



GOLF BOGLIACO  
since 1912

# ANTIPASTI

# APPETIZERS VORSPEISE

- Duo di tartare di lago con uova affumicate e olio del Garda** (4) € 15,00  
Duo of lake tartare with smoked eggs and Garda oil  
*Duo aus Seetatar mit geräucherten Eiern und Garda-Öl*
- Tagliere di affettati DOP con formaggella di Tremosine e La giardiniera dello Chef** € 16,00  
DOP cold cuts platter with Tremosine cheese and Chef's Gardener  
*Aufschnittplatte DOP mit Tremosine-Käse und Chef's Gardener*
- Cocktail di gamberoni con salsa americana al brandy e arancia** (2)(3)(10) € 14,00  
King prawn cocktail with American brandy and orange sauce  
*Riesengarnelencocktail mit amerikanischem Brandy und Orangensauce*
- Uova barzotte gratinate in salsa Mornay con asparagi** (3)(7) € 13,00  
Eggs au gratin in Mornay sauce with asparagus  
*Gratinierte Eier in Mornay-Sauce mit Spargel*
- Anelli di calamaro Patagonia fritti con salsa Aioli, salsa Orientale e salsa Tartare** (3)(6)(14) € 15,00  
Fried Patagonian squid rings with Aioli sauce, Oriental sauce and Tartare sauce  
*Gebratene patagonische Tintenfischringe mit Aioli-Sauce, orientalischer Sauce und Tartare-Sauce*

(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 o petto di pollo alla griglia** ①②④ € 14,00

Caesar Salad with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon or grilled chicken breast

*Caesar Salat mit gerösteten Brotwürfeln, Parmesanflocken und mariniertem Lachs oder gegrillter Hühnerbrust*

**Nizzarda - Uova sode, tonno, acciughe, salata mista, patate e mozzarelline** ③④ € 12,00

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

*Hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat, Kartoffeln und Mozzarella*

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES - ENTREE

**Maccheroncini con broccoletti, ricotta e crema di pomodoro datterino** ①③⑦ € 16,00

Maccheroncini with broccoli, ricotta and datterino tomato cream

*Maccheroncini mit Broccoli, Ricotta und Datterino-Tomatencreme*

**Spaghetti allo scoglio** ①②④⑭ € 19,00

**Pennette all'amatriciana con pecorino romano** ①③ € 10,00

Pennette all'amatriciana with pecorino romano cheese

*Pennette all'amatriciana mit pecorino romano Käse*

**Fettuccine con salmone selvaggio scozzese affumicato, crescenza ed erba cipollina** ①③④⑦ € 15,00

Fettuccine with smoked Scottish wild salmon, crescenza cheese and chives

*Fettuccine mit geräuchertem schottischem Wildlachs, Crescenza-Käse und Schnittlauch*

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

**Ossobuco con pure di patate** (1)(7)(9)

Ossobuco with mashed potatoes  
*Ossobuco mit Kartoffelpüree*

€ 18.00

**Grigliata di mare (scampi, gamberoni e filetto di branzino)** (2)(4)(14)

Grilled seafood (scampi, prawns and sea bass fillet)  
*Gegrillte Meeresfrüchte (Scampi, Garnelen und Wolfsbarschfilet)*

€ 22.00

**Filetto di manzo Limousine con spinaci al burro e purea di patate** (7)

Limousine beef fillet with buttered spinach and mashed potatoes  
*Limousinenfilet mit Butterspinat und Kartoffelpüree*

€ 22.00

**Filetto di San Pietro all'acqua pazza** (4)

Fillet of St. Peter's in crazy water  
*Filet von St. Peter in verrücktem Wasser*

€ 17.00

(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

**Cannoli con chantilly all'arancia** ①③⑦

Cannoli with orange chantilly  
*Cannoli mit Orangen-Chantilly*

€ 7,00

**Tortino al pistacchio con salsa cioccolato bianco** ①③⑦⑧

Pistachio pie with white chocolate sauce  
*Pistazienkuchen mit weißer Schokoladensauce*

€ 7,00

**Panna cotta ai frutti di bosco** ⑦

Panna cotta with berries  
*Pannacotta mit Beeren*

€ 7,00

**Le nostre torte al carrello** ①③⑦⑧

Our cakes at the trolley  
*Unsere Kuchen des Hauses*

€4.00

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

# 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 excels*), 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 SO<sub>2</sub> 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.

