



ANTIPASTI di pesce

APPETISERS - VORSPEISE

Filetto di pesce Persico con salsa Bernese ④*

€18,00

Perch fish fillet with Béarnaise sauce

Zanderfilet mit Béarnaise-Sauce

Insalatina tiepida di mare: polipo, seppia, gamberi Argentina, cozze e vongole ④⑬⑭

€16,00

Seafood salad (octopus, cuttlefish, Argentine prawns, mussels, and clams)

Meeresfrüchtesalat (Oktopus, Tintenfisch, argentinische Garnelen, Muscheln und Venusmuscheln)

Cozze spagnole in sauté con bruschetta ①⑭

€16,00

Spanish mussels in sauté with bruschetta

Muscheln aus Spanien in Sauté mit Bruschetta

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

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





ANTIPASTI di terra

APPETISERS - VORSPEISE

Buca 18: Fonduta di formaggi del Garda con uovo fritto e Scorzone Nero ③⑦* €18,00

Hole 18: Garda cheese fondue with fried egg and black porcini mushroom

Loch 18: Fondue aus Garda-Käse mit Spiegelei und schwarzem Steinpilz

Tomino lardato con speck Trentino DOP, polentina e gorgonzola Trevisano brasato ⑦ €16,00

Tomino cheese wrapped with Trentino DOP speck, polenta, and braised Treviso gorgonzola

Tomino-Käse in Trentino DOP-Speck gewickelt, Polenta und geschmorter Gorgonzola aus Treviso

Stanga delle nostre valli alla brace ⑦

€16,00

Local grilled cheese

Gegrillter einheimischer käse

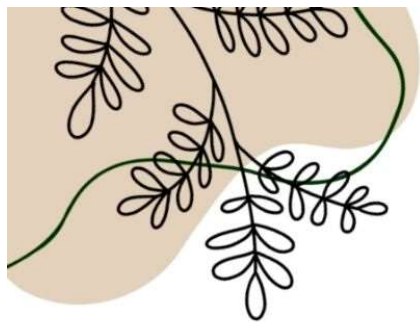


*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





PRIMI PIATTI di pesce FIRST COURSES - ENTREE

Risotto ai frutti di mare ④

€19,00

Seafood rise

Meeresfrüchterisotto

Tagliolini reali con gamberi e zucchini ①②④⑦⑫

€19,00

Tagliolini reali with prawns and courgettes

Tagliolini nach Königsart mit Garnelen und Zucchini

Bigoli alla Gardesana ①④⑦

€18,00

Bigoli pasta in Garda-style sauce

Bigoli-Nudeln nach Gardasee-Art

Tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa
All our pastas are fresh, homemade
Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

①

Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni

Ask our staff for the list of allergens

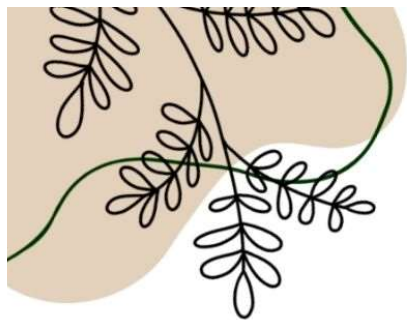
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





PRIMI PIATTI di terra

FIRST COURSE - ENTREE

Gnocchi di castagne al Bagòss ①⑦*

€20,00

Chestnut gnocchi with Bagòss cheese

Kastanien-Gnocchi mit Bagòss-Käse

Quadri di pasta fresca alle erbe con salsa di pomodorino pachino e ricotta salata ①③⑦

€18,00

Fresh herb pasta squares with cherry tomato sauce and salted ricotta

Frische Kräuter-Nudelquadrate mit Kirschtomatensauce und gesalzenem Ricotta

Canederli alla trentina (burro schiumato o in brodo) ①⑦

€16,00

Trentino-style dumplings (served with browned butter or in broth)

Trienter Knödel (mit brauner Butter oder in Brühe)

Minestrone alla bresciana

€14,00

Brescia-style vegetable soup

Brescianische Gemüsesuppe

Tutte le nostre paste sono fresche, fatte in casa

All our pastas are fresh, homemade

Alle unsere Nudeln sind frisch und hausgemacht

⑩

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

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





GOLF BOGLIACO
since 1912

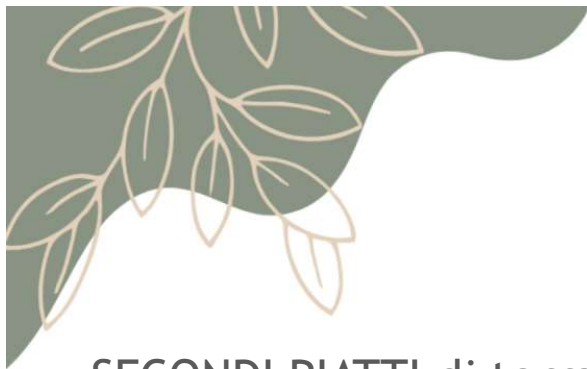
SECONDI PIATTI di pesce SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Rombo pescato in crosta di patate con verdure alla griglia min. 2 persone ④ ⑦ ⑫*	€7,00 All'etto
<i>Fished turbot in potato crust with grilled vegetables min. 2 pax</i>	
<i>Gefischter Steinbutt in Kartoffelkruste mit gegrilltes Gemüse min 2 pax</i>	
Dentice al forno alla Mediterranea con verdure alla griglia min.2 persone ④ ⑫*	€7,00 All'etto
<i>Baked Mediterranean Red Snapper with Grilled Vegetables (min. 2 people)</i>	
<i>Mediterraner Ofen-Dentex mit Gegrilltem Gemüse (mind. 2 Personen)</i>	
Grigliata di mare special Golf Bogliaco ② ④*	€25,00
<i>Grilled seafood special Golf Bogliaco</i>	
<i>Gegrillte Fisch-Spezialität Golf Bogliaco</i>	
Coregone del nostro lago alla brace ④*	€20,00
<i>Grilled whitefish from our lake</i>	
<i>Gegrillter Weissfisch aus unserem See</i>	
Fritto dello chef gluten free ④	€20,00
<i>Chef's fritto Gluten Free (fried selection)</i>	
<i>Frittierte Spezialitäten des Chefs Gluten Free</i>	
Panang Kung Thai style con riso basmati e gamberi ⑦ ②	€18,00
<i>Panang Kung Thai style with basmati rice and prawns</i>	
<i>Panang Kung Thai Art mit Basmatireis und Garnelen</i>	



