



PREZIOSILLA

— *Ristorante con Pizza* —

MENÙ


CUCINA



La Cucina



LEGENDA

 senza glutine

 vegetariano

 vegano

LE INSALATE

NOSTROMO ☒	18
Insalata Verde, Carote, Pomodorini, Molluschi, Frutti di Mare, Crostacei al Vapore	
TURBOLENTA ☒	12
Lattuga Iceberg, Cipolla Rossa Tropea, Pomodorini, Uovo Sodo, Tonno Fresco Scottato al Sesamo Nero, Acciughe del Cantabrico, Olive Taggiasche	
MADE IN ITALY ☒ 🌿	16
Bufala Campana, Pomodori Ramati, Basilico Ligure	
LA VEGGY ☒ 🌿 ♯	8
Insalata Verde, Valeriana, Pomodorini, Carote, Mais, Carciofi alla Romana	

IL RISOTTO...

...LA NOSTRA PASSIONE!

Ogni Giorno Due Gustose Proposte
(Minimo due porzioni, una su richiesta)

LE NOSTRE PAELLAS

Minimo due porzioni

Tutte cucinate con l'Originale Riso Bomba e il Tipico Pigmento Rosso per Paella provenienti direttamente dal Mercato di Spagna.

CATALANA	22
Frutti di Mare, Molluschi, Crostacei, Verdure Miste	
VALENCIANA	22
Frutti di Mare, Molluschi, Crostacei, Carni, Verdure Miste	
REALE	32
Solo Crostacei: Gamberoni, Scampi, Astice, Cicale (in stagione), Verdure Miste	

* Catalana e Reale anche al Nero di Seppia senza sovrapprezzo.

* Valenciana e Reale necessitano di un tempo di preparazione maggiore (ca. 30 min)

Dal Mare

Su prenotazione e con anticipo di 24 ore possiamo personalizzare un menù di pesce ad Hoc anche solo per due persone

ANTIPASTI

Crudità di Mare King ☒ <i>Gamberi Rossi e Scampi Sicilia, Capesante Boston, Tonno Rosso, Gamberi Obsieblue, Ostrica Kis</i>	35
Crudità di Mare versione ridotta ☒	20
Il Giardino di Mare con Burrata Pugliese ☒ <i>Burrata Pugliese, Gamberi Rossi Sicilia, Capesante, Caviale, Ostriche Kis, Bottarga di Muggine</i>	27
Burratina Pugliese con Gamberi Rossi Sicilia, Olivette Taggiasche, Pomodorini Confit e Basilico ☒	20
Tartare di Salmone Norvegia e Avocado con Crostini, Salsa Carote e Zenzero	16
Polpo Verace alla Gallega su Crema di Zucca ☒	14
Fritto Croccante di Calamari e Code di Gamberi	14
Il Classico Sautè di Cozze e Vongole Veraci ☒	12
Catalana di Scampi, Gamberoni e Gamberi Rossi su Arcobaleno di Verdure ☒	25
Noci di Capesante Boston Dorate in Tegame su Vellutata di Piselli	16
Pane Tostato, Burro Ocelli, Acciughe del Cantabrico	10

PRIMI

Linguine di Grano Duro "Regina dei Sibillini" con Vongole Veraci, Bottarga di Muggine (<i>leggermente piccanti</i>)	16
Spaghetti di Grano Duro "Senatore Cappelli" con Ostriche Bretagna e Caviale	25
Riso Nero Venere con Dadolata di Verdurine al Curry ☒ 🌿 ♯ (con o senza Code di Gamberi)	9/14
Calamarata Fresca di Semola di Grano Duro con Pesto Delicato, Spiedino di Gamberi e Filetti di Mandorle Tostate	16
Tagliolino di Pasta Fresca allo Scoglio...nato per Palati Forti (Sugo Pomodorini, Molto Piccante con Frutti di Mare, Molluschi, Crostacei)	16

