



CASALEALI
— RISTORANTE —



MICHELIN
2025

Andrea Leali e Marco Leali

Menù Degustazione

“i Classici di Casa Leali”

Ostrica al BBQ

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

Raviolo con ripieno bresciano, faraona,
il suo sugo e salsa di midollo affumicato

Trota, rafano, alloro e anice

Coniglio burro e salvia

Dessert

Il Menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo,
non modificabile

85 €

Aggiunta piatto storico per l'intero tavolo:

- Toast di scampo, brodo di cedro del Garda
 - Risotto ai limoni del Garda
- Tagliolino con burro di sarde allo spiedo e caviale affumicato

18 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù Degustazione

“Originale”

Radici, tuberi fondenti e aglio nero

Polentina di mais perla, estratto di salvia,
ragù di coniglio e caffè

Gnocchi di ortica, taleggio della Val Brembana
e cicorie di campo

Risotto al pomodoro verde, kiwi,
basilico e finocchietto

Schiacciata di cipolle rosse croccante
e blu di vacca

Quaglia, misticanza e acetosella

Dessert

Il Menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo,
non modificabile

95 €

Aggiunta piatto storico per l'intero tavolo:

- Ostrica al BBQ
- Toast di scampo, brodo di cedro del Garda
- Tagliolino con burro di sarde allo spiedo e caviale affumicato

18 € per persona

Il piatto può essere aggiunto, non sostituito

Menù alla carta

1 portata – 35,00

2 portate – 75,00

3 portate – 90,00

Antipasti

Ostrica al barbecue, oliva e scalogno

Toast di scampo, brodo di cedro del Garda

Polentina di mais perla, estratto di salvia,
ragù di coniglio e caffè

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 ai limoni del Garda
-minimo per due persone-

Raviolo classico, ripieno bresciano e faraona arrosto

Secondi Piatti

Trota, rafano, alloro e anice

Schiacciata di cipolle rosse croccante
e blu di vacca

Quaglia, misticanza e acetosella

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