



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Tartare di capesante su salpicon di papaya e kiwi con riduzione al porto** (4) (10) (14) € 15.00
Scallop tartare on papaya and kiwi salpicon with port reduction
Jakobsmuschel-Tartar an Salpicon von Papaya Kiwi mit Port-Reduktion
- Carpaccio di gamberi con crema di burrata, fichi di stagione, salsa wasabi e fiori di capper** (2) (4) (10) € 14.00
Shrimp carpaccio with burrata cream, seasonal figs, wasabi sauce and caper flowers
Garnelencarpaccio mit Burratacreme, Saisonfeigen, Wasabisauce und Kapernblüten
- Carne salada della Val di Ledro con crema di zucca, ricotta salata ed olio extra vergine di oliva** (7) € 16.00
Carne Salada aus dem Val di Ledro mit Kürbiscreme, gesalzenem Ricotta und Olivenöl extra vergine
Carne Salada aus dem Val di Ledro mit Kürbiscreme, gesalzenem Ricotta und extra vergine Olivenöl
- Bresaola della Val Chiavenna con burrata, fichi e misticanza** (7) € 16.00
Bresaola from Val Chiavenna with burrata, figs and mixed salad
Bresaola aus dem Val Chiavenna mit Burrata, Feigen und gemischtem Salat
- Polenta Taragna con formaggi freschi e misto funghi di stagione** (7) € 14.00
Polenta Taragna with fresh cheeses and mixed seasonal mushrooms
Polenta Taragna mit Frischkäse und gemischten Pilzen der Saison

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni (0)
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, gemischtes Salat, Kartoffeln und Mozzarella

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES ENTREE

Casoncelli alla Bresciana ①③⑦ € 14,00

Rigatelli con polpa di granchio, taccole e pomodori datterino ①②③④⑦ € 14,00

Rigatelli with crab meat, snow peas and datterino tomatoes

Rigatelli mit Krabbenfleisch, Zuckerschoten und Datterino-Tomaten

Bigoli con vongole veraci, spinacino fresco e pomodorini confit ①③④⑦⑭ € 16,00

Bigoli with clams, fresh spinach and confit cherry tomatoes

Bigoli mit Venusmuscheln, frischem Babyspinat und confierten Kirschtomaten

Risotto con zucca profumata, scaglie di prato magno e gocce di balsamico ①⑦ € 14,00

Risotto with scented pumpkin, flakes of Prato Magno and drops of balsamic vinegar

Risotto mit duftendem Kürbis, Prato Magno Flocken und Balsamico-Tropfen

Fettuccine fresche con ragù bianco di coniglio, finferli e porcini di stagione ①③⑦ € 14,00

Fresh fettuccine with white rabbit ragout, chanterelles and seasonal porcini mushrooms

Frische Fettuccine mit weißem Kaninchenragout, Pfifferlingen und Steinpilzen der Saison



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

⑩



GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE HAUPTGANG

- Il «classico» ossobuco alla milanese con il «suo» risotto** (1)(7) € 18,00
The "classic" Milanese ossobuco with "his" risotto
Das "klassische" Mailänder Ossobuco mit "seinem" Risotto
- Involtini di pesce spada alla messinese in guazzetto di pomodoro** (1)(7)(4) € 13,00
Messina-style swordfish rolls in tomato stew
Schwertfischröllchen nach Messina-Art im Tomateneintopf
- Filetto di maiale in crema di robiola e finferli su purea al profumo di tartufo** (1)(7) € 15,00
Pork fillet in robiola cream and chanterelles on puree flavored with truffles
Schweinefilet in Robiolacreme und Pfifferlingen auf Püree mit Trüffelaroma
- Grigliata mista di mare (spiedino di gamberi e calamari, filetto di orata, polipo e gamberoni)** (2)(4)(14) € 18,00
Mixed seafood grill (shrimp and squid skewer, sea bream fillet, octopus and prawns)
Gemischter Fischgrill (Garnelen- und Tintenfischspieß, Doradefilet, Oktopus und Garnelen)
- Costata di Scottona con verdure grigliate** € 24,00
Heifer steak with grilled vegetables
Färsensteak mit gegrilltem Gemüse



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 caldo dal cuore morbido al pistacchio con gelato allo yogurt ①③⑦⑧ € 7,00
Warm pistachio pie with a soft heart and yogurt ice cream
Warmer Pistazienkuchen mit weichem Herzen und Joghurteis

Mousse al cappuccino ①③⑦ € 7,00
Capuccino mousse
Capuccino-Mousse

Profitterol al mascarpone e nutella ricoperto di glassa al cocco ①③⑦⑧ € 7,00
Profitterol with mascarpone and nutella covered with coconut glaze
Profitterol mit Mascarpone und Nutella mit Kokosglasur überzogen

Tiramisù della tradizione ①③⑦ € 7,00
Traditional tiramisù
Traditionelles Tiramisù

Millefoglie ai frutti di bosco con crema chantilly ①③⑦ € 7,00
Wild berry millefeuille with Chantilly cream
Waldbeer-Millefeuille mit Chantilly-Creme

Le nostre torte al carrello ①③⑦⑧ € 4,00
Our cakes at the trolley
Unsere Kuchen des Hauses

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.

