



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI

APPETIZERS VORSPEISE

Formaggella di Tremosine alla brace, speck dell'Alto Adige IGP, radicchio grigliato, polenta e mostarda piccante (7) (10) € 15.00

Grilled Tremosine cheese, Alto Adige PGI speck, grilled radicchio, polenta and spicy mustard

Gegrillter Tremosine-Käse, Südtiroler Speck g.g.A., gegrillter Radicchio, Polenta und scharfer Senf

Tartare di filetto di Scottona, rosso di quaglia, tartufo nero e focaccina croccante (10) (17) € 18.00

Beef fillet tartare, red quail, black truffle and crunchy focaccia

Rinderfilet-Tartar, rote Wachteln, schwarzer Trüffel und knusprige Focaccia

Tris di capesante gratinate: fonduta, burro alle erbe e pane aromatizzato (1) (3) (4) (7) (10) (14) € 15.00

Trio of scallops au gratin: fondue, herb butter and flavored bread

Trio von gratinierten Jakobsmuscheln: Fondue, Kräuterbutter und aromatisiertes Brot

Flan di Castelmagno e crudo di Parma 24 mesi con riduzione al balsamico (1) (3) (7) € 15.00

Castelmagno flan and raw Parma ham 24 months with balsamic reduction

Castelmagno Flan und roher Parmaschinken 24 Monate mit Balsamico-Reduktion

Polipo caldo su crema di zucca, cipolla di tropea in agrodolce e crostini di pane aromatizzati (1) (14) € 16.00

Warm octopus on pumpkin cream, sweet and sour Tropea onion and flavored croutons

Warmer Oktopus auf Kürbiscreme, süß-saure Tropea-Zwiebel und aromatisierte Croutons

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

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, gemischter Salat, Kartoffeln und Mozzarella

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES ENTREE

Maccheroncini freschi con ragù di Cernia e pomodorini ①③④⑨ € 16,00

Fresh macaroni with grouper ragout and cherry tomatoes

Frische Makkaroni mit Zackenbarschragout und Cherrytomaten

Garganelli con stracotto di cinghiale e formaggio Bitto della Valtellina ①③⑦⑨ € 15,00

Garganelli with boar stew and Bitto cheese from Valtellina

Garganelli mit Wildschweinragout und und Bitto-Käse aus dem Veltlin

Pappardelle con calamaretti, carciofi e datterino ①③④⑭ € 16,00

Pappardelle with baby squid, artichokes and datterino tomatoes

Pappardelle mit Baby-Tintenfisch, Artischocken und Datterino-Tomaten

Risotto con Radicchio Trevigiano, riduzione all'Amarone mantecato con Taleggio di capra DOP ⑦ € 16,00

Risotto with Treviso radicchio with Amarone reduction creamed with DOP goat taleggio cheese

Risotto mit Treviso-Radicchio mit cremiger Amarone-Reduktion, an DOP Ziegenmilch-Taleggio Käse

Spaghetti con tonno fresco, capperi, acciughe e pomodorini ①④ € 16,00

Spaghetti with fresh tuna, capers, anchovies and cherry tomatoes

Spaghetti mit frischem Thunfisch, Kapern, Sardellen und Cherrytomaten



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

- Filetto di manzo con riduzione di vino rosso e nocciole su pure di patate, castagne e carotine glassate** ①③⑦⑧⑨ € 22.00
Fillet of beef with red wine reduction and hazelnuts on mashed potatoes, chestnuts and glazed carrots
Rinderfilet mit Rotweinreduktion und Haselnüssen auf Kartoffelpüree, Kastanien und glasierten Karotten
- Guancetta di manzo brasata con polenta di Storo** ①⑦⑨ € 15.00
Braised beef cheek with Storo polenta
Geschmorte Rinderbacke mit Storo Polenta
- Filetti di San Pietro gratinato con mélange di verdure di stagione saltate al burro** ①③④ € 17,00
Fillets of John Dory au gratin with a mélange of seasonal vegetables sautéed in butter
Sankt Peter Filets, gratiniert mit einer Melange aus saisonalem Gemüse in Butter sautiert
- Nodino di vitello alla brace con burro alla «maitre d'hotel», patatine novelle e misticanza** ⑦⑩⑬ € 20.00
Grilled calf knot with "maitre d'hotel" butter, new fries and salad
Kalbskotlett mit "maitre d'Hotel Butter" Neukartoffeln und gemischtem Salat
- Grigliata di scampi e gamberoni** ②④ € 22,00
Grilled prawns and prawns
Gemischtes gegrilltes von Garnelen und Riesengarnelen



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 amarene scioppate e panna fresca** ①③⑦⑧ € 7,00
Chocolate cake with sour cherries in syrup and fresh cream
Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen in Sirup und frischer Sahne
- Cannoli farciti con crema di pistacchio e gocce di cioccolato fondente** ①③⑦⑧ € 7,00
Cannoli stuffed with pistachio cream and dark chocolate drops
Cannoli gefüllt mit Pistaziencreme und dunklen Schokoladentropfen
- Cachi freschi in gelatina con praline di nocciole e panna fresca** ⑦⑧ € 7,00
Fresh persimmons in jelly with hazelnut pralines and fresh cream
Frische Kaki in Gelee mit Haselnusspralinen und frischer Sahne
- Mousse di ricotta e miele d'acacia su biscotto di frolla di castagne** ①③⑦ € 7,00
Ricotta and acacia honey mousse on chestnut shortcrust biscuit
Ricotta-Akazien-Honig-Mousse auf Kastanienmürbteig
- 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



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.

