



CASALEALI
— RISTORANTE —

*Andrea e Marco
Leali*

Menù Degustazione

“Classico”

Manzo sotto sale, salsa d'arrosto,
giardiniera e velo d'aceto

Raviolo con ripieno bresciano e brasato di faraona

Sarda e intingolo alla pizzaiola

Coniglio burro e salvia

Dessert

Menù degustazione solo per l'intero tavolo
non modificabile

75 €

Aggiunta piatto storico per l'intero tavolo:

Ostrica al BBQ
Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
Risotto ai limoni del Garda

15 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù Degustazione

“Originale”

Tartare di pomodoro

Velo di seppia
ragù di seppioline e tapenade di lago

Ravioli alla parmigiana di melanzane e
salsa di anacardi

Risotto al pomodoro verde, kiwi, basilico e finocchietto

Scarola, fondo di lattuga,
sarde e pinoli

Quaglia alla diavola

Dessert

Menù degustazione solo per l'intero tavolo
non modificabile
85 €

Aggiunta piatto storico per l'intero tavolo:

Ostrica al barbecue
Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
Peperone bruciato, estrazione di peperonata

15 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù Degustazione

“Omaggio al Garda”

Zuppa tiepida di olio e
salamoia d'oliva

Persico in saor, verdure in carpione ed
acqua di basilico

Tagliolino burro di sarde allo spiedo,
caviale di trota e di aringa affumicata

Risotto ai limoni del Garda

Trota, rafano, alloro e anice

Maiale, salame fresco, aceto e salsa di pane

Dessert

Menù degustazione solo per l'intero tavolo
non modificabile

85 €

Aggiunta piatto storico per l'intero tavolo:

Ostrica al barbecue
Toast di Scampo, brodo di cedro del Garda
Peperone bruciato, estrazione di peperonata

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

Velo di seppia
ragù di seppioline e tapenade di lago

Manzo sotto sale, salsa d'arrosto, giardiniera e velo d'aceto

Primi Piatti

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

Risotto al pomodoro verde, kiwi, basilico e finocchietto
-minimo per due persone-

Ravioli alla parmigiana di melanzane e salsa di anacardi

Raviolo Classico, ripieno bresciano e faraona arrosto

Secondi Piatti

Persico in saor, verdure in carpione ed acqua di basilico

Scarola, fondo di lattuga, sarde e pinoli

Quaglia alla diavola

Maiale, salame fresco, aceto e salsa di pane

Coniglio burro e salvia

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