

Menù Degustazione

“Classico”

Uovo, sugo di pollo e aceto bianco

“Crudo ma cotto” di manzo,
fondo di vinaccia, olio di carne arrosto

Agnolotti di coniglio e olive

Trota semi-cotta
profumata all’anice e ginepro e salsa di rafano

Maiale, mele e cipolle

Dessert

Solo per l’intero tavolo, non modificabile

75 €

Aggiunta **piatto storico**

15 € per persona, solo per l’intero tavolo

- Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
- Spghettino tiepido, sarda di lago e bottarga
- Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto
- Manzo brasato ai vini rossi, spuma alle erbe e purè

Menù Degustazione

“Originale”

Ostrica al barbecue, oliva e scalogno

Salmerino marinato,
acqua acidula di finocchio e latticello di
burro di malga

Bottoni di cavolo nero e foglie di cavoli

Seppia cotta sui carboni e
intingolo di maialino arrosto al mirto

Peperone bruciato, estrazione di peperonata

Quaglia, arance e fieno

Dessert

Solo per l'intero tavolo, non modificabile

85 €

Aggiunta **piatto storico**

15 € per persona, solo per l'intero tavolo

- Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
- Spghettino tiepido, sarda di lago e bottarga
- Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto
- Manzo brasato ai vini rossi, spuma alle erbe e purè

Menù Degustazione

“Carta Bianca”

Un percorso di otto portate
a cura dallo Chef,
partendo dalle preferenze dei commensali
circa i piatti proposti negli altri Menù.

Un Menù Degustazione che rappresenta al meglio
l'evoluzione della cucina di Andrea Leali.

Solo per l'intero tavolo

125 €

Menù

“Piccola Degustazione”

Un percorso introduttivo
alla scoperta della cucina di Casa Leali.

Tre portate

-in porzione degustazione-

dove potrete trovare a rotazione
i nostri grandi classici

Solo per l'intero tavolo

45 €

Ogni giorno un percorso differente.
I piatti saranno raccontati a voce.

Menù disponibile a pranzo e cena durante la
settimana (esclusi venerdì sera, sabato e domenica)

Menù alla carta

I piatti presenti nei Menù Degustazione
posso essere scelti “alla carta” e verranno proposti
dalla cucina in porzioni più abbondanti.

1 portata 35 €

2 portate 70 €

3 portate 85 €

Per il Menù in inglese
e
Menù allergeni
utilizzare il QR code:

English Menu
and
Allergen Menu
use the QR code:



WI-FI PASSWORD:
casalealipuegnago