



GOLF BOGLIACO
since 1912

ANTIPASTI VORSPEISEN

Tartare di manzo, uova di quaglia, fonduta di Grana Padano e tartufo nero <i>Rindtartar, Wachteleier, Grana Padano Käsefondue und schwarzer Trüffel</i>	€ 12,00
Capesante alla plancia con indivia brasata e mandorle tostate <i>Jakobsmuscheln nach Plancha Art gegrillt mit geschmortem Blattgemüse Endivie und gerösteten Mandeln</i>	€ 11,00
Culatello con focaccia al rosmarino e mostarda di fichi <i>Culatello (luftgetrockneter geschnürter Schinken) mit Rosmarin Brötchen und Feigensenf</i>	€ 8,00
Crudità di verdure con hummus di ceci e yogurt greco <i>Rohes Gemüse mit Kichererbsen-Hummus und griechischem Joghurt</i>	€ 9,00
Torretta di Magatello di vitello, nastri di verdure e salsa tonnata <i>Türmchen aus Kalbsscheiben, Gemüsestreifen und Thunfischsauce</i>	€ 11,00
Spiedino con code di gambero, pompelmo rosa e insalatina di stagione <i>Spießchen mit Garnelenschwänzen, rosa Pampelmuse und Salat der Saison</i>	€ 10,00





GOLF BOGLIACO
since 1912

PRIMI PIATTI ERSTE GÄNGE

Vellutata di broccoli con quinoa mix <i>Broccoli Cremesuppe mit Quinoa Mix</i>	€ 10,00
Tagliolini di pasta fresca con battuta di vitello su cremoso di porcini <i>Hausgemachte Tagliolini Nudeln mit fein geschnittenem Kalbsfleisch auf einer Creme von Steinpilzen</i>	€ 13,00
Risotto al radicchio rosso e formaggella di Tremosine <i>Rotes Radicchio Risotto und formaggella di Tremosine (Lokaler Schmelzkäse)</i>	€ 11,00
Tortellini di Grana Padano e fiocchi di guancia brasata <i>Grana Padano Tortellini und Geschmorte Wangenflocken</i>	€ 12,00
Pappardelle di castagne con salmi di lepore e riduzione di Gropello del Garda <i>Kastanien Pappardelle mit Hasen - Civet und Gropello del Garda (Wein) Sauce</i>	€ 13,00
Garganelli ai gamberi rossi di Mazara con la sua bisque e olive taggiasche <i>Garganelli mit roten Garnelen aus Mazara, Bisque und Taggiasca Oliven</i>	€ 14,00





GOLF BOGLIACO
since 1912

SECONDI PIATTI ZWEITE GÄNGE

Petto d'anatra arrosto con sauté di frutta e verdure di stagione <i>Gebratene Entenbrust mit Fruchtsauté und Gemüse der Saison</i>	€ 16,00
Filetti di alici con maionese agli agrumi e cubi di zucca fondente <i>Sardellenfilets mit Zitrusmayonnaise und schmelzenden Kürbiswürfeln</i>	€ 14,00
Calamari ripieni di erbette, pinoli e pomodori secchi su riduzione di zuppa di pesce <i>Tintenfisch gefüllt mit Mangold, Pinienkernen und getrocknete Tomaten auf Reduktion der Fischsuppe</i>	€ 13,00
Filetto di manzo con salsa al Porto Rosso e tartufo nero, spinaci stufati e rosti di patate <i>Tintenfisch gefüllt mit Mangold, Pinienkernen und getrockneten Tomaten stark eingekocht in Fischsuppe</i>	€ 18,00
Declinazione di carote con arancia e cumino <i>Bunt gemischte Karotten mit Orange und Kreuzkümmel</i>	€ 11,00
Cuore di baccalà su crema di sedano rapa e crumble al timo <i>Kabeljau auf Knollenselleriecreme und Thymian Crumble</i>	€ 15,00





GOLF BOGLIACO
since 1912

DESSERTS *NACHSPEISEN*

Tarte Tatin di mele con gelato alla vaniglia € 7,00
Tarte Tatin mit Vanilleeis

Mousse di cioccolato fondente con salsa all'arancia € 7,00
e tuile croccante
Zartbitter Schokoladenmousse mit Orangensauce und knusprigem Tuile

Composizione di frutta cotta di stagione € 7,00
e gelato alla cannella
Saisonale Früchte gekocht und Zimteis

