEN *

Sfogliatina con fichi caramellati ricotta miele e noci ①③⑦⑧ Pastry puff with caramelized figs, ricotta, honey and walnuts Blätterteig mit karamellisierten Feigen, Quark, Honig und Nüssen	€ 8,00
Tortino al cioccolato cuore caldo e gelato alla Vaniglia ①③⑦⑧ Warm chocolate heart cake with vanilla ice cream Warmes schokoladentörtchen mit weichem kern und vanille eis	€ 8,00
Babà al rum aromatizzato crema pasticcera e panna montata ①③⑦⑧ Rum babà flavoured with pastry cream and whipped cream Rum babà mit Vanillacreme und Schlagsahne	€ 8,00
Crème Caramel ③⑦ Cream Caramel Cream Karamel	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio senza lattosio e senza glutine ③⑥⑧ Gluten-free and lactose-free pistachio semifreddo Gluten- und laktosefreies pistazien-semifreddo	€ 8,00

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board



* Gericht im Halbpensionspreis enthalten



GOLF BOGLIACO
since 1912

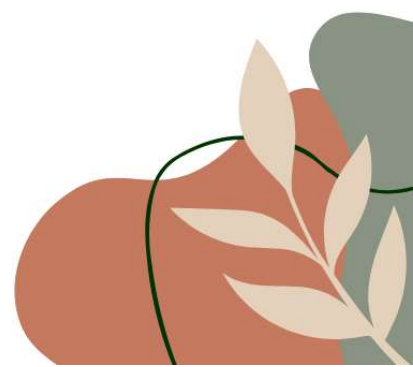
PETITE CARTE

Disponibile dalle 12:00 alle 19:00

Available from 12 a.m. to 19 p.m.

Verfügbar von 12 Uhr bis 19 Uhr

Penne al ragù scelto di manzo ①⑨ <i>Penne with selected beef ragù</i> <i>Penne mit ausgewähltem Rinderragout</i>	€16,00
Penne alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e origano ①⑦ <i>Penne alla sorrentina with tomato sauce, mozzarella and oregano</i> <i>Penne alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano</i>	€16,00
Spaghetti all'amatriciana ①⑦ <i>Spaghetti all'amatriciana with guanciale, onion and tomato sauce</i> <i>Spaghetti all'amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce</i>	€16,00
Spaghetti alla puttanesca con pomodoro, olive nere, capperi, tonno e acciughe ①④ <i>Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, black olives, capers, tuna and anchovies</i> <i>Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Thunfisch und Sardellen</i>	€14,00
Spaghetti alla carbonara ①③ <i>Spaghetti carbonara</i> <i>Spaghetti carbonara</i>	€18,00
Penne all'arrabbiata ① <i>Penne all'arrabbiata with garlic, parsley and tomato sauce</i> <i>Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce</i>	€14,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino ① <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili</i>	€14,00
Penne al pomodoro ① <i>Penne with tomato sauce</i> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	€14,00



INSALATONE SALADS - SALATE



GOLF BOGLIACO
since 1912

- Caesar Salad con salmone affumicato: insalata quattro sapori, salmone affumicato, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP.** ①②③④⑥⑦⑨⑩ €18,00
Smoked Salmon Caesar Salad: four flavour salad, smoked salmon, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano DOP shavings.
Caesar Salad mit Räucherlachs: Salat in vier Geschmacksrichtungen, Räucherlachs, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelten Grana Padano DOP
- Caesar Salad con pollo: insalata quattro sapori, petto di pollo alla griglia, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano D.O.P.** ①②③④⑥⑦⑨⑩ €16,00
Chicken Caesar Salad: mixed salad, grilled chicken breast, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano DOP shavings.
Caesar Salad mit Hähnchen: mix salat, gegrillte Hähnchenbrust, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelter Grana Padano DOP
- La nostra Nizzarda: Insalata, pomodori, mozzarella, uovo, carote, olive nere, Tonno e acciughe** ③④⑦ €16,00
Our Nicoise: Salad, tomatoes, mozzarella, egg, carrots, black olives, tuna and anchovies
Unser Nicoise: Salat, Tomaten, Mozzarella, Ei, Karotten, schwarze Oliven, Thunfisch und Sardellen
- Insalata caprese classica con Bufala Campana DOP** ⑦ €16,00
Classic caprese salad with DOP Campania Buffalo Mozzarella cheese
Klassischer Caprese-Salat mit DOP Campania Büffel Mozzarella Käse
- Crudo Parma D.O.P. 24 mesi con melone di stagione** €16,00
24-Month Aged Parma D.O.P. Prosciutto with Seasonal Melon
Parmaschinken D.O.P., 24 Monate gereift mit saisonaler Melone



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.