SECONDI

Lingotto di Salmone Norvegia Fresco alle Erbe Aromatiche con Arcobaleno di Verdurine	18
Filetto di Rombo al Timo su Velelte di Finocchi scottate all'Aneto ☒	32
Gamberoni alla Thay con Zucchine, Salsa di Soia e Banana	22
Corona di Gamberoni Grigliati su Insalatina al Balsamico ☒	22
Medaglioni di Tonno Cotto a Bassa Temperatura Aromatizzato al Timo e Zenzero su Crema di Cipolle e Vongole Veraci	22

IL MENÙ "TONNO ROSSO DI SICILIA" ☒

35

Aperitivo con Bollicine Franciacorta

Carpaccio di Tonno Rosso Sicilia, Frutti di Bosco, Crema di Zenzero e Carote

Tagliata di Tonno al Sesamo Nero su Caponata di Cipolle Rosse di Tropea

Sorbetto del Giorno

(Coperto, acqua e caffè sono compresi)

Dalla Terra

Tutti i nostri piatti di carne sono serviti con contorno

ANTIPASTI

Tortino ai Porcini su Crema Delicata al Parmigiano 🌿	12
Tartare di Scottona Piemontese selezione Cazzamali con Crostini (150 g)	14
Burrata Pugliese con Emulsione di Acciughe e Capperi, Speck di Termeno e Crostini Tirolesi al Cumino e Finocchio	12
Gnocco di Pizza Fritto con Crudo di Parma 20 mesi e Salame Nostrano	12

PRIMI

Casoncelli di Barbariga alle Erbette con Burro Versato e Granella di Nocciole 🌿	10
Spaghetto di Grano Duro "Senatore Cappelli" all'Amatriciana	12
Chicche di Patate e Basilico alla Mantovana	12

SECONDI

Filetto di Fassona al Pepe Rosa o alla Senape Antica	24
Filetto di Fassona Grigliato all'Americana con Bacon e Patate Fritte ☒	24
Tagliata di Fassona alla Piastra con Burro Versato e Trito di Rosmarino (a piacere) ☒	18
Costata di Fassona Piemontese Selezione Cazzamali alla Fiorentina (circa 1.1 Kg - ideale per 2 persone) ☒	55

PIZZA



Photo by Silvia G.



le
cla
ssi
che

BUFALA	Pomodoro, Bufala Campana, Pomodorini Ciliegia, Basilico Fresco, Olio Extra Vergine DOP	11
CALZONE FARCITO AI SAPORI MEDITERRANEI	Pomodoro, Bufala, Capperi, Olivette Taggiasche, Origano Fresco, Pomodorini Ciliegia	10
CAPRICCIOSA	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi alla Romana	9
DIAVOLA	Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	7.50
FORMAGGI	Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Brie, Scamorza	9
MARGHERITA	Pomodoro, Mozzarella, Basilico Fresco, Olio Extra Vergine DOP	6
MARINARA	Pomodoro, Aglio, Origano, Olio Extra Vergine DOP	5
ORTOLANA	Pomodoro, Mozzarella, Mix di Verdure Fresche Saltate in Padella	11.50
PATATINE FRITTE	Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte	9
PROSCIUTTO COTTO	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto	7.50
PROSCIUTTO CRUDO	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma	9
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi	8
PUGLIESE	Pomodoro, Mozzarella, Cipolle Rosse Tropea	7
ROMANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano	8
SICILIANA	Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Olive Nere, Capperi di Pantelleria	9.50
TONNO E CIPOLLE ROSSE TROPEA	Pomodoro, Mozzarella, Tonno all'Olio d'Oliva, Cipolle Rosse di Tropea	9
WURSTEL	Pomodoro, Mozzarella, Wurstel	7.50

