



**CONTINENTAL**  
Golf Resort

II BISTROT del GOLFISTA

Il piacere del golf incontra i sapori del territorio: il Menu del Golfista è un percorso che parte dal tee e arriva fino alla tavola, con ingredienti genuini che raccontano le nostre montagne e le acque del lago. Ogni piatto è come un colpo ben giocato, pensato per dare slancio ed energia senza rinunciare alla qualità, perché la vera hole in one continua qui, tra gusto e convivialità.

È un invito a vivere il bistro come la diciannovesima buca, il luogo dove il gioco si trasforma in racconto e le emozioni del campo trovano la loro naturale prosecuzione.

Qui tutto è studiato per regalare al golfista un'esperienza che unisce gusto, relax e il piacere di sentirsi parte di un luogo speciale.

Un approdo dove sport, natura e cucina si incontrano in perfetto equilibrio.

*Continental Golf Resort*

---

*Il menu del Bistrot è un invito a sentirsi a casa.*

*Nasce dal desiderio di ricreare quell'atmosfera autentica e calorosa che da sempre ci accompagna: la stessa con cui la mamma ha accolto, con affetto e semplicità, amici e parenti che hanno attraversato la nostra vita. Ogni piatto vuole essere un abbraccio, un ricordo che profuma di casa e di convivialità.*



## PER I NOSTRI AMICI GOLFISTI E NON...

*Tra una buca e l'altra*

Uovo bollito <sup>(3)</sup> .....	€ 1,00
Banana .....	€ 1,00

## I NOSTRI BITES

*Mini panini farciti preparati espressi*

Con salame <sup>(1)</sup> .....	€ 2,50
---------------------------------	--------

Con prosciutto crudo di Parma <sup>(1)</sup> .....	€ 3,00
---	--------

Con frittata con sfoglia di formaggio filante <sup>(1,3,7)</sup> .....	€ 3,00
---	--------

Con Bologna al pistacchio <sup>(1,8)</sup>	€ 2,50
--	--------

Con salsiccia cruda di Bra <sup>(1,7)</sup>	€ 5,00
---	--------



## CAFFETTERIA

Caffè .....	€ 1,50
Caffè macchiato .....	€ 1,50
Caffè corretto .....	€ 1,80
Caffè decaffeinato .....	€ 1,80
Cappuccino .....	€ 2,00
Cappuccino decaffeinato .....	€ 2,20
Orzo in tazza piccola .....	€ 1,80
Orzo in tazza grande .....	€ 2,20
Ginseng in tazza piccola.....	€ 1,80
Ginseng in tazza grande.....	€ 2,20
Latte bianco .....	€ 2,00
Latte macchiato .....	€ 2,20
Latte con cacao .....	€ 2,20
The caldo .....	€ 1,80
Tisane .....	€ 2,00
Cioccolata .....	€ 3,00
Cioccolata con Rum Zacapa 23 .....	€ 7,00
Cioccolata con panna .....	€ 4,00

## SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI



Pera .....	€ 4,50
Mela .....	€ 4,50
Albicocca .....	€ 4,50
Pesca .....	€ 4,50
Mirtillo .....	€ 4,50
Ananas .....	€ 4,50
Arancia .....	€ 4,50
Ace .....	€ 4,50

## SPREMUTE & ESTRATTI

Arancia .....	€ 5,00
Pompelmo .....	€ 5,00
Estratti espressi di frutta e verdura di stagione .....	€ 7,00

*Chiedere allo Staff gli arrivi giornalieri di frutta e verdura  
(Arancia & Pompelmo, Lime & Arancia, Anguria, Melograno)*

## CROISSANT DOLCI\*

*Farciti al momento con creme e marmellate biologiche*

Vuota .....	€ 1,60
Albicocca .....	€ 2,40
Frutti di bosco .....	€ 2,40
Fragola .....	€ 2,40
Cioccolato .....	€ 2,50
Nutella .....	€ 2,60
Crema .....	€ 2,40
Nocciola .....	€ 2,50
Pistacchio .....	€ 2,60
Krapfen alla crema .....	€ 2,00
Muffin al cioccolato .....	€ 1,50
Muffin alla marmellata .....	€ 1,50

## CROISSANT SALATI\*

*Farciti al momento con prodotti a chilometro 0*

Con prosciutto crudo di Parma e rucola di campo .....	€ 4,00
Con prosciutto cotto di Praga e scamorza affumicata <sup>(7)</sup> .....	€ 3,50
Con salame Golfetto, lattuga romana e pomodorino Pachino .....	€ 3,50
Con bresaola dell'Ossola, rucola di campo e scaglie di Grana Padano <sup>(7)</sup> .....	€ 4,00

