



CASALEALI

— RISTORANTE —

*menù*

## *Antipasti*

- 25.00 Toast di scampo | brodo al cedro | maionese
- 20.00 Spaghettono tiepido | sarda di lago | bottarga
- 19.00 Radicchi | stracchino | cipollotto
- 20.00 Animelle tostate | condimento "alla milanese"
- 19.00 Vellutata di mandorla | vongole morbide |  
leccino affumicato
- 19.00 Tartare vegetale | pomodoro | mozzarella | basilico | lavanda

## *Primi piatti*

### *Paste e affini*

- 18.00 Risotto | nocciola | acciughe | casaliva  
minimo 2 persone
- 19.00 Spaghetto | curcuma | grana di pecora |  
liquirizia | scorza d'arancio
- 20.00 Mais quarantino morbido e croccante | formaggi di valle | funghi

### *Paste ripiene*

- 19.00 Raviolo classico | ripieno bresciano | faraona arrosto
- 20.00 Ravioli del plin | cipolle arrostate | ristretto di verdure tostate | Franciacorta

## *Secondi di pesce*

22.00 Lucioperca | agrumi | olive | capperi | foglie di capperi

25.00 Spadino allo scoglio | melanzana fumé | sughetto di cozze

da 24.00 Pescatrice | salsa mugnaia di capra | erbe profumate

## *Secondi di carne*

25.00 Guanciale di manzo al vino rosso | patate |  
insalata macerata

24.00 Quaglia alla brace | alloro | fieno | kumquat

24.00 Coniglio alla bresciana | salsa d'arrosto | quinto quarto



## *Brevemente*

Menù degustazione in rapida sequenza  
disponibile dal lunedì al venerdì, solo a pranzo.  
3 portate

### Entrée

Radicchi | stracchino | cipollotto

Mais quarantino morbido e croccante | formaggi di valle | funghi

Coniglio alla bresciana | salsa d'arrosto | quinto quarto

35.00

# *Territaria*

Menù degustazione per l'intero tavolo

5 portate

Entrée

Insalata di salmerino | giardiniera | vermut bianco

Crudo di cavallo | burro e salvia | sugo di arrosto

Raviolo classico alla bresciana

Lucioperca | agrumi | capperi

Guanciale di manzo al vino rosso | patate |  
insalata macerata

54.00

Aggiunta dessert 7.00

Abbinamento vini (5 calici da 0.8 cl) 26.00

# *Attrimenti*

Menù degustazione per l'intero tavolo

8 portate

Entrée

Orto

Vellutata di mandorla |  
vongole e casaliva affumicata

Tartare vegetale | pomodoro | mozzarella | basilico | lavanda

Risotto | nocciola | acciuga

Spaghetto | curcuma | grana di pecora |  
liquirizia | scorza d'arancio

Animelle tostate | condimento "alla milanese"

Spadino allo scoglio | melanzana fumé | sughetto di cozze

Quaglia alla brace | alloro | fieno

69.00

Aggiunta dessert 7.00

Abbinamento vini (8 calici da 0.8 cl) 39.00

# Profondità

Menù degustazione per l'intero tavolo

8 portate

## Entrée

Spaghettono tiepido | sarda di lago |  
bottarga

Radicchi | stracchino | cipollotto

Ravioli del plin | cipolle arrostate |  
ristretto di verdure tostate | Franciacorta

Pescatrice | salsa mugnaia di capra | erbe profumate

Coniglio alla bresciana | salsa d'arrosto | quinto quarto

Gelo all'olio e limone | cultivar fs17 "La Meridiana" |  
panna acida

Cacio e pepe di mela | mascarpone | vaniglia

Cioccolato | menta | rum

79.00

Abbinamento vini (5 calici da 0.8 cl + 1 dolce) 39.00



## **Lista allergeni**

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

Cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei, uova e prodotti a base di uova, pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

PER CHI VOLESSE CONSULTARE IL MENU ALLERGENI LO RICHIEDA DIRETTAMENTE AL PERSONALE DI SALA PRIMA DELL'ORDINAZIONE.