le
gu
sto
se



AIO!	11
Pomodoro, Mozzarella, Carciofi alla Romana, Pomodorini Ciliegia, Cipolle di Tropea, Grana	
AMATRICIANA	9
Pomodoro, Mozzarella, Guanciale, poca Cipolla, Pecorino Romano, Pepe	
CATANESE	10
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Capperi, Origano, Olivette Taggiasche, Peperoncino	
CIOCIARA	11
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Noci, Prosciutto Cotto	
DELIZIA	11
Pomodoro, Mozzarella, Salsa Delizia: Panna, Piselli, Prosciutto Cotto, Grana	
LUCIFERO	9
Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante, Cipolla di Tropea, poco Peperoncino	
MANTOVANA	10
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Basilico	
MARSIGLIESE	10
Pomodoro, Mozzarella, Patate Saltate in Padella con Salvia, Cipolla, Bacon	
PORRI E GORGO	10
Pomodoro, Mozzarella, Porri Stufati, Gorgonzola, Bacon	
PREZIOSILLA	12
Pomodoro, Mozzarella, Formaggella Nostrana, Bacon, Olio al Tartufo Bianco	
NUOVA	10
Pomodoro, Mozzarella, Salame Dolce Nostrano, Pecorino Sardo	
TIROLESE	11
Pomodoro, Mozzarella, Scamorza Affumicata, Wurstel, Speck	





le

sfi

zio

se

BAGOSSA	Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Formaggio Bagoss, Basilico	12
BOSCO	Pomodoro, Mozzarella, Funghi Misti, Asparagi, Gorgonzola	12
CAPRESE VERACE	Pomodoro. A crudo: Bufala Campana, Pomodorini Ciliegia, Basilico Fresco, Olio Extra Vergine DOP	12
CARCIOFONA	Pomodoro, Bufala Campana, Carciofi alla Romana, Basilico	13
DELLA CASA	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Pomodorini Ciliegia, Basilico	12
ESMERALDA	Pomodoro, Mozzarella, Scamorza, "Mortadella Tartufata", Cipolle Rosse di Tropea	13
GITANA	Pomodoro, Bufala Campana, Acciughe, Basilico	12
ISCHIA 2001	Pomodoro, Bufala Campana, Sgombri, Cipolla Rossa di Tropea	13
MACIU	Mozzarella, Melanzane Fritte, Spruzzata di Pomodoro, Grana a Scaglie	11
MATTIA	Pomodoro, Bufala Campana, Scamorza Affumicata, Zucchine Saltate in Padella al Basilico	13
PARMIGIANA	Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini Ciliegia, Radicchio Rosso, Prosciutto Crudo di Parma, Scaglie di Grana Padano	13
PORCINI E BAGOSS	Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini, Formaggio Bagoss, Prezzemolo	13
PORCINI FRESCHI (di norma da Maggio a Ottobre)	Pomodoro, Mozzarella, Porcini Freschi (in cottura o a crudo)	15
SOTTOBOSCO	Pomodoro, Mozzarella, Asparagi, Uovo (a piacere), Olio al Tartufo Bianco	12
THE BOSS	Pomodoro, Mozzarella, Ricotta, Acciughe, Pecorino Romano, Basilico	11
VESUVIO	Pomodoro, poca Mozzarella, Burrata Pugliese, Emulsione di Acciughe e Capperi	13

The background is a teal-tinted photograph of fresh ingredients. In the center, there are several large, cooked shrimp. To the right, there are two whole tomatoes and a sliced tomato. Some fresh herbs are scattered around the bottom right. The text 'le ma rin are' is overlaid in a white, serif font, centered vertically and horizontally.

le
ma
rin
are

CALAMARI	13
Pomodoro, Mozzarella, Calamari al Prezzemolo (a richiesta anche Fritti)	
DUDI DUDI	14
Pomodoro, Bufala Campana, Tartare di Salmone Norvegia Fresco	
FRESCA	20
A crudo: Burrata Pugliese, Pomodorini Confit, Olivette Taggiasche, Tartare di Gamberi Rossi Sicilia, Basilico	
FRUTTI DI MARE	16
Pomodoro, Mozzarella, Insalata di Mare	
MOBY DICK	14
Pomodoro, Mozzarella, Code di Gamberi, Prezzemolo, Olio Extra Vergine DOP	
NAPOLEON	14
Pomodoro, Mozzarella, Code di Gamberi, Patate alla Marsigliese (vedi pizza Marsigliese)	
NEMO	14
Pomodoro, Mozzarella, Pomodorini Ciliegia, Panna A crudo: Salmone Norvegia Affumicato, Rucola	
NETTUNO	13
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Calamari, Curry	
PIOVRA	13
Pomodoro, Mozzarella, Piovra condita con Olio Extra Vergine DOP, Prezzemolo	
POSEIDON	19
Pomodoro, Mozzarella, Insalata di Mare e Crostacei	
SALMONE E RUCOLA	15
Pomodoro, Mozzarella, Salmone Norvegia Affumicato, Rucola	
SIMBAD	14
Pomodoro, Mozzarella, Panna, Salmone Norvegia Affumicato, Cipolla Rossa di Tropea	



