



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI di pesce

APPETISERS - VORSPEISE

Degustazione di mare dello chef (insalata di mare tiepida, polipo, seppia, polpa di granchio, sauté di cozze e vongole, gambero Argentina in salsa cocktail, alicie marinata, capasanta gratinata, bruschetta) ①④⑦⑬⑭* €28,00

Chef's sea tasting (warm seafood salad, octopus, cuttlefish crab meat, sauté of mussels and clams, Argentina prawn in cocktail's sauce, marinated anchovy, gratinated scallop bruschetta)

Verkostung von Verschiedenen Fisch und Meeresfrüchten nach Chef art (warmer Meeresfrüchten Salat, Oktopus, Tintenfisch, Krabbenfleisch, sauté von Muscheln, argentinische Garnelen in Cocktail-sauce, marinierte Sardellenüberbackene Jakobsmuschel, Bruschetta)

Filetto di pesce Persico fritto con salsa allo yogurt greco ③④⑦ €18,00

Fried Perch Fillet with Greek yogurt sauce

Gebratenes Barschfilet mit Griechische Joghurtsauce

Involtni Thai alle verdure con sweet and sour sauce ⑥⑦ €12,00

Thai vegetable rolls with sweet and sour sauce

Thailändische Gemüserollen mit süß-sauer Sauce

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





GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI di terra

APPETISERS - VORSPEISE

Degustazione terra Golf Bogliaco: formaggi nostrani (robiola bresciana, formagella di Tremosine, Garda stagionato) e mostarde, pancetta cotta a bassa temperatura rosolata al miele, salame nostrano, crudo di Parma doppio timbro 30 mesi, coppa Parma DOP e giardiniera fatta in casa ⑦* €22,00

Terra Golf Bogliaco Tasting: Local cheeses (Robiola Bresciana, Formagella di Tremosine, Garda Stagionato) and mustards, bacon cooked at low temperature browned with honey, Local salami, Parma ham double stamp 30 months, Parma DOP coppa and homemade giardiniera

Terra Golf Bogliaco-Verkostung: Lokale Käsesorten (Robiola Bresciana, Formagella di Tremosine, Garda Stagionato) und Senf, bei niedriger Temperatur gegarter Speck mit Honig gebräunt, lokale Salami, Parmaschinken-Doppelstempel 30 Monate, Parma DOP Coppa und hausgemachte Giardiniera

Tartar di Scottona con i suoi condimenti: crema di mascarpone, senape, uovo di quaglia e Scorzone nero estivo ③⑦⑩* €20,00

Tuscan Scottona tartar with its condiments: mascarpone cream, mustard and black summer Scorzone

Toskanisches Scottona-Tartar mit seinen Gewürzen: mascarponecreme, Senf und sommerlicher schwarzer Scorzone

