



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

Piccolo trancio di tonno scottato su crema di fave aromatizzata allo zenzero, germogli croccanti, fragole e vino cotto (4) € 18,00

Piccolo trancio di tonno scottato su crema di fave aromatizzata allo zenzero, germogli croccanti, fragole e vino cotto

Leicht angebratene Thunfischtranche, auf Saubohnencreme aromatisiert mit Ingwer, krockante Sprossen, Erdbeeren und Weinreduktion

Piccola tartare di Fassona con crema di senape e fiori di capero (10) € 15,00

Small Fassona tartare with mustard cream and caper flowers

Kleines Fassonatartar mit Senfcreme und Kapernblüten

Buca 18 (1)(7) € 17,00

Uovo fritto su crostino multi grain con scaglie di tartufo su fonduta di formaggio Tremosine

Fried egg on multi grain crouton with truffle flakes on a Tremosine cheese fondue

Spiegelei auf Mehrkorn-Crouton mit Trüffellocken auf Tremosine Käsefondue

Tris di capasanta della Casa (al burro Maitre d'Hotel, Rockefeller, Au gratin) (1)(4)(7) € 18,00

House scallop trio (with Maitre d'Hotel butter, Rockefeller, Au gratin)

Tris von Jakobsmuscheln nach Art des Hauses (Maitre d'Hotel Butter – Rockefeller – Au gratin)

Tomino alla brace con finferli trifolati, flan di verdure e piccola giardiniera dello Chef (6)(7) € 16,00

Grilled Tomino with sautéed chanterelles, vegetable flan and the Chef's small pickled vegetables

Tominokäse gegrillt mit fein geschnittenen Pfifferlingen, Gemüseflan und mixed Pickels

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni (D)

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 Croutons, Parmesanflocken und mariniertem Lachs/gegrillter
Hühnerbrust*

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

€ 14,00

Eggs, tuna, anchovies, mixed salt and mozzarella

Hartgekochte Eier, Thunfisch, Sardellen, gemischter Salat und Mozzarella

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES - ENTREE

Tagliolino reale con gamberi e zucchine ①⑦

€ 16,00

Royal tagliolini with shrimps and courgettes

Tagliolini reali (dünne Bandnudeln) mit Garnelen und Zucchini

Tagliatelle con funghi porcini freschi ①⑦

€ 17,00

Tagliatelle with fresh porcini mushrooms

Bandnudeln mit frischen Steinpilzen

Risotto al tartufo mantecato alla Robiola bresciana ⑦

€ 18,00

Risotto with truffle creamed with Brescian Robiola

Trüffelrisotto mit Robiola bresciana

Gnocchi cremosi al Bagoss ①⑦

€ 16,00

Creamy Bagoss dumplings

Kartoffelnocken mit cremigem Bagoss Käse

Maccheroncini al ragù di coniglio ①⑦

€ 18,00

Macaroni with rabbit ragout

Hausgemachte Maccheroncini mit Kaninchenragout

Vellutata di porri e patate con crostini al rosmarino ①⑦

€ 14,00

Cream of leeks and potatoes with rosemary croutons

Cremige Lauch-Kartoffel Suppe mit Rosmarin croutons

* tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa

* all our pastas are fresh, homemade

* Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

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

Trancio di Ombrina pescata alla piastra con panatura al pistacchio, carote baby e crema di rapa rossa ①④ € 22.00

Grilled Croaker fish steak with pistachio breading, baby carrots and beetroot cream

Tranche vom fangfrischem Quaker Fisch gegrillt, mit Pistazienpanade, Baby Karotten und Rotebeetecreme

Turbante di trota con salsa olandese e verdure croccanti ④⑨ € 17.00

Trout turban with hollandaise sauce and crunchy vegetables

Forellenturban mit Sauce Hollandaise und knackigem Gemüse

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con salsa allo scalogno e zucca al forno ⑦ € 18.00

Duck breast cooked at low temperature with shallot sauce and baked pumpkin

Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart mit Schalottensauce und Ofenkürbis

Filetto di maialino con glassa al miele, cipolle caramellate e granella di nocciole €16,00

Pork fillet with honey glaze, caramelized onions and chopped hazelnuts

Spanferkelfilet mit Honigglasse, karamalisierte Zwiebeln und gehackte Haselnüsse

su prenotazione: pescato del giorno (branzino, orata, rombo)

Sea bass, sea bream, turbot (upon reservation)

Wolfsbarsch, Dorade, Steinbutt (auf Vorbestellung)

Fiorentina di scottona alla brace con patate croccanti al forno (500-600 gr) € 5.00

Grilled scottona fiorentina with crispy baked potatoes (500-600 gr)

Gegrillte Scottona Fiorentina mit knusprigen Ofenkartoffeln (500-600 gr)

all'etto/gr

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

- Sfogliatina St. Honorè** ①③⑦⑧ € 7,00
Puff pastry St. HOnorè
Blätterteig St. Honorè
- Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato al fior di latte** ①③⑦⑨ € 7,00
Chocolate cake with dark heart and fior di latte ice cream
Schokoladentörtchen mit weicher Schokofüllung
- Cremoso alla Toscana con cantucci di Prato, Vin Santo e Mascarpone** ①③⑤⑦⑧ € 7,00
Creamy Tuscan style with Cantucci di Prato, Vin Santo and Mascarpone
Toskanische Creme mit Cantucci aus Prato, Vin Santo und Mascarpone
- Crema di caco alla vaniglia con streusel al cacao e spuma di marron glacé** ①⑦⑧ € 7,00
Vanilla persimmon cream with cocoa streusel and marron glacé mousse
Kakicreme mit Kakaostreusel und Marron Glace Schaum
- Le nostre torte al carrello** ①③⑦⑧ € 5,00
Our cakes at the trolley
Unsere Kuchen des Hauses

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 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.