le tartufose

(in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto)



le bianche

A4

Bufala Campana, Carciofi alla Romana, Grana e Scaglie di Tartufo Nero

22

NORCIA

Mozzarella, Robiola, Pistilli di Zafferano, Scaglie di Tartufo Nero

20

PREZIOSILLA TOP

Pomodoro, Mozzarella, Formaggella Nostrana, Bacon, Olio al Tartufo Bianco, Scaglie di Tartufo Nero

18

LORD

Bufala Campana, Pomodorini Confit

A crudo: Tartare di Capesante aromatizzata al Tartufo, Scaglie di Tartufo Nero

25

SUNNY

Mozzarella, Uova al Tegamino, Asparagi, Scaglie di Tartufo Nero

20

Prezzi
per pizza
singola o 1/2
tagliere

LA MORETZ

Poca Mozzarella, Ricotta, Radicchio Rosso, Cipolle di Tropea, Macinata di Pepe

9

MARTINA

Mozzarella, Formaggio Brie, Bresaola, Rucola

11.50

MARYLIN

Poca Mozzarella.

A crudo: Burrata Pugliese, Pomodorini Confit, Prosciutto Crudo di Parma

15

LEVANTE

Poca Mozzarella.

A crudo: Burrata Pugliese, Gocce di Pesto Nostrano (senza aglio), Tartare di Salmone Norvegia Fresco

21

Prezzi
per pizza
singola o 1/2
tagliere



le esc lus ive

Ricette nate grazie alla collaborazione di amici ristoratori
che condividono con noi la passione per la Pizza

AREADOCKS

Ricetta di Alfonso Vitelli - Areadocks Ristorante & Concept Store, Brescia

Pizza Bianca

A Crudo: Burrata Pugliese, Carpaccio di Ricciola agli Agrumi, Sesamo Tostato, Mango

Pizza Tagliere

22 42

CARNE & SPIRITO

Ricetta di Paride Pedroni - Ristorante Carne & Spirito, Brescia

Pizza Bianca, Bufala Campana, Crema al Trevisano Rosso,

Gorgonzola Piccante Tradizionale

15 28

DA NACIO

Ricetta di Marcello - Da Nacio Locanda per Bevitori, Brescia

Pizza Bianca, Bufala Campana, Radicchio Rosso, Cipolle, Gorgonzola, Acciughe

14 27

DUE COLOMBE

Ricetta di Stefano Cervenì - Ristorante Due Colombe, Borgonato di Cortefranca (BS)

Pizza Bianca, Burrata Pugliese, Cipolle di Tropea, Erba Cipollina, Ostriche Kis, Caviale

22 42

ESPLANADE

Ricetta di Massimo Fezzardi - Ristorante Esplanade, Desenzano del Garda (BS)

Bufala, Misticanza, Pomodorini Confit, Tartare di Gamberi Rossi, Caviale d'Aringa

22 42

LA PORTA ANTICA

Ricetta di Augusto Valzelli - Ristorante La Porta Antica, Brescia

Impasto Integrale

A crudo: Carpaccio di Baccalà, Confit, Olivette Taggiasche, Olio Extra Vergine Ligure

22 42

L'ARTIGLIERE

Ricetta di Davide Botta - Ristorante L'Artigliere, Verona

Crema di Peperone Giallo, Burrata Pugliese, Broccoletti Verdi, Tartare di Gamberi Rossi Sicilia,

Olio Extra del Garda FS17 di Leali F. (Puegnago del Garda)

