



GOLF BOGLIACO  
since 1912

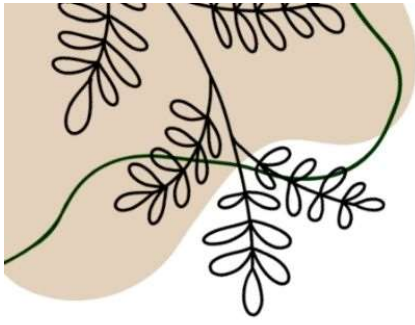
## ANTIPASTI APPETISERS - VORSPEISE

- Polpo arrosto con crema di patate, olive taggiasche e pomodorini pachino** (2)(4)(14)\* € 20,00  
*Roasted octopus with creamed potatoes, Taggiasca olives, and cherry tomatoes*  
*Gebratener Oktopus mit Kartoffelpüree, Taggiasca-Oliven und Kirschtomaten*
- Asparagi bouillir con uovo rosolato, formaggio di Tremosine fuso e tartufo nero** (3)(7)\* € 18,00  
*Asparagus bouillir with browned egg, melted Tremosine cheese and black truffle*  
*Gekochter Spargel mit Spiegelei, geschmolzenem Tremosine-Käse und schwarzem Trüffel*
- Luccio alla gardesana con polenta alla griglia.** (4)\* € 18,00  
*Gardesana-style pike with grilled polenta*  
*Hecht nach Gardesana-Art mit gegrillter Polenta*
- Il nostro antipasto all'italiana: salumi di Parma DOP (crudo di Parma, coppa, salame nostrano, pancetta rosolata al miele) e giardiniera fatta in casa.** € 16,00  
*Our Italian-style appetizer: Parma DOP cured meats (Parma prosciutto, coppa, local salami, honey-fried pancetta) and homemade giardiniera.*  
*Unsere italienische Vorspeise: Wurstwaren aus Parma DOP (Parmaschinken, Coppa, lokale Salami, in Honig gebratene pancetta) und hausgemachte Giardiniera.*
- Stanga delle nostre valli alla brace** (7) € 16,00  
*Local grilled cheese*  
*Gegrillter einheimischer käse*

(0)  
*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

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES - ENTREE

- Tagliatelle fresche agli scampi** ①③④⑭\* € 24,00  
*Fresh tagliatelle with scampi*  
*Frische Tagliatelle mit Scampi*
- Tagliolini cacio e pepe con tartar di tonno** ①③⑦\* € 20,00  
*Tagliolini with cheese, pepper and tuna tartar*  
*Tagliolini mit Käse, Pfeffer und Thunfisch-Tatar*
- Risotto alla barbabietola rossa e crema di Pratomagno con guanciaiale croccante** ⑦ € 18,00  
*Beetroot risotto with Pratomagno-cheese cream and crispy bacon*  
*Rote-Bete-Risotto mit Pratomagno-Frischkäse und knusprigem Speck*
- Maccheroncini fatti in casa con pesto di pomodorini secchi, mandorle e pecorino** ①③⑦⑧ € 16,00  
*Homemade maccheroncini with dried tomato pesto, almonds, and pecorino cheese.*  
*Hausgemachte Maccheroncini mit getrocknetem Tomatenpesto, Mandeln und Pecorino-Käse.*
- Casoncello alla bresciana al burro schiumato e salvia croccante** ①③⑦ € 16,00  
*Casoncello alla bresciana with foamed butter and crispy sage*  
*Casoncello alla bresciana mit aufgeschäumter Butter und knusprigem Salbei*

