



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISEN

- Tartare di tonno, avocado, caviale e misticanza** (4) € 18.00
Tuna tartare, avocado, caviar and mixed salad
Thunfisch-Tartar, Avocado, Kaviar und gemischter Salat
- Gravlax all'aneto e pepe di Sichuan, crema di peperoni gialli e yogurt, avocado, cipolla di Tropea** (4)(7) € 16.00
Gravlax with dill and Sichuan pepper, cream of yellow peppers and yogurt, avocado, Tropea onion
Gravlax mit Dill und Sichuan-Pfeffer, Creme aus gelben Paprika und Joghurt, Avocado, Tropea-Zwiebel
- Ceviche di Ricciola con croccante di mais** (1)(4) € 17.00
Amberjack Ceviche with crunchy corn
Amberjack Ceviche mit knusprigem Mais
- Petto d'Oca con insalatina di finocchi e mele alla senape, salsa ai frutti di bosco, pane nero croccante** (1)(10) € 17.00
Goose breast with fennel and applemustard, forest fruit sauce, crispy black bread
Gänsebrust mit Fenchel und Apfel mit Senf, Waldfruchtsauce, knusprigem Schwarzbrot
- Crudo di Parma 24 Mesi, melone bianco e Pane Carasau** (1) € 16.00
Raw Parma ham 24 months, white melon and Carasau bread
Parmaschinken 24 Monate, weiße Melone und Carasau-Brot



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

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES ENTREE

- Bigoli freschi con sarde di lago, menta, pinoli e bottarga di trota regina** ①④ € 16,00
Fresh bigoli with lake sardines, mint, pine nuts and queen trout bottarga
Frische Bigoli Nudeln mit Seesardinen, Minze, Pinienkernen und Queen Forellen Bottarga
- Maccheroncini con crema di pomodoro saporita e gamberoni** ①②④⑦ € 16,00
Macaroni with tasty tomato cream and prawns
Makkaroni mit leckerer Tomatencreme und Garnelen
- Tipico casoncello alla Bresciana alla burro versato e parmigiano** ①⑦ € 14,00
Typical «casoncello» in Brescia style with poured butter and parmesan
Typisches Casoncello nach Brescia-Art mit eingegossener Butter und Parmesan
- Tagliatelle con funghi porcini e fonduta di stagionato d'alpeggio del Maniva** ①⑦ € 17,00
Tagliatelle with porcini mushrooms and aged Maniva mountain pasture fondue
Tagliatelle mit Steinpilzen und gealtertem Maniva-Weidefondue
- Spaghettoni con crema di burrata, melanzane e granella di pistacchi** ①⑦⑧ € 15,00
Spaghettoni with burrata cream, aubergines and chopped pistachios
Spaghettoni mit Burrata-Creme, Auberginen und gehackten Pistazien

La pasta che vi proponiamo è di nostra produzione

the pasta we offer is home made

Die Pasta, die wir anbieten, stammt aus unserer Produktion



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 HAUPTGÄNGER

- Costata di Scottona 12 mesi con misticanza e patate al rosmarino** € 24.00
Scottona steak 12 months with salad and rosemary potatoes
Scottona Steak 12 Monate mit Salat und Rosmarinkartoffeln
- Trancio di Salmone gratinato al cedro dell'alto Garda, salsa olandese alla senape e asparagi grigliati** ①③④⑩ € 16.00
Salmon steak au gratin with cedar from Alto Garda, hollandaise sauce with mustard and grilled asparagus
Gratiniertes Lachssteak mit Zeder aus Alto Garda, Sauce Hollandaise mit Senf und gegrilltem Spargel
- Gamberoni tiepidi alla Catalana, insalatina giovane di stagione** ② € 18.00
Warm Catalan prawns, young seasonal salad
Warme katalanische Garnelen, junger saisonaler Salat
- Polpo al forno con olive taggiasche, capperi di Pantelleria, pomodorini su crema di fave** ⑭ € 16.00
Baked octopus with Taggiasca olives, Pantelleria capers, cherry tomatoes on broad bean cream
Gebackener Tintenfisch mit Taggiasca-Oliven, Pantelleria-Kapern, Kirschtomaten auf Saubohnencreme
- Filetto di manzo alla brace, verdure di stagione alla griglia e patate saute** € 22,00
Grilled beef- fillet, grilled seasonal vegetables and sauteed potatoes
Gegrilltes Rinderfilet, gegrilltes Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
- Caesar Salad con crostini di pane e grana in scaglie, salmone marinato o petto di pollo alla griglia** ①②④ € 17,00
Caesar Salad with toasted bread and parmesan flakes, marinated salmon or grilled chicken breast
Caesar Salat mit geröstetem Brot und Parmesanflocken, marinierter Lachs oder gegrillte Hühnerbrust



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

Tortino al cioccolato con le sue consistenze Chocolate cake with its textures <i>Schokoladenkuchen mit seinen Texturen</i>	①③⑦⑧	€ 7,00
Semifreddo al caffè semifreddo with coffee <i>Semifreddo mit Kaffee</i>	③⑦	€ 7,00
Crostatina meringata al limone Lemon meringue tart <i>Zitronen-Baiser-Torte</i>	③⑦	€ 7,00
Tiramisù con frutti di bosco Tiramisu with berries <i>Tiramisu mit Beeren</i>	①③⑦	€ 7,00
Le nostre torte al carrello Our cakes at the trolley <i>Unsere Haus Kuchen</i>	①③⑦⑧	€ 4,00



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 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.

