



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

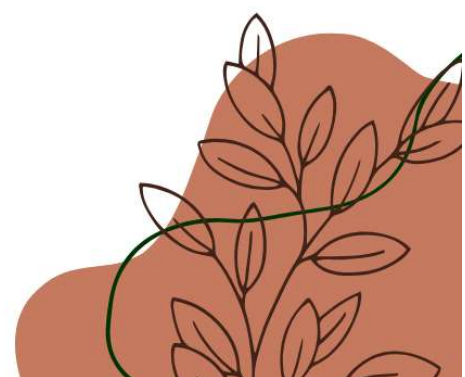
ANTIPASTI APPETIZERS - VORSPEISE

Catalana di gambero Argentina (2)(4)(9) Catalan-style Argentine shrimp Catalana mit Garnelen aus Argentinien	€ 24,00
Insalatina di mare su letto di misticanza (polpo, seppia, gambero, cozza, vongola) (2)(4)(14) Seafood Salad on a bed of mixed greens (octopus, cuttlefish, shrimp, mussels, clams) Meeresfrüchtesalat auf gemischtem Blattsalat (Tintenfisch, Sepia, Garnelen, Miesmuscheln, Venusmuscheln)	€ 22,00
Tartar di salmone, avocado e fragole, crema di aceto balsamico millesimato * (4) Salmon tartare with avocado and strawberries and vintage balsamic vinegar cream Lachstatar mit Avocado und Erdbeeren sowie einer Creme aus Balsamico-Essig mit Jahrgangsangabe	€ 18,00
Tartar di manzo con i suoi Condimenti, * uovo di quaglia e scorzone nero estivo (3)(10) Beef tartare with its own condiments, quail egg, and summer black truffle Rindertartar mit Beilagen, Wachtelei und schwarzem Sommer-Scorzzone	€ 18,00
Crudo Parma D.O.P. 24 mesi con fichi e robiola bresciana * (7) 24-Month Aged Parma D.O.P. Prosciutto with Figs and Robiola Bresciana Parmaschinken D.O.P., 24 Monate gereift, mit Feigen und Robiola aus Brescia	€ 18,00
Vitello tonnato con focaccina calda * (1)(3) Veal with Tonnato Sauce, with warm focaccia Kalbsfilet mit Thunfischsauce mit warmer focaccia	€ 18,00

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

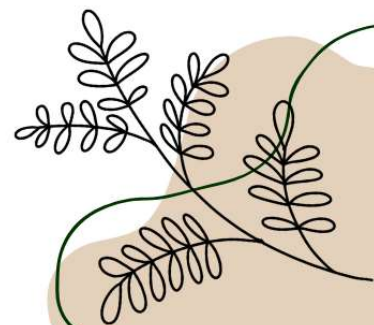
PRIMI PIATTI FIRST COURSES - VORSPEISE

Linguine all'aragosta ①②④⑭ Linguine with lobster Linguine mit hummer	€ 28,00
Spaghetti allo scoglio Golf Bogliaco ①②④⑭ Spaghetti with seafood from Golf Bogliaco Spaghetti mit meeresfrüchten Golf Bogliaco	€ 24,00
Tagliolino reale, gamberi e zucchine * ①②③④⑭ Tagliolino reale - prawns and zucchini Tagliolino reale riesenkrevetten und zucchini	€ 20,00
Risotto ai funghi porcini ①⑥⑦⑧⑨⑩⑪ Risotto with porcini mushrooms Risotto mit steinpilzen	€ 18,00
Maccheroncini fume' ①⑦ Smoked maccheroncini Maccheroncini fume'	€ 16,00
Gnocchetti gluten free al pesto genovese e veli di pecorino * ⑦ Gluten-free gnocchetti with genovese pesto and shavings of pecorino cheese Glutenfreie gnocchetti mit genuesischem pesto und pecorino-flocken	€ 15,00

