



CASALEALI
— RISTORANTE —

*Andrea e Marco
Leali*

Menù Degustazione

“Classico”

Ostrica al barbecue,
oliva e scalogno

Tagliolino di pasta fresca,
burro alle sarde allo spiedo e caviale affumicato

Agnolotti, salmì di verdure e
spuma di aglio orsino

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

Capocollo di maiale arrostito,
funghi, guancia e cavoli

Dessert

Menù degustazione solo per l’intero tavolo
non modificabile

75 €

Aggiunta piatto storico:

Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda

Risotto ai limoni del Garda

Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto

15 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù Degustazione

“Originale”

Tuberi fondenti e
cremoso alle erbe aromatiche, polline

Insalata di seppia, cavolo marinato, lardo e
pomodori secchi

Raviolo di erbe cotte, formaggio caprino e noce

Salmerino scottato, polpa di limone,
salsa di pesce e pesto verde

Peperone bruciato,
estrazione di peperonata

Quaglia all'arancia in quattro passaggi

Dessert

Menù degustazione solo per l'intero tavolo
non modificabile

85 €

Aggiunta piatto storico:

Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
Risotto ai limoni del Garda
Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto

15 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù alla carta

1 portata – 35,00

2 portate – 70,00

3 portate – 85,00

Antipasti

Ostrica al barbecue, oliva e scalogno

Toast di Scampo, brodo di cedro del garda

Insalata di seppia, cavolo marinato, lardo e
pomodori secchi

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

Primi Piatti

Tagliolino di pasta fresca,
burro alle sarde allo spiedo e caviale affumicato

Risotto capperi di Gargnano croccanti e liquirizia
-minimo per due persone-

Raviolo di erbe cotte, formaggio caprino e noce

Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto

Secondi Piatti

Salmerino scottato, polpa di limone, salsa di pesce e pesto verde

Quaglia all'arancia in quattro passaggi

Capocollo di maiale arrostito, funghi e cavoli

Peperone bruciato, estrazione di peperonata

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

For the English Menu
and
Allergen Menù
use the QR code



WI-FI PASSWORD:
casalealipuegnago