## APERITIVI

Aperol Spritz .....	€ 7,00
Campari Spritz .....	€ 7,00
Hugo Spritz .....	€ 7,00
Americano .....	€ 7,00
Negroni .....	€ 8,00
Sbagliato .....	€ 8,00
Mojito .....	€ 7,00
Vermouth di Torino Rosso .....	€ 6,00
Vermouth di Torino Bianco .....	€ 8,00

## APERITIVI ANALCOLICI

Virgin Mojto .....	€ 6,00
Crodino .....	€ 3,50
Sanbittèr .....	€ 3,50

## BIBITE PREMIUM

Chinotto .....	€ 4,50
<i>Presidio Slow Food di Savona</i>	
Aranciata .....	€ 4,50
<i>Con estratto di arancia di Puglia</i>	
Aranciata Amara .....	€ 4,50
<i>Succo di arance italiane arricchito con i profumi e i contrasti dell'estratto del Melangolo</i>	
Gazzosa .....	€ 4,50
<i>Con limone sfusato di Amalfi</i>	
Tonica .....	€ 4,50
<i>Aroma fine e persistente da cui emergono i sentori agrumati</i>	
Limonata .....	€ 4,50
<i>Ricavata dalle tre fioriture del limone, coltivata tra i panorami più suggestivi d'Italia</i>	

## BIBITE IN CAMPO

Acqua Naturale   50 cl .....	€ 1,20
Acqua Frizzante   50 cl .....	€ 1,20
Coca cola .....	€ 3,50
Coca cola Zero .....	€ 3,50
Fanta .....	€ 3,50
Sprite .....	€ 3,50
The alla Pesca .....	€ 3,50
The al Limone .....	€ 3,50

## ACQUE AL BISTROT VALVERDE

Acqua Minerale Naturale   50 cl .....	€ 2,00
Acqua Minerale Naturale   75 cl .....	€ 3,00

*Dalle sorgenti incontaminate del Monte Rosa nasce un'acqua pura ed essenziale.*

*La sua leggerezza cristallina e il basso contenuto di sodio la rendono un accompagnamento discreto e raffinato, capace di esaltare i sapori senza mai sovrastarli: un tocco di armonia che accompagna ogni momento a tavola.*

Acqua Frizzante   50 cl .....	€ 2,00
Acqua Frizzante   75 cl .....	€ 3,00

*Sgorga dal Monte Rosa con tutta la purezza della sua origine e si arricchisce di un'effervescenza fine e delicata. Fresca e luminosa al palato, accompagna ogni piatto con eleganza, donando vivacità senza mai coprirne l'essenza.*

## BIBITE AL BISTROT

Coca cola .....	€ 3,50
Coca cola Zero .....	€ 3,50
Fanta .....	€ 3,50
Sprite .....	€ 3,50
Estathé Pesca .....	€ 3,50
Estathé Limone .....	€ 3,50

# I NOSTRI VINI



## **Bollicine**

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG ..... € 4,00 ..... € 25,00  
Synphonie | Colore giallo paglierino brillante con perlage fine; al naso fiori bianchi e frutta a polpa gialla. Il sorso è fresco e armonico.

Franciacorta Brut "Cuvée Royale" ..... € 7,00 ..... € 45,00  
Marchesi Antinori | Colore giallo paglierino scarico con spuma cremosa e perlage fine. Al naso pesca bianca e crosta di pane. Il sorso è equilibrato e vivace.

## **Vini Bianchi**

Langhe Arneis "Blangé" ..... € 7,00 ..... € 41,00  
Ceretto | Colore giallo con riflessi verdolini; al naso fiori bianchi e agrumi. Al palato è fragrante ed equilibrato.

Collio Ribolla Gialla ..... € 5,00 ..... € 35,00  
Francesco Rotolo | Colore giallo paglierino brillante. Al naso fiori bianchi e agrumi. Il sorso è fresco e asciutto.

Gavi ..... € 5,00 ..... € 35,00  
Villa Sparina | Colore giallo paglierino. Al naso fiori bianchi e agrumi. Al palato è fresco e armonico.

Colli Tortonesi Timorasso ..... € 7,00 ..... € 40,00  
La Spinetta | Colore giallo paglierino intenso. Al naso frutta matura e note minerali. In bocca è strutturato e sapido.

## **Vini Rossi**

Barbera d'Asti "Palas" ..... € 5,00 ..... € 30,00  
Michele Chiarlo | Colore rubino brillante. Al naso ciliegia e spezie leggere. Al palato è fresco e armonico.

