



Ristorante Casa Leali, l'alta cucina di provincia

Estro, talento e passione caratterizzano la gestione del Ristorante Casa Leali di Puegnago sul Garda (BS). In questo piccolo paese, i giovanissimi fratelli Andrea e Marco Leali rivoluzionano la cucina tradizionale, senza tradirla.



I fratelli Andrea e Marco Leali.

Il **Ristorante Casa Leali** nasce nel 2016 a Puegnago sul Garda (BS) per iniziativa dei fratelli **Andrea e Marco Leali** che trasformano la casa di famiglia in un locale accogliente dove i buongustai possono assaporare una cucina ricca di sfumature. Alle ricette e agli ingredienti tradizionali e legati al territorio, infatti, lo chef Andrea Leali affianca un ben riuscito sforzo creativo fatto di ricerca ed innovazione.

Grazie all'estro e al talento dei titolari, in breve tempo, **Casa Leali** riscuote innumerevoli consensi. L'accurato restauro, ha esaltato il calore e la suggestione dell'edificio, arricchendolo di una spaziosa piscina circondata da un giardino molto curato. Gli interni sono arredati con gusto, il soffitto ha le travi a vista e le pareti sono state lasciate parzialmente a rustico. Per sottolineare il minimalismo intimo ed accogliente che caratterizza la sala, i tavoli sono senza tovaglia.

Chi sono Andrea e Marco Leali

Lo chef **Andrea Leali**, classe 1993, si è formato presso l'istituto alberghiero di **Gardone Riviera** (BS). In seguito ha maturato la sua prima esperienza nel mondo della ristorazione, nelle cucine del **Pijei** di Cunettone di Salò, dove ha affinato le sue abilità culinarie. Il fratello **Marco**, invece, coordina abilmente la sala, si prende cura degli ospiti e – grazie al suo titolo di sommelier [Ais](#) – guida i commensali nella scelta del vino più appropriato.



Alcune immagini del Ristorante Casa Leali (Foto © Marco Picciotto).

Il menù del Ristorante Casa Leali

La proposta gastronomica di Casa Leali spicca per **creatività e raffinatezza** ed è composto da una buona selezione di piatti che vanno a comporre **quattro diversi menù degustazione** tra cui poter scegliere. Una nota di merito, va all'olio degustato in accompagnamento al pane, prodotto dall'[Azienda Agricola La Meridiana](#) che si trova a poche decine di metri dal ristorante.

All'interno del menù, **sapori decisi** ma sempre bilanciati stimolano tutti e cinque i sensi in un percorso tanto piacevole quanto interessante con colori, profumi e consistenze in grande armonia tra loro. Piatti come la **cicoria laccata al risotto con salsa di carpione**, il **risotto aglio, olio, pepe e menta** o il **polpo con sesamo nero e burro bianco** riassumono tutta l'inventiva che contraddistingue la cucina di Andrea, che parte da ingredienti tradizionali per spaziare poi verso l'evoluzione.

Questi due giovani fratelli, con il loro impegno e la grande professionalità, sono e saranno sicuramente uno dei punti di riferimento dell'alta ristorazione bresciana.



Alcuni piatti del menu.

Ristorante Casa Leali
Via Valle, 1 – Puegnago Del Garda (BS)
Pagina Facebook

©Articolo di Marco Picciotto

Data di creazione

17/02/2017

Autore

redazione