22 42

MIRAMONTI L'ALTRO

Ricetta di Philippe Léveillé - Ristorante Miramonti L'Altro, Concesio (BS)

Pomodoro, Bufala Campana, Pomodorini Confit, Lumache di Vigna,

Erba Cipollina, Olivette Taggiasche, Capperi di Pantelleria

18 35

NINETEEN

Ricetta di Massimo e Nadia - Ristorante Nineteen, Brescia

Pizza Bianca, Burrata Pugliese, Sashimi di Salmone Norvegia e Gamberi Rossi Sicilia,

Capperi, Olivette Taggiasche, Pomodorini Confit

22 42

OFFICINA DEL MARE

Ricetta di Marco Bonfadelli - Officina del Mare di Sant'Eufemia, Brescia

Polpo al Vapore, Pomodori Confit, Peperoni Arrostiti, Burrata Pugliese,

Mostarda di Fichi, Ricotta Salata

22 42

OSTERIA H2O

Ricetta di Sauro Della Valle - Ristorante H2O di Moniga, Brescia

Mozzarella, Sarde Fresche di Lago, Aglio, Olio Extra Vergine DOP, Peperoncino,

Crostini di Polenta

18 35

SCARABEO

Ricetta di Andrea e Claudia - Enoteca con Cucina Scarabeo, Brescia

Pizza Bianca, Bufala Campana, Pesto alla Genovese, Tartare di Gamberi Rossi Sicilia

20 40

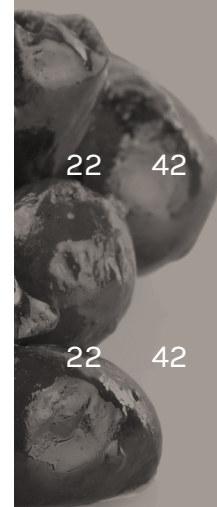
25 ANNIVERSARIO PREZIOSILLA

Pomodorini Confit, Bufala Campana, Acciughe Sotto Sale, Cubetti di Melanzane,

Pimento Rosso Piccante del Mercato Centrale di Valencia

13 25

Pizza Tagliere





le focaccine



le note

PUGLIESE

A crudo: Olio Extra Vergine DOP, Burrata Pugliese

EMILIANA

A crudo: Olio Extra Vergine DOP, Prosciutto di Parma 20 Mesi, Grana a Scaglie

PADANA

Olio Extra Vergine DOP, Grana

TOSCANA

A crudo: Olio Extra Vergine DOP, Lardo Di Colonnata, Miele

SEMPLICE CON O SENZA ORIGANO

Olio Extra Vergine DOP

TRENTINA

A crudo: Olio Extra Vergine DOP, Speck Stagionato

CAMPANA

A crudo: Bufala Campana, Pomodorini, Olio Extra Vergine DOP

Pizza Tagliere

9 17

7 13

5 9

8 14

3.50 5

7 13

9 17

Pizza Tagliere

TUTTE LE NOSTRE PIZZE E FOCACCE POSSONO ESSERE

Singole

Al Tagliere (2 o 3 gusti)

Impasto classico

Impasto integrale - *supplemento 1.50*

Schiacciate - *supplemento 1.50*

con Ingredienti in aggiunta - *supplemento da 1 a 6 in base al prodotto*

Coperto, Servizio e Grissini 2.50

SI PREGA GENTILMENTE DI FAR PRESENTE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE E INTOLLERANZE.
LA LISTA DEGLI ALLERGENI È DISPONIBILE SU RICHIESTA.

COME PREVISTO DALLA LEGGE, TUTTO IL PESCE CRUDO SERVITO VIENE PREVENTIVAMENTE ABBATTUTO.

IN MANCANZA DI ALCUNI DEI PRODOTTI MENZIONATI NEL NOSTRO MENÙ, NON SI ESCLUDE
L'UTILIZZO DI PRODOTTI ALL'ORIGINE SURGELATI O DI PRODOTTI ALTERNATIVI
CHE VERRANNO IN TAL CASO COMUNICATI DAL PERSONALE DI SALA.