Langhe Nebbiolo "Il Principe" ..... € 7,00 ..... € 42,00  
Michele Chiarlo | Colore rosso rubino con riflessi granati. Al naso frutti rossi e viole. Il sorso è elegante, con tannini fini.

Grignolino del Monferrato Casalese ..... € 7,00 ..... € 43,00  
Tenuta Migliavacca | Colore rosso rubino tenue. Al naso rosa e spezie. Al palato è fresco e asciutto.

Barolo "Tortoniano" ..... € 10,00 ..... € 65,00  
Michele Chiarlo | Colore rosso granato. Al naso viole e spezie. In bocca è equilibrato ed elegante.

### **Per ulteriori richieste**

il nostro Staff sarà lieto di guidarvi alla scoperta della carta dei vini del Ristorante MondoGatto.

## BIRRE

*Storica birra d'abbazia belga, nata nel 1128 dai monaci norbertini dell'abbazia di Grimbergen. Famosa per il simbolo della fenice, rappresenta rinascita e tradizione. Le birre Grimbergen si distinguono per il carattere intenso e la ricchezza aromatica, con note speziate e fruttate che ne esaltano lo stile autentico.*

Grimbergen Blanche   33 cl .....	€ 6,00
Grimbergen Blanche   75 cl .....	€ 13,00
Grimbergen Blonde   33 cl .....	€ 6,00
Grimbergen Blonde   75 cl .....	€ 13,00
Grimbergen Double Ambrée   33 cl .....	€ 6,00
Grimbergen Double Ambrée   75 cl .....	€ 13,00

*Birre artigianali americane nate a New York, celebri per lo stile innovativo e il carattere deciso. La gamma unisce tradizione europea e creatività americana, con profumi intensi e gusti equilibrati, perfetti per chi cerca qualità e originalità.*

Brooklyn Lager   33 cl .....	€ 5,00
Brooklyn East Ipa   33 cl .....	€ 5,00
Brooklyn Pilsner   33 cl .....	€ 5,00
Brooklyn The Stonewall Inn Ipa   33 cl .....	€ 6,00
Brooklyn Special Effects   33 cl .....	€ 6,00

Tucher Helles Hefe Weizen | 50 cl ..... € 6,00

Poretti 4 Luppoli Zero.Zero | 33 cl ..... € 5,00

### **Alla spina**

Poretti 4 Luppoli | 40 cl ..... € 6,00

# Piccola Cucina

## LE NOSTRE INSALATE

**La Continental**..... € 12,00

Lattuga romana, pollo, crostini di pane, scaglie di grana,  
salsa yogurt arricchita con granella di pistacchio <sup>(1, 7, 8)</sup>

**L'Isolino** ..... € 12,00

Con radicchio trevisano, mozzarella di Bufala, noci,  
salsa verde e peperoni rossi <sup>(1, 7, 8, 10)</sup>

**La Rustica** ..... € 11,00

Con insalata iceberg, pomodori, cetrioli, tonno e  
olive taggiasche <sup>(1, 4, 6)</sup>

**La Golf Continental** ..... € 12,00

Con radicchio trevisano, mozzarella Fiordilatte,  
pomodorini di Pachino, carote a julienne e speck dell'Alto Adige <sup>(7, 12)</sup>

**La Zust** ..... € 15,00

Con rucola di campo, salmone affumicato Norvegese, gamberetti\*, cetrioli e  
riduzione di lime fresco <sup>(1, 2, 4, 7, 12)</sup>

**La Residence Isolino** ..... € 11,00

Tris di insalate radicchio, rucola di campo, iceberg con  
nocciole tostate e mela Renetta <sup>(1, 8)</sup>

# Piccola Cucina

## I DOUBLE TRAMEZZINI

- Club sandwich di MondoGatto** ..... € 12,00  
Uovo, bacon, insalata, pomodoro e maionese <sup>(1,5,3)</sup>
- Il classico** ..... € 8,00  
Tonno, pomodoro e maionese <sup>(1,3,4,5)</sup>
- Lo chic** ..... € 9,00  
Salmone e formaggio fresco <sup>(1,4,7)</sup>
- L'elegante** ..... € 9,00  
Gamberetti\*, lattuga romana e salsa rosa <sup>(1,2,3)</sup>

## I MAXI TOAST

- Prosciutto cotto e Edamer <sup>(1,7)</sup> ..... € 5,00
- Prosciutto di Parma e sfoglia di formaggio filante <sup>(1,7)</sup> ..... € 6,00

