



Preziosilla

RESTAURANT & PIZZA

I MENU

Tutti minimo due porzioni

Menu Paella de Marisco

Aperitivo con sangria

Antipasto di pesce del giorno

Paella di solo pesce

Sorbetto a scelta

-46 euro per persona-

Menu Rustico

Aperitivo vino rosso del territorio

Crumble di salsiccia saltata con olio del Garda e basilico su crema di patate

Costata di Barbina cotta sulle braci con patate al forno

Dolce a scelta

-44 euro per persona-

Menu di Mare

Aperitivo con bollicine Franciacorta

Noci di capasante scottate in tegame su crema di zucca e i suoi semi tostati

Linguine di Gragnano alle vongole veraci e bottarga di muggine

Gamberoni gratinati con involtini di fagiolini e bacon

Dolce a scelta

-60 euro per persona-

Menu “Caviale my love”

Aperitivo con bollicine Franciacorta

Patate & caviale

Spaghetti con ostriche & caviale

Dolce a scelta

-60 euro per persona-

(In tutti i menù sono compresi: coperto, acqua, caffè e servizio)



PIATTI UNICI



LE NOSTRE PAELLAS

Tutti minimo due porzioni

PAELLA DE MARISCO

Cozze, vongole veraci, seppie, calamari, scampetti, code di gamberi, verdure miste

-24 €-

PAELLA REALE DI SOLI CROSTACEI

Scampi, gamberoni, astice o aragostella, cicale o granchio, verdure miste

-40 €-

PAELLA MISTA CARNE PESCE

Frutti di mare, molluschi, crostacei, coniglio, costine maiale, pollo, verdure miste

Solo su prenotazione almeno 3 ore prima oppure chiedere al personale di sala

-26 €-

(Con tutte le Paellas si consiglia la nostra fresca sangria fatta in casa)

LA ZUPPA DI PESCE di ALESSANDRO con bruschette

Gamberone, scampo, calamari, cicale, trancio di gallinella, frutti di mare. Il tutto su una base di pomodoro precedentemente cucinata per accogliere al meglio il pesce, pulita e senza lische.

-28 €-

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE con bruschette

-32 €-

(Solo su prenotazione almeno un giorno prima. Minimo 2 porzioni)

I PIATTI

“Tradizione e non solo”

ANTIPASTI

CRUDITA' DI MARE

Gamberi rossi, scampi, carpaccio di noce di capasanta, tartare del pescato, tonno, ostrica
(Oppure la si può comporre come si desidera)

-32 €-

PATATE & CAVIALE

-22 €-

POLPO VERACE ALLA MARINARA SU VELLUTATA DI TOPINAMBUR

-16 €-

NOCI DI CAPASANTE SCOTTATE IN TEGAME SU CREMA DI ZUCCA E I SUOI SEMI TOSTATI

-18 €-

“UN TUFFO NEL MARE”

Spadellata con frutti di mare, code di gamberi e calamari,
olive taggiasche, lime e pomodorini

-22 €-

FRITTO CROCCANTE DI CALAMARI E GAMBERI

-15 €-

TORTINO AI CARCIOFI SU CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO

-12 €-

CRUMBLE DI SALSICCIA SALTATA CON OLIO DEL GARDA E BASILICO SU CREMA DI PATATE

-10 €-

GNOCCHI DI PIZZA FRITTI CON CRUDO DI PARMA 30 MESI E SALAME (Macelleria Sarnico, Ospitaletto, BS)

-12 €-

PRIMI PIATTI

LINGUINE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE VERACI
E BOTTARGA DI MUGGINE

-18 €-

CALAMARATA DI PASTA FRESCA CON ESSENZA DI MARE

-18 €-

SPAGHETTI OSTRICHE & CAVIALE

-25 €-

CASONCELLI