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

### FISH SECOND COURSES - FISCHHAUPTGERICHTE

- Pescato del giorno (branzino mediterranea/sale, Dentice, Rombo)\*** € 7,00  
*Catch of the day ( Mediterranean sea bass/salt, red snapper, turbot)* All'etto  
*Tages Fang (Wolfbarsch Mediterraner/Salzkruste, Zahn brasse, Steinbutt)*
- Grigliata mista del Golf Bogliaco ②\*** € 28,00  
*Golf Bogliaco mixed grill*  
*Golf Bogliaco gemischte Grillteller*
- Fritto dello chef gluten free ②④** €20,00  
*Chef's fritto Gluten Free (fried selection)*  
*Frittierte Spezialitäten des Chefs Gluten Free*
- Panang Kung thay style con riso basmati e gamberi ②⑦** € 16,00  
*Panang Kung thay style with basmati rice and prawns*  
*Panang Kung Thay Art mit Basmatireis und Garnelen*
- Filetti di San Pietro gratinato con mélange di verdure di stagione saltate al burro ①④⑦** € 16,00  
*John Dory fillets au gratin with a mix of seasonal vegetables sautéed in butter*  
*Petersfischfilets überbacken mit einer Mischung aus saisonalem, in Butter sautiertem Gemüse.*

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

## SECONDI PIATTI di terra

### MEAT SECOND COURSES - FLEISCHHAUPTGERICHTE

- Nodino di vitello alla brace con burro alla "maitre d'hotel" con patatine novelle e misticanza** ⑦⑩⑬\* € 20,00  
*Grilled veal tenderloin with "maitre d'hotel" butter, fingerlings and mixed salad*  
*Gegrilltes Kalbsfilet mit Maître-d'Hôtel-Butter, Frühkartoffeln und gemischtem Salat*
- Filetto di maialino croccante, cotto a bassa temperatura, alla paprika miele e frutta secca** ⑦⑧ € 18,00  
*Crispy pork fillet, cooked at low temperature, with paprika, honey and dried fruit*  
*Knuspriges Schweinefilet, bei niedriger Temperatur gegart, mit Paprika, Honig und Trockenfrüchten*
- Giambonetto di faraona ripieno di magro con i suoi cornetti allo speck** ①③⑦ € 18,00  
*Guinea fowl fillet stuffed with lean meat with outline of green beans and speck*  
*Perlhuhnfilet gefüllt mit magerem Fleisch mit Umriss von Grüne Bohnen und Speck*
- Tagliata di Roast beef\*** € 18,00  
*Roast beef slice*  
*Roastbeef-Tagliata*

## CONTORNI

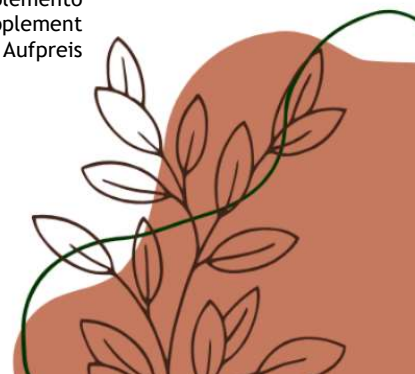
### SIDE DISHES - BEILAGEN

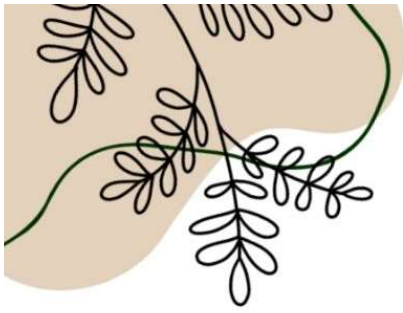
- Verdure grigliate - grilled vegetables- gegrilltes Gemüse** € 8,00
- Insalata mista - mixed salad - gemischter Salat** € 6,00
- Patate al forno - baked potatoes - gebackene Ofenkartoffel** € 6,00
- Patate fritte - fries - Pommes** € 6,00