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSE - FLEISCHHAUPTGERICHTE

Grigliata mista di mare (2)(4) Mixed seafood grill Gemischte meeresfrüchte vom grill Seebarsch-flatfish mit pachino-kirschtomaten, Kapern vom Gardasee und taggiasca-Oliven	€ 28,00
Il nostro coregone del lago alla brace (4) Our lake whitefish grilled Unser see-felchen vom grill	€ 20,00
Fritto misto Patagonia * (4) Patagonia mixed Fry Patagonia-frittierplatte	€ 20,00
Branzino butterflay con pomodorini pachino, cappero del Garda e olive taggiasche (4) Butterfly-cut sea bass with pachino cherry tomatoes, Garda capers, and Taggiasca olives Seebarsch-Flatfish mit Pachino-Kirschtomaten, kapern vom Gardasee und Taggiasca-Oliven	€ 18,00
Panang kung thay style con riso basmati e gamberi * (2)(7) Panang kung thay style with basmati rice and prawns Panang kung thay style mit basmatireis und garnelen	€ 16,00
Il Nostro pescato (dentice alla mediterranea, rombo in crosta di patate) accompagnato con verdure alla griglia (4) Our catch of the day (mediterranean-style sea bream, turbot in a potato crust) with grilled vegetables Unser fischgericht (zahnbrasse nach mediterraner art, steinbutt in kartoffelkruste) mit gegrilltem gemüse	€ 7,00 l'etto

* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI DI CARNE MEAT MAIN COURSES - FLEISCHHAUPTGERICHTE

Tagliata di roast-beef irlandese * Sliced irish roast beef Irisches roastbeef-tagliata	€ 22,00
Sua maestà la vera cotoletta alla milanese (vitello) ①③ His majesty: the authentic milanese veal cutlet (veal) Seine majestät - das echte mailänder schnitzel (kalbfleisch)	€ 22,00
Costina cotta a bassa temperatura con crauti alla tirolese * ①⑥⑦⑧⑨⑩⑪ Slow-cooked ribs with tyrolean sauerkraut Bei niedriger temperatur gegarte rippchen mit tiroler sauerkraut	€ 18,00

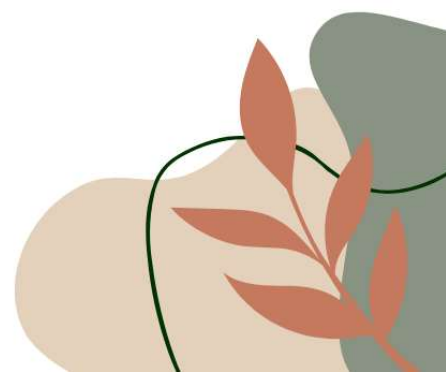
* Piatto compreso nella mezza pensione

* Dish included in half board

* Gericht im Halbpensionspreis enthalten

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
Patate fritte French fries Pommes frites	€ 6,00





GOLF BOGLIACO
since 1912

I NOSTRI DOLCI

DESSERTS - NACHSPEISEN

Il nostro tiramisù del Golf * ①③⑦ Our tiramisù del Golf Unser tiramisù del Golf	€ 8,00
Pesca all'amaretto di saronno con gelato alla vaniglia * ①③⑦ Peach with saronno amaretto and vanilla ice cream Fisch mit amaretto aus saronno und vanilleeis	€ 8,00
Cheesecake al mango e cocco * ①③⑦ Mango and coconut cheesecake Mango-kokos-käsekuchen	€ 8,00
Zabaione al bicchiere con lamponi e cioccolato fondente ③ Zabaione in a glass with raspberries and dark Zabaione im glas mit himbeeren und zartbitterschokolade	€ 8,00
Semifreddo al pistacchio senza glutine e lattosio * 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

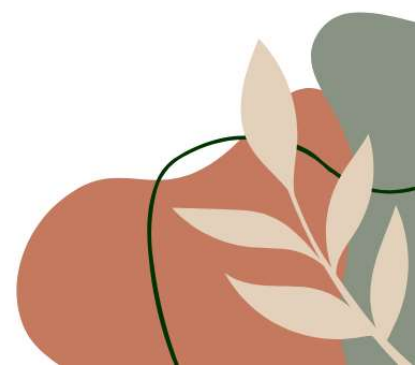
PETITE CARTE

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

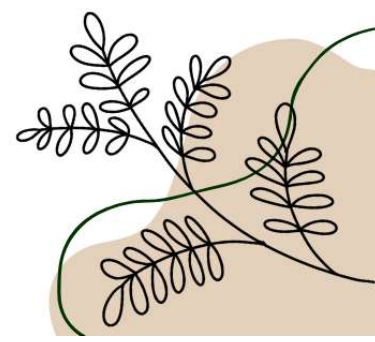




GOLF BOGLIACO
since 1912

INSALATONE SALADS - SALATE

- 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





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.

