



GOLF BOGLIACO  
since 1912

# ANTIPASTI

# APPETIZERS VORSPEISE

- Tartare di Fassona con julien di Funghi Champignon petali di Bagoss** ①③⑦ € 22.00  
Fassona tartare with Champignon mushroom julienne with Bagoss petals  
*Fassona-Tartar mit Champignon-Pilz-Julienne mit Bagoss-Blütenblättern*
- Carpaccio di carne salada trentina, Olio del Garda e tortina Pasqualina** ①③⑦ € 14.00  
Trentino salted meat carpaccio, Garda oil and Pasqualina cake  
*Carpaccio aus gesalzenem Trentino-Fleisch, Garda-Öl und Pasqualina-Kuchen*
- Insalatina di mare tiepida dello Chef con bruschetta in concasse di pomodoro** ④⑫ € 18.00  
Chef's warm seafood salad with bruschetta in tomato concasse  
*Warmer Meeresfrüchtesalat des Küchenchefs mit Bruschetta in Tomatenconcasse*
- Gravalax alle erbe aromatiche, maionese di peperoni gialli, yogurt, pepe sichuan e facaccina** ③④ € 16.00  
Gravalax with aromatic herbs, yellow pepper mayonnaise, yoghurt, sichuan pepper and smiley face  
*Gravalax mit aromatischen Kräutern, gelber Paprika-Mayonnaise, Joghurt, Sichuan-Pfeffer und Smiley-Gesicht*
- Battuta di gamberi Rossi di Mazzara con crema di bufala e Wasabi** ④⑦ € 24.00  
Red prawns from Mazzara with buffalo cream and Wasabi  
*Rote Garnelen aus Mazzara mit Bufala Käsecreme und Wasabi*

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni ①  
Ask our staff for the list of allergens  
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene





GOLF BOGLIACO  
since 1912

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES - ENTREE

<b>Tagliatelle con funghi porcini e scagli di Pratomagno</b> ①③⑦ *	€ 18,00
Tagliatelle with porcini mushrooms and flakes of Pratomagno <i>Tagliatelle mit Steinpilzen und Pratomagno-Flocken</i>	
<b>Risotto ai carciofi con formaggella di Tremosine e speck croccante</b> ⑦*	€ 16,00
Risotto with artichokes, Tremosine cheese and crunchy speck <i>Risotto mit Artischocken, Tremosine-Käse und knusprigem Speck</i>	
<b>Tagliolini di Grano Arso con cime di rapa e cozze</b> ①③⑭	€ 15,00
Burnt wheat tagliolini with turnip tops and mussels <i>Gebrannte Weizen-Tagliolini mit Kohlrabi und Muscheln</i>	
<b>Spaghetti con vongole e Bottarga</b> ①⑭ *	€ 18,00
Spaghetti with clams and bottarga <i>Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga</i>	
<b>Calamarata dello Chef</b> ①②④⑭	€ 15,00
<i>Chef's calamarata</i> <i>Calamarata vom Küchenchef</i>	

**tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa**

all our pastas are fresh, homemade

*Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht*

**\*Piatto non compreso nella promozione Golf Break**

\*Dish not included in the Golf Break promotion

\*Gericht nicht in der Golf Break-Aktion enthalten

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

- Filetto d'orata in cartoccio alla mediterranea** (2)(4)(16) € 18.00  
Mediterranean style sea bream fillet in foil  
*Doradenfilet nach mediterraner Art in Folie*
- Guancetta di manzo brasata al Groppello con patata alla Bavarese** (7)(9) € 16.00  
Beef cheek braised in Groppello with Bavarian-style potatoes  
*In Groppello geschmorte Rinderbacke mit bayerischen Kartoffeln*
- Scottadito d'agnello con cavolini di Bruxelles saltati al burro e formaggio** (7) € 24.00  
Lamb chops with Brussels sprouts sautéed in butter and cheese  
*Lammkoteletts mit Rosenkohl in Butter und Käse sautiert*
- Grigliata di mare con scampi, gamberoni, filetto di branzino e salmone** (1)(3)(4) €28,00  
Grilled seafood with scampi, prawns, sea bass fillet and squid  
*Gegrillte Meeresfrüchte mit Scampi, Garnelen, Wolfsbarschfilet und Lachs*
- Bocconcini di rombo pescato aromatizzato al timo con julienne di puntarelle e gel di Martini Rosso** (4)(7) € 26,00  
Bits of caught turbot flavored with thyme with chicory julienne and Martini Rosso gel  
*Mit Thymian gewürzte Stückchen vom gefangenen Steinbutt mit Chicorée-Julienne und Martini Rosso-Gel*

(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

- Tarte Tatin con gelato fiordilatte** ①③⑦ € 7,00  
Tarte Tatin with fiordilatte ice cream  
*Tarte Tatin mit Fiordilatte-Eis*
- Frolla con crema al limone e meringa** ①③⑦⑧ € 7,00  
Shortbread mit Zitronencreme und Baiser  
*Shortbread with lemon cream and meringue*
- Il nostro Tiramisù** ③⑦ € 7,00  
Our Tiramisu  
*Unser Tiramisu*
- Crema di caco alla vaniglia, spuma di marron glacé e terra di Amaretti di Saronno** ①③⑦⑧ € 7,00  
Cake with warm chocolate heart and fior di latte ice cream  
*Kuchen mit warmem Schokoladenherz und Fior di Latte-Eis*
- Opera con crema al burro al caffè e glassa al cioccolato fondente** ①③⑦⑧ € 7,00  
Sponge cake and custard  
*Biskuitkuchen und Pudding*
- 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 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.

