



CASALEALI
— RISTORANTE —

✿ MICHELIN 2026

ANDREA LEALI E MARCO LEALI

MENÙ DEGUSTAZIONE CLASSICO

SONCINO E LIMONE

Radice di soncino cotta al barbecue, dolce acido di limone

POLENTA E FARAONA

Faraona al miele, senape ed erbe croccanti

RAVIOLO DI PANE

Raviolo in pasta di pane con ripieno di pane e burro, bitter di croste tostate e scorze di Parmigiano

TROTA E PREZZEMOLO

Trota, salsa di crescione e prezzemolo, zenzero e rafano

CONIGLIO E POMODORO

Coniglio cotto nell'olio di oliva, salsa marinara e olive candite, polvere di rosa canina

DESSERT

A cura della nostra pasticceria

90 €

Il Menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo. Non modificabile.

PIATTI SIGNATURE DA AGGIUNGERE

18 € p.p.

L'aggiunta si intende per tutto il tavolo

- Ostrica al BBQ
- Toast di scampo, caviale e brodo al cedro
- Risotto ai limoni del Garda

MENÙ DEGUSTAZIONE ORIGINALE

BRESAOLA VEGETALE

Bresaola di barbabietola, pesto di rucola ed erba acetosella, frutta secca tostata

CECI E ROSMARINO

Cre moso di ceci, panella di ceci, olio di cipolle bruciate e lardo fondente

CREPELLA PROSCIUTTO E FUNGHI

Soffice albume e tuorlo, salsa di prosciutto dolce di Cormòns e funghi

RISO E CIPOLLA

Risotto con caffè di cipolle tostate, composta di cipolle e chutney di frutti rossi

MERLUZZO

Merluzzo al Parmigiano, spinacio di terra e di mare, baccalà mantecato

Aggiunta caviale +30€ per persona

PANE

Scaloppina di pane rosolato, bitter di pane, croste e lievito essiccato, mugnaia di pane e funghi

DESSERT

A cura della nostra pasticceria

105 €

Il Menù degustazione è disponibile solo per l'intero tavolo.

PIATTI SIGNATURE DA AGGIUNGERE

18 € p.p.

L'aggiunta si intende per tutto il tavolo

- Ostrica al BBQ
- Toast di scampo, caviale e brodo al cedro
- Risotto ai limoni del Garda

MENÙ DEGUSTAZIONE CARTA BIANCA

Un percorso di 7 portate nella cucina
più espressiva di Casa Leali.

150 €



Percorso a mano libera dello chef,
tra piatti signature ed estemporanei,
per un'esperienza unica.
Il tavolo può indicare eventuali
preferenze, che saranno considerate
nella creazione del menù.

Benvenuti a Casa Leali.
Buon divertimento.

Andrea e Marco Leali

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

OSTRICA AL BBQ

Ostrica al barbecue, oliva e scalogno

TOAST DI SCAMPO

Toast di scampo, brodo di cedro del Garda
Aggiunta caviale +30€ per persona

BRESAOLA VEGETALE

Bresaola di barbabietola, pesto di rucola ed
erba acetosella, frutta secca tostata

POLENTA E FARAONA

Faraona al miele, senape ed erbe croccanti

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AL POMODORO

Spaghetti "Pastificio dei Campi"
in assoluto di pomodoro
Piatto vincitore del concorso "Primo Piatto dei Campi 2025"

RISO E CIPOLLA

Risotto con caffè di cipolle tostate,
composta di cipolle e chutney di frutti rossi
Minimo per due persone

RAVIOLO DI PANE

Raviolo in pasta di pane con ripieno di
pane e burro, bitter di croste tostate e
scorze di Parmigiano

CREPELLA PROSCIUTTO E FUNGHI

Soffice albume e tuorlo, salsa di prosciutto
dolce di Cormòns e funghi

SECONDI PIATTI

RADICCHIO

Radicchio fermentato, chimichurri di radicchio e latticello di vacca

TROTA E PREZZEMOLO

Trota, salsa di crescione e prezzemolo, zenzero e rafano

MERLUZZO

Merluzzo al Parmigiano, spinacio di terra e di mare, baccalà mantecato
Aggiunta caviale +30€ per persona

CONIGLIO E POMODORO

Coniglio cotto nell'olio di oliva, salsa marinara e olive candite, polvere di rosa canina

MINIMO DUE PORTATE A PERSONA:

2 portate
80 €

3 portate
100 €

PER IL **MENU IN INGLESE**
E **MENU ALLERGENI**
UTILIZZARE IL **QR CODE**

FOR **ENGLISH MENU**
AND **ALLERGEN MENU**
USE THE **QR CODE**



Coperto 6 €
Acqua 5 €