



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

- Carpaccio di pesce spada con vinagrette all'arancio, uovo di lompo, misticanza e germogli di soia** (4) € 16.00
Swordfish carpaccio with orange vinaigrette, lumpfish egg, mixed salad and bean sprouts
Schwertfischcarpaccio mit Orangenvinaigrette, Seehasenei, gemischtem Salat und Sojasprossen
- Duetto di tartare del nostro Garda (trota e salmerino) con guacamole e tapenade** (4) € 15.00
Duet of tartare from our Garda (trout and char) with guacamole and tapenade
Duett vom Tartar aus unserem Garda (Forelle und Saibling) mit Guacamole und Tapenade
- uovo 61 (cotto a bassa temperatura su crema di robiola delle langhe con croccante di pane multi grain e tartufo nero)** (1)(3)(7) € 13.00
egg 61 (cooked at low temperature on a cream of robiola delle langhe with crunchy multi-grain bread and black truffle
Ei 61 (bei niedriger Temperatur gekocht auf Langhe Robiola-Creme mit knusprigem Mehrkornbrot und schwarzem Trüffel
- Zuppetta di molluschi con bruschetta agli aromi** (1)(14) € 15.00
Shellfish soup with flavored bruschetta
Schalentiersuppe mit aromatisierter Bruschetta
- Asiago stagionato alla piastra con finferli in umido, mostarda di frutta e salame felino** (1)(7) € 17.00
Grilled Asiago with stewed chanterelles, fruit mustard and feline salami
Gegrillter Asiago mit gedünsteten Pfifferlingen, Fruchtsenf und Katzensalami

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

Tagliolini reali con code di gamberoni, pomodorini freschi, julienne di zucchine e riduzione di crema al profumo di tabasco ①②③⑦⑩ € 15,00

Royal tagliolini with king prawn tails, fresh cherry tomatoes, zucchini julienne and Tabasco-flavored cream reduction

Königliche Tagliolini mit Riesengarnelenschwänzen, frischen Kirschtomaten, Zucchini-Julienne und Sahnereduktion mit Tabasco-Geschmack

Spaghetti allo scoglio della casa ①②④⑭ € 19,00

Spaghetti with seafood from the house

Spaghetti mit Meeresfrüchten aus dem Haus

Gnocchetti di patate fatti in casa con crema di pratomagno e tartufo nero ①③⑦ € 15,00

Homemade potato gnocchi with pratomagno cream and black truffle

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Pratomagno-Creme und schwarzem Trüffel

Fregola con cuore di carciofi, vongole e bottarga di tonno ①④⑦⑭ € 15,00

Fregola with heart of artichokes, clams and tuna bottarga

Fregola mit Herz aus Artischocken, Venusmuscheln und Thunfisch Bottarga

Pappardelle con salmi di lepre ①③⑦⑨⑩ € 14,00

Pappardelle with hare psalms

Pappardelle mit Hasenpsalmen



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

- Cuore di tonno scottato alla brace con spinaci sauté e salsa tartara della casa** € 18,00
③④⑤⑦⑩
Grilled seared tuna heart with sautéed spinach and homemade tartar sauce
Gegrilltes gebratenes Thunfischherz mit sautiertem Spinat und hausgemachter Remoulade
- Code di gamberoni all'americana con riso pilaf** ①②④⑦ € 16,00
American-style prawn tails with pilau rice
Garnelenschwänze nach amerikanischer Art mit Pilau-Reis
- Entrecôte di Scottona alla brace con patate al rosmarino** ①⑦ € 16,00
Grilled heifer entrecote with rosemary potatoes
Gegrilltes Färsentrecôte mit Rosmarinkartoffeln
- Coda di Rospo gratinata al cedro con verdure alla griglia** ① € 20,00
Monkfish au gratin with cedar and grilled vegetables
Seeteufel gratiniert mit Zedernholz und gegrilltem Gemüse
- Cordon bleu di vitello con purea di patate** ①③⑦ € 14,00
Veal cordon bleu with mashed potatoes
Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffelpüree



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
- Tiramisù di millefoglie con cioccolato fondente rapè** ①③⑦ € 7,00
Millefeuille tiramisu with rapè dark chocolate
Millefeuille-Tiramisu mit Rapè Zartbitterschokolade
- Il tradizionale cannolo siciliano** ①③⑦⑧ € 7,00
The traditional Sicilian cannoli
Der traditionelle sizilianische Cannoli
- Il goloso semifreddo al cioccolato e gianduia** ①③⑦ € 7,00
The delicious chocolate and gianduia parfait
Der leckere Semifreddo mit Schokolade und Gianduia
- Crema catalana all'arancio** ③⑦ € 7,00
Catalan orange cream
Katalanische Orangencreme
- 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 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.