*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento
*Dish included in half board with supplement
*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





SECONDI PIATTI di terra SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

Guancetta brasata all'aceto balsamico con sformato di patate ③ ⑦	€22,00
<i>Braised pork cheek with balsamic vinegar and potato flan</i>	
<i>Geschmorte Schweinswange mit Balsamicoessig und Kartoffelflan</i>	
Ossobuco con il suo risotto alla milanese ⑦	€22,00
<i>Ossobuco with its Milanese-style risotto</i>	
<i>Ossobuco mit seinem Risotto alla Milanese</i>	
Tacchinella ripiena di castagne con demi-glace e Friarelli saltati ① ⑦	€20,00
<i>Stuffed turkey with chestnuts, demi-glace, and sautéed friarelli</i>	
<i>Mit Kastanien gefülltes Putenfleisch mit Demi-Glace und sautierten Friarel</i>	

CONTORNI SIDE DISHES - BEILAGEN

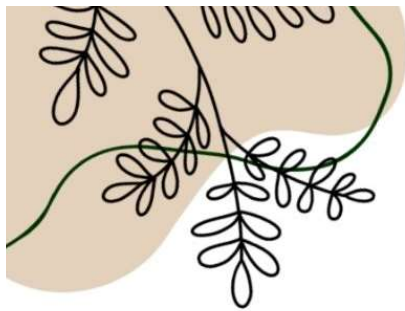
Verdure grigliate - grilled vegetables- gegrilltes Gemüse	€7,00
Insalata mista - mixed salad - gemischter Salat	€6,00
Patate al forno - baked potatoes - gebackene Ofenkartoffel	€6,00
Patate fritte - fries - Pommes	€6,00
Verdure cotte - Cooked vegetables - Gekochtes Gemüse	€5,00



Chiedi al personale di sala la lista degli allergeni ①
Ask our staff for the list of allergens
Fragen Sie das personal im speisesaal nach der liste der allergene

*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento
*Dish included in half board with supplement
*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





DOLCI DESSERT

- Sfogliatina alla crema di mascarpone con frutti di bosco** ①③⑦ €8,00
Pastry puff with mascarpone cream and mixed berries
Blätterteig mit Mascarpone-Creme und Waldfrüchten
- Mousse di cachi e crumble al cioccolato con spuma di marroni** ①⑦ €8,00
Persimmon mousse with chocolate crumble and chestnut foam
Kaki-Mousse mit Schokoladen-Crumble und Maronen-Schaum
- Tortino con cuore caldo al cioccolato (gluten free)** ③⑦⑧ €8,00
Warm chocolate heart cake
Warmer Schokoladenkuchen mit Herz
- Tarte Tatain con gelato alla vaniglia** ①③⑤⑥⑦⑧⑫ €8,00
Tart Tatain with vanilla ice cream
Tarte Tatain mit Vanilleeis
- Semifreddo al pistacchio (senza glutine e senza lattosio)** ⑧ €8,00
Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free)
Pistazien-Semifreddo (glutenfrei und laktosefrei)



⑩
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

PETITE CARTE

Disponibile dalle 12:00 alle 19:00

Available from 12a.m. to 19p.m.

Verfügbar von 12 Uhr bis 19 Uhr

Penne al ragù scelto di manzo ①⑨

€16,00

Penne with selected beef ragù

Penne mit ausgewähltem Rinderragout

Penne alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e origano ①⑦

€16,00

Penne alla sorrentina with tomato sauce, mozzarella and oregano

Penne alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano

Spaghetti all'amatriciana ①⑦

€16,00

Spaghetti all'amatriciana with guanciale, onion and tomato sauce

Spaghetti all'amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce

Spaghetti alla puttanesca con pomodoro, olive nere, capperi, tonno e acciughe ①④

€14,00

Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, black olives, capers, tuna and anchovies

Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Thunfisch und Sardellen

Penne all'arrabbiata ①

€14,00

Penne all'arrabbiata with garlic, parsley and tomato sauce

Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce

Spaghetti aglio, olio e peperoncino ①

€14,00

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

Penne al pomodoro ①

€14,00

Penne with tomato sauce

Penne mit Tomatensauce





GOLF BOGLIACO
since 1912

ALLERGENI

ALLERGENS - ALLERGENE

- 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;
- 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.