PREZIOSILLA

Il bere

BIBITE

Acqua	2.50
Bibite Varie in Lattina	3
Coca Cola in Bottiglia	3.50

SANGRIA

Bicchiere	4
1/4 Litro	6
1/2 Litro	9
1 Litro	16

VINO DELLA CASA

Bianco Frizzante delle Venezie
Bianco e Rosso Fermo (Az. Agr. La Meridiana - Puegnago del Garda)

Bicchiere	4
1/4 Litro	6
1/2 Litro	9
1 Litro	16

AL BICCHIERE

Bollicine Franciacorta	6
Traminer Aromatico	5
Lugana	5
Chianti	5

AMARI & DISTILLATI

A scelta	4/18
----------	------

CAFFÈ

Liscio/Macchiato/Orzo Piccolo	1.80
Corretto	2.50
Hag	2
Orzo Grande	2
Ginseng Piccolo	2
Ginseng Grande	3
Cappuccino	2.50

TISANE

Tè / Camomilla / Infusi	3
-------------------------	---

Le birre



BIRRA MENABREA 150 ANNIVERSARIO

Alla Spina (Birra Chiara, 4,8%)	
Piccola / Piccola Mista	3.50
Media / Media Mista	5
1 Litro	11

BIRRA JOHN MARTIN'S ORIGINAL

Alla Spina (Birra Rossa, 5,8%)	
Piccola	4.50
Media	6.50
1 Litro	15

BIRRE IN BOTTIGLIA E ARTIGIANALI

Analcolica 33 cl.	5
Franziskaner Weissbier 50 cl.	5.50
Guinness 50 cl.	5.50

LALLIBET

50 cl. (5,5%)	7
<i>Bionda forte, doppio malto, speziata e rifermentata in bottiglia. Note di agrumi, fiori gialli caldi, mandorla e pesca sciropata.</i>	

EL BOQUERON LA CLASICA

75 cl. (4,8%)	14
<i>Dalla tonalità ramata e dai mille profumi: malto e biscotti appena sfornati; zafferano e erba essicata; frutta e pesche sciropate; delicate note floreali e vegetali con note leggermente tostate. Al palato è intensa con un buon grado di salinità e sapori balsamici, che ricordano un bastoncino di liquirizia.</i>	

EL BOQUERON EL AMARGO

75 cl. (4,6%)	14
<i>Dalla tonalità rossastra, dal profumo di erbe, fiori e caramello. Al palato rimane leggera, ma con un tocco deciso.</i>	

OTUS PILS - PILSNER

(5,2%)	
<i>Bassa fermentazione, dall'aroma leggermente maltato con distinte note fruttate e floreali.</i>	
33 cl.	8
75 cl.	14

OTUS SIDE B - CHIARA

(5%)	
<i>Alta fermentazione, dal distinto aroma fruttato, floreale e speziato con leggera nota acidula.</i>	
33 cl.	8
75 cl.	14





“ Il 21 novembre 1989 è il giorno in cui mio padre, Franco Nolli, ha acceso i fornelli di Preziosilla.

Oggi, come allora, ogni giorno lavoriamo con impegno per proporre piatti semplici e innovativi ricercando e selezionando costantemente materie prime eccellenti. Il pesce, la carne, la verdura sono ingredienti sempre freschi, se possibile, di stagione e del territorio.

Alla Pizza, che reputo una delle più grandi invenzioni culinarie di sempre e per questo da valorizzare, abbiamo dato il giusto merito elevandola a Specialità. La curata scelta della farina, dell'olio, dei tempi di lievitazione, dei condimenti di alta qualità, hanno fatto sì che un piatto, per tradizione povero, riesca a dare grandi soddisfazioni all'occhio, ma soprattutto al palato.

Ma Preziosilla non è solo Pizza.
La Nostra Cucina offre piatti particolari, classici e ricercati per gli amanti sia del pesce che della carne.

Ringrazio il mio Team e tutti gli amici che da anni o da ieri condividono la mia tradizione e la mia passione per la cucina. ”