Carne Salada trentina in carpaccio con i suoi fagioli €18,00

Trentino Carne Salada carpaccio with its beans

Trentino Carne Salada Carpaccio mit seinen Bohnen

Stanga delle nostre valli alla brace ⑦ €14,00

Local grilled cheese

Gegrillter einheimischer käse

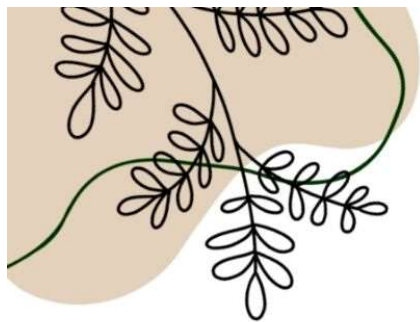


*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





PRIMI PIATTI di pesce FIRST COURSES - ENTREE

Linguine cremose all'aragosta ① ④ ⑦ ⑫ ⑬ ⑭*

€28,00

Creamy lobster linguine

Hummer Linguine Mediterraner Art

Spaghetti alle vongole veraci fresche ① ④ ⑫ ⑬ ⑭*

€24,00

Spaghetti with fresh clams

Spaghetti mit frischen Venusmuscheln

Spaghetti allo scoglio Golf Bogliaco ① ② ④ ⑫ ⑬ ⑭*

€22,00

Golf Bogliaco spaghetti with seafood

Golf Bogliaco Spaghetti mit Meeresfrüchten

Tagliolini reali con gamberi e zucchini ① ② ④ ⑦ ⑫

€18,00

Tagliolini reali with prawns and courgettes

Tagliolini nach Königsart mit Garnelen und Zucchini

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

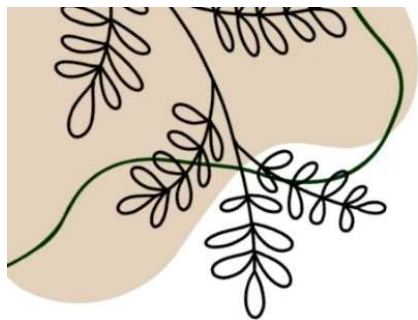
Fragen Sie das Personal im Speisesaal nach der Liste der Allergene

*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

Fusilloni con salsa ai funghi porcini e guanciale croccante ①③⑦⑨⑫ €16,00

Fusilloni with porcini mushroom sauce and crispy bacon

Fusilloni mit Steinpilzsauce und knusprigem Speck

Risotto alla zucca e salsiccia bresciana ⑦⑫ €16,00

Pumpkin and Brescian sausage risotto

Risotto mit Kürbis und Brescianer Wurst

Quadri di pasta fresca alle erbe con salsa di pomodorino pachino e ricotta salata ①③⑦ €15,00

Fresh herb pasta squares with cherry tomato sauce and salted ricotta

Frische Kräuter-Nudelquadrate mit Kirschtomatensauce und gesalzenem Ricotta

Gnocchi gluten free al pesto ligure fatto in casa ⑦⑧ €14,00

Gluten free gnocchi with homemade Ligurian pesto

Glutenfreie dunkle gnocchi mit hausgemachtem Ligurisches Pesto

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 ④⑦⑫*

€7,00
All'etto

Fished turbot in potato crust with grilled vegetables min. 2 pax

Gefischter Steinbutt in Kartoffelkruste mit gegrilltes Gemüse min 2 pax

La regina del mare:

Orata al forno alla Mediterranea con verdure alla griglia min.2 persone ④⑫*

€ 7,00
All'etto

The queen of the sea: Mediterranean-style baked sea bream with grilled vegetables min. 2 pax

Die Königin des Meeres: Im Ofen Gebackene Dorade nach mediterraner Art mit gegrilltem Gemüse min. 2 pax

Grigliata di mare special Golf Bogliaco ②④*

€25,00

Grilled seafood special Golf Bogliaco

Gegrillte Fisch-Spezialität Golf Bogliaco

Fritto dello chef gluten free ④*

€20,00

Chef's fritto Gluten Free (fried selection)

Frittierte Spezialitäten des Chefs Gluten Free

Panang Kung Thai style con riso basmati e gamberi ⑦②

€16,00

Panang Kung Thai style with basmati rice and prawns

Panang Kung Thai Art mit Basmatireis und Garnelen

Filetto di trota al cartoccio con le sue verdure ④

€15,00

Trout fillet in foil with its vegetables

Forellenfilet in Folie mit Gemüse



*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 terra

SECOND COURSES - HAUPTGERICHTE

- Carré d'agnello French Rack Nuova Zelanda** €30,00
gratinato al pistacchio con purè di patate e zenzero ①⑦⑧*
New Zealand French Rack of Lamb pistachio-crusted, served with ginger potato purée
Neuseeländisches Lammkarree (French Rack) mit Pistazien gratiniert, serviert mit Ingwer-Kartoffelpüree
- Grigliata mista di carne (pollo, costine, tagliata di manzo e salamella)*** €25,00
Mixed grilled meat (chicken, ribs, sliced beef and salami)
Gemischtes grillfleisch (hähnchen, rippchen, rindergeschnetzeltes und salami)
- Stinco di maiale con salsa ai porcini e polentina arrostita** €22,00
Pork shank with porcini sauce and roasted polenta
Schweinshaxe mit steinpilzsauce und gerösteter Polenta
- Hamburger gourmet con patatine fritte** €18,00
Gourmet-hamburger with fries
Gourmet-hamburger mit pommes

