



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, crema di burrata, salsa wasabi** (2)(7) € 22.00
Mazara del Vallo red prawn carpaccio, burrata cream, wasabi,
Rotes Garnelen-Carpaccio aus Mazara del Vallo, Burrata-Creme, Wasabi,
- Piccolo trancio di tonno scottato su crema di fave aromatizzata allo zenzero con germogli croccanti e vino cotto alla fragola** (4) € 20.00
Small steak of seared tuna on ginger flavored broad bean cream with crispy sprouts and with strawberries cooked wine
Kleines Steak von angebratenem Thunfisch auf Ackerbohnencreme mit Ingwergeschmack, knusprigen Sprossen und mit gekochtem ErdbeerenWein
- Tartare di filetto di Scottona con l'uovo, insalatina 4 sapori e croccante al parmigiano** (3) € 18,00
Scottona fillet tartare with egg, 4-flavor salad and crunchy Parmesan cheese
Tatar vom Scottona-Filet mit Ei, Salat mit 4-Geschmackern und Parmesan krockant
- Veli di culatello di zimbello con tomino alla brace e composto di mele e cannella con focaccina croccante** (1)(3)(4) € 18.00
Zimbello culatello veils with grilled tomino cheese and apple and cinnamon compote with crispy focaccia
Zimbello-Culatello-Schleier mit gegrilltem Tomino-Käse und Apfel-Zimt-Kompott mit knusprige Focaccia
- Polipo alla mediterranea su crema di patate, olive del Garda e crostini di paprika** (1)(3)(7) € 16.00
Mediterranean octopus on potato cream, Garda olives and paprika croutons
Mediterraner Oktopus auf Kartoffelcreme, Garda-Oliven und Paprikacroutons

(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

INSALATE

SALAD - SALAT

Caesar Salad - con crostini di pane e grana in scaglie,

salmone marinato/petto di pollo grigliato ①②④

€ 16,00/€ 14,00

with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon/grilled chicken breast

Mit gerösteten Brotwürfeln, Parmesanflocken und mariniertem Lachs/gegrillter

Hühnerbrust

Nizzarda - Uova sode, tonno, acciughe, salata mista e mozzarelline ③④

€ 14,00

Eggs, tuna, anchovies, mixed salt, potatoes and mozzarella

hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat, Kartoffeln und Mozzarella

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Tortelloni di Tremosine cremosi al profumo di Tartufo e formaggio filante ①③⑦

€ 18,00

Creamy Tremosine Tortelli with truffle and stringy cheese scent

Cremige Tremosine Tortelli mit Trüffelduft und Käsefaden

Risotto al radicchio di Treviso con riduzione al Barolo e robiola bresciana ③

€ 14,00

Risotto with Treviso radicchio with a reduction of Barolo and Brescian robiola

Risotto mit Radicchio di Treviso, Baroloreduktion und breschianischer Robiola

Bigoli di pasta fresca saltati con le Sarde, uva passa e pinoli ①③④

€ 16,00

Bigoli of fresh pasta sautéed with sardines, raisins and pine nuts

Bigoli aus frischen Nudeln, sautiert mit Sardinen, Rosinen und Pinienkernen

Spaghetti alle vongole veraci e bottarga di tonno ①②④

€ 20,00

Spaghetti with clams and tuna bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln und Thunfisch-Bottarga

Maccheroncini fatti in casa al Salmi di Cervo ①③⑦⑨

€ 16,00

Homemade macaroni with venison salmi

Hausgemachte Makkaroni mit Hirschsalmi

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE HAUPTGANG

Nodino di Vitello alla brace con burro alla maitre d'hotel e patate novelle aromatizzate (7) € 20.00

Grilled veal knuckle with maitre d'hotel butter and flavored new potatoes
Gegrilltes Kalbskotlett mit Maitre d'Hotel Butter und aromatisierten Frühkartoffeln

Trancio di Salmone fresco gratinato al profumo degli agrumi del Garda con salsa olandese e asparagi alla griglia (1)(3)(4)(7)(10) € 16.00

Fresh salmon steak au gratin with Garda citrus fruit scent with Dutch sauce and grilled asparagus
Frisches Lachssteak gratiniert mit Garda-Zitrusfruchtduft mit Sauce Hollandaise und gegrilltem Spargel

Filetti di maiale glassato al miele con pancetta croccante e mix di nocciole e mandorle e broccoli ripassati (7)(8) € 16.00

Honey-glazed pork fillets with crispy bacon and a mix of hazelnuts and almonds and sautéed broccoli
Mit Honig glasierte Schweinefilets mit knusprigem Bauchspeck und einer Mischung aus Haselnüssen und Mandeln und gebratenem Brokkoli

Costata di pesce spada alla griglia con salsa chimichurri e spinacino fresco (4) € 18.00

Grilled swordfish steak with chimichurri sauce and fresh baby spinach
Gegrilltes Schwertfischsteak mit Chimichurri-Sauce und frischem Babyspinat

Zuppetta di calamari in agrodolce thai style con riso basmati nature (1)(4)(6)(7) € 15.00

Thai style sweet and sour squid soup with nature basmati rice
Süß-saure Tintenfischsuppe nach thailändischer Art mit Natur-Basmatireis

(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

Babà al rum con crema pasticcera ①③⑦

Rum baba with custard

Rum Baba mit Pudding

€ 7,00

Sachertorte ①③⑦

Sachertorte

Sachertorte

€ 7,00

Tiramisù della tradizione ①③⑦

Traditionelles Tiramisu

Traditional tiramisu

€ 7,00

Semifreddo ai frutti di bosco ③⑦

Mixed berries parfait

Gemischtes Beerenparfait

€ 7,00

Cannolo siciliano con frutta candita e pistacchi ①③⑦⑧

Sicilian cannoli with candied fruit and pistachios

Sizilianische Cannoli mit kandierten Früchten und Pistazien

€ 7,00

Le nostre torte al carrello ①③⑦⑧

Our cakes at the trolley

Unsere Kuchen des Hauses

€ 5,00

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.

