



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI - APPETIZERS - VORSPEISEN

- Carpaccio di Petto d'anatra all'arancia ,con prugne secche, rucola ,
barbabietola e valeriana** € 15,00
Duck breast carpaccio with orange, prunes, rocket, beetroot and valerian
Entenbrustcarpaccio mit Orange, Pflaumen, Rucola, Rote Beete und Baldrian
- Burrata su crema di Piselli con pomodori confit e code di gambero** ② ⑦ € 15,00
Burrata on pea cream with confit tomatoes and shrimp tails
Burrata auf Erbsencreme mit Tomaten-Confit und Garnelenschwänzen
- Polipo con pure di cavolfiore alla vaniglia, broccoletti e coralli** ⑭ € 18,00
Octopus with vanilla cauliflower puree, broccoli and corals
Krake mit Vanille-Blumenkohl-Püree, Brokkoli und Korallen
- Veli di Culatello con zucchine grigliate radicchio e grana** ⑦ €16,00
Beef carpaccio with grilled zucchinis and grana
"Culatello" Bestes Teil vom Rohschinken mit Gegrillte Zucchini und Grana

PRIMI PIATTI – FIRST COURSES - ENTREE

- Pasta e fagioli della tradizione** ① ⑨ € 10,00
Traditional pasta and beans
Traditioneller Bohneneintopf
- Spaghetti ai Frutti di mare** ① ② ⑫ ⑭ € 16,00
Squid tagliatelle with mussels and clams on tomato coulis and pesto drops
Tintenfisch Tagliatelle mit Muscheln auf Tomaten Coulis und Pesto Tropfen
- Risotto alla zucca con funghi porcini al prezzemolo** ⑦ ⑨ € 15,00
Pumpkin risotto with porcini mushrooms and parsley
Kürbisrisotto mit Steinpilzen und Petersilie
- Tagliolini aglio ,olio con pane al finocchietto su guazzetto al granchio** ① ③ ⑫ € 16,00
Tagliolini with garlic, oil with fennel bread on crab stew
Tagliolini mit Knoblauch, Öl und Fenchelbrot auf Krabbeneintopf





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE - HAUPTGÄNGE

Tagliata di Scottona con patate arrostate, rucola e pistacchi Scottona tagliata with roasted potatoes, rocket and pistachios <i>Scottona-Steak mit Bratkartoffeln, Rucola und Pistazien</i>		€ 18.00
Costolette d'agnello alla scottadito con verdure grigliate grilled lamb chops with grilled vegetables <i>Gegrillte Lammkoteletts mit gegrilltem Gemüse</i>		€ 20.00
Filetto di Branzino o Orata alla griglia Grilled sea bass or sea bream fillet <i>Gegrilltes Wolfsbarschfilet oder Seebrasse</i>	④	€ 20.00
Filetto d'orata , Topinambur, battuto d'olive e verdure saltate Fillet of sea bream, Jerusalem artichoke, beaten olives and sauteed vegetable <i>Seebrassenfilet, Topinambur, Oliven und sautiertes Gemüse</i>	④	€ 18.00
Filetto di vitello bardato al bacon, ai funghi porcini Veal fillet dressed in bacon with porcini mushrooms <i>Kalbsfilet ummantelt mit Speck und Steinpilzen</i>	① ⑦ ⑫	€ 20,00
Caesar Salad (petto di pollo, crostini di pane e grana in scaglie) Caesar Salad (chicken breast, croutons and Grana flakes) <i>Caesar Salad (Hühnerbrust, Croutons und Grana-Käseflocken)</i>	① ③ ⑦	€ 12,00
Insalata Greca (insalata mista, feta, salmone affumicato, sesamo) Greek salad (mixed salad, feta, smoked salmon, sesame) <i>Griechischer Salat (gemischter Salat, Feta, Räucherlachs, Sesam)</i>	④ ⑦ ⑪	€ 12,00





GOLF BOGLIACO
since 1912

I NOSTRI DESSERT

OUR DESSERTS UNSERE DESSERTS

Buca 9 – Tortino al cioccolato con le sue consistenze Hole 9 - Chocolate pie with its consistencies Loch 9 - Schokoladenkuchen aus drei Konsistenzen	①③⑦⑧	€ 7,00
Cheesecake con salsa ai frutti di bosco Cheesecake with berry sauce <i>Käsekuchen mit Beerensauce</i>	①③⑦	€ 7,00
Semifreddo Tartufato al Fondente nero con lampone Black Dark Chocolate Truffle Semifreddo with Raspberry <i>Semifreddo aus schwarzem, dunklen Schokoladentrüffel mit Himbeere</i>	③⑦	€ 7,00
Tarte Tatin alle mele con gelato alla vaniglia Apple Tarte Tatin with vanilla ice cream <i>Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>	①③⑦	€ 7,00
Tiramisu con le fragole Tiramisu with strawberries <i>Tiramisu mit Erdbeeren</i>	①③⑦	€ 7,00
Le nostre torte a l carrello Our cakes at the trolley <i>Unsere Haus Kuchen</i>	①③⑦⑧	€ 4,00