CONTORNI

SIDE DISHES - BEILAGEN

- Insalata mista - mixed salad - gemischter Salat** €6,00
- Patate al forno - baked potatoes - gebackene Ofenkartoffel** €6,00
- Verdure grigliate - grilled vegetables- gegrilltes Gemüse** €7,00

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

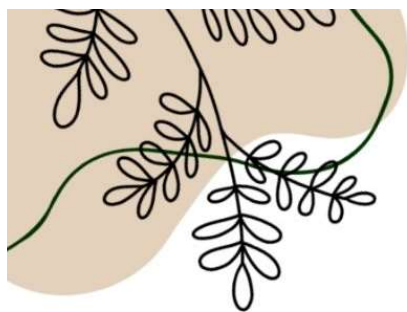


*Piatto compreso nella mezza pensione con supplemento

*Dish included in half board with supplement

*Mahlzeit in der Halbpension gegen Aufpreis





DOLCI DESSERT

Semifreddo al pistacchio (senza glutine e senza lattosio) ⑧ €10,00

Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free)

Pistazien-Semifreddo (glutenfrei und laktosefrei)

Tarte Tatain con gelato alla vaniglia ①③⑤⑥⑦⑧⑫ €9,00

Tart Tatain with vanilla ice cream

Tarte Tatain mit Vanilleeis

Tortino con cuore caldo al cioccolato (gluten free) ③⑦⑧ €8,00

Warm chocolate heart cake

Warmer Schokoladenkuchen mit Herz

Tiramisù fatto in casa ①③⑦ €8,00

Homemade Tiramisù

Hausgemachtes Tiramisù

Crème caramel fatto in casa ③⑦ €8,00

Homemade Crème caramel

Hausgemachte Crème Caramel

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

€12,00

Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili

Penne al pomodoro ①

€12,00

Penne with tomato sauce

Penne mit Tomatensauce





GOLF BOGLIACO
since 1912

Caesar Salad con salmone affumicato: insalata romana croccante, salmone affumicato, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP. ①②③④⑥⑦⑨⑩ €18,00

Smoked Salmon Caesar Salad: crisp romaine lettuce, smoked salmon, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano DOP shavings.

Caesar Salad mit Räucherlachs: knackigen Römersalat, Räucherlachs, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelten Grana Padano DOP

Caesar Salad con pollo: insalata quattro sapori, petto di pollo alla griglia, crostini dorati, salsa Caesar e scaglie di Grana Padano DOP. ①②③④⑥⑦⑨⑩ €16,00

Chicken Caesar Salad: mixed salad, grilled chicken breast, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano DOP shavings.

Caesar Salad mit Hähnchen: mix salat, gegrillte Hähnchenbrust, goldene Croutons, Caesar-Dressing und gehobelter Grana Padano DOP

La nostra Nizzarda: Insalata, pomodori, mozzarella, uovo, carote, olive nere, Tonno e acciughine ③④⑦ €16,00

Our Nicoise: Salad, tomatoes, mozzarella, egg, carrots, black olives, tuna and anchovies

Unser Nicoise: Salat, Tomaten, Mozzarella, Ei, Karotten, schwarze Oliven, Thunfisch und Sardellen

Insalata caprese classica con Bufala Campana DOP ⑦ €16,00

Classic caprese salad with DOP Campania Buffalo Mozzarella cheese

Klassischer Caprese-Salat mit DOP Campania Büffel Mozzarella Käse

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

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.