## I MAXI TRANCI DI FOCACCIA\*

A scelta tra farina di grano tenero ed integrale

- La Spring** con pomodoro, mozzarella Fiordilatte e basilico fresco <sup>(1,7)</sup> ..... € 4,50
- La Summer** con tonno, pomodorini di Pachino e scaglie di grana <sup>(1,4,7)</sup> ..... € 5,50
- La Autumn** con prosciutto crudo di Parma e stracciatella <sup>(1,7)</sup> ..... € 6,00
- La Winter** con prosciutto cotto, brie e funghi porcini <sup>(1,7,12)</sup> ..... € 6,00

## Piccola Cucina

### I NOSTRI PANINI "GOLF"

<b>Albatros</b> .....	€ 7,00
Prosciutto San Daniele, cipolla caramellata di Tropea e mozzarella fiordilatte <sup>(1,7,12)</sup>	
<b>Eagle</b> .....	€ 7,00
Speck dell'Alto Adige, toma d'Alpeggio e funghi porcini <sup>(1,7,12)</sup>	
<b>Par</b> .....	€ 7,00
Spianata calabrese, brie, pomodori e salsa rosa <sup>(1,3,7)</sup>	
<b>Bogey</b> .....	€ 7,00
Scamorza affumicata, zucchine grigliate e mortadella ai pistacchi <sup>(1,7,8,11,12)</sup>	
<b>Tee</b> .....	€ 8,00
Roastbeef all'inglese con peperoni rossi in agrodolce e salsa tartara <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	
<b>Birdie</b> .....	€ 8,00
Salmone affumicato Norvegese, formaggio fresco e rucola di campo <sup>(1,3,4,12)</sup>	

# Piccola Cucina

## LE NOSTRE PIADINE

<b>Swing</b> .....	€ 7,00
Prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola di campo <sup>(1,7)</sup>	
<b>Driver</b> .....	€ 7,00
Prosciutto cotto, Edamer e maionese <sup>(1,3,7)</sup>	
<b>Putter</b> .....	€ 7,00
Speck dell' Alto Adige, brie e salsa rosa <sup>(1,3,7,12)</sup>	
<b>Green</b> .....	€ 7,00
Tonno, pomodoro e maionese <sup>(1,3,4,7)</sup>	
<b>Caddy</b> .....	€ 7,00
Bresaola, rucola di campo, scaglie di grana e salsa tonnata <sup>(1,3,4,7)</sup>	

## LE NOSTRE DELIZIE

Il nostro tris di crudi <sup>(1,12)</sup> .....	€ 16,00
<i>accompagnato da focaccia tiepida*, rosmarino e scaglie di sale</i>	
<i>Prosciutto San Daniele DOP</i>	
<i>Prosciutto di Parma DOP</i>	
<i>Prosciutto di Norcia IGP</i>	
Burrata di Andria .....	€ 15,00
<i>accompagnata con pomodorini tricolore e basilico fresco <sup>(1,7)</sup></i>	
Roast-beef .....	€ 16,00
<i>servito su insalata di Soncino e salsa tartara <sup>(1,3,7,10,12)</sup></i>	
Tomini grigliati .....	€ 15,00
<i>su letto di zucchine e gratin di peperoni rossi <sup>(1,5,7,12)</sup></i>	

## LA NOSTRA PASTICCERIA FRESCA

Una raffinata selezione di mignon freschi <sup>(1,3,5,6,7,8,11,12)</sup> .....	al pezzo € 1,50
Biscotti assortiti secchi <sup>(1,3,5,7,8,11,12)</sup> .....	al pezzo € 0,70
Cheesecake ai frutti di bosco e cremino bianco <sup>(1,3,6,7,8)</sup> .....	€ 6,00
Panna cotta alle pere Williams con rapè di cocco <sup>(1,7,8)</sup> .....	€ 6,00
Mousse di cioccolato fondente con granella di nocciola e limone di Sorrento <sup>(1,3,7,8)</sup> .....	€ 6,00
Macedonia di frutta fresca con gelato al fiordilatte <sup>(3,7)</sup> .....	€ 7,00

## AMARI & DIGESTIVI

Montenegro .....	€ 4,00
Braulio .....	€ 4,00
Sambuca .....	€ 4,00
Ramazotti .....	€ 4,00
Averna .....	€ 4,00
Brancamenta .....	€ 4,00
Limoncello .....	€ 3,00
Grappa Paglierina   <i>Levi Serafino</i> .....	€ 6,00
Grappa di Arneis   <i>Levi Serafino</i> .....	€ 5,00



continentalgolfresort.com  
Phone: +39 0323 80800  
Mobile: + 39 366 7432869  
Email: info@golfcontinentalverbania.it