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

## DOLCI DESSERT

**Mousse al gianduia su lingotto di sfoglia** ①⑦⑧

€ 9,00

*Gianduia mousse on puff pastry ingot*

*Gianduia-Mousse auf Blätterteigbarren*

**Cestino di frolla con frutta fresca e pasticcera al limone** ①③⑦

€ 9,00

*Shortcrust pastry basket with fresh fruit and lemon cream*

*Mürbeteig Körbchen mit frischen Früchten und Zitronencreme*

**Cream caramel** ③⑦

€ 8,00

*Cream caramel*

*Cream karamel*

**Semifreddo al pistacchio (senza glutine e senza lattosio)** ⑧

€ 8,00

*Pistachio semifreddo (gluten-free and lactose-free)*

*Pistazien-Semifreddo (glutenfrei und laktosefrei)*

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

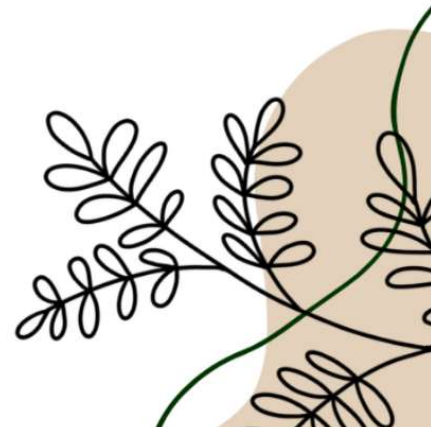
## PETITE CARTE

Disponibile dalle 12:00 alle 19:00

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

Verfügbar von 12 Uhr bis 19 Uhr

<b>Penne al ragù scelto di manzo</b> ①⑨ <i>Penne with selected beef ragù</i> <i>Penne mit ausgewähltem Rinderragout</i>	€16,00
<b>Penne alla sorrentina con pomodoro, mozzarella e origano</b> ①⑦ <i>Penne alla sorrentina with tomato sauce, mozzarella and oregano</i> <i>Penne alla Sorrentina mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano</i>	€16,00
<b>Spaghetti all'amatriciana</b> ①⑦ <i>Spaghetti all'amatriciana with guanciale, onion and tomato sauce</i> <i>Spaghetti all'amatriciana mit Speck, Zwiebeln und Tomatensauce</i>	€16,00
<b>Spaghetti alla puttanesca con pomodoro, olive nere, capperi, tonno e acciughe</b> ①④ <i>Spaghetti alla puttanesca with tomato sauce, black olives, capers, tuna and anchovies</i> <i>Spaghetti alla Puttanesca mit Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern, Thunfisch und Sardellen</i>	€14,00
<b>Spaghetti alla carbonara</b> ①③ <i>Spaghetti carbonara</i> <i>Spaghetti carbonara</i>	€18,00
<b>Penne all'arrabbiata</b> ① <i>Penne all'arrabbiata with garlic, parsley and tomato sauce</i> <i>Penne all'arrabbiata mit Knoblauch, Petersilie und Tomatensauce</i>	€14,00
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b> ① <i>Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper</i> <i>Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili</i>	€14,00
<b>Penne al pomodoro</b> ① <i>Penne with tomato sauce</i> <i>Penne mit Tomatensauce</i>	€14,00





GOLF BOGLIACO  
since 1912

## INSALATONE

SALADS - SALATE

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

*Smoked Salmon Caesar Salad: four flavour salad, smoked salmon, golden croutons, Caesar dressing and Grana Padano DOP shavings.*

*Caesar Salad mit Räucherlachs: Salat in vier Geschmacksrichtungen, 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 acciughe** 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*

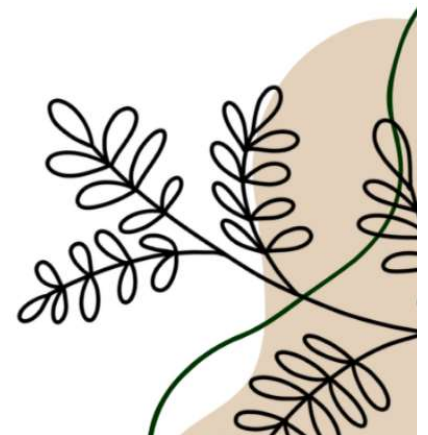
*Klassischer Caprese-Salat mit DOP Campania Büffel Mozzarella Käse*

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 SO<sub>2</sub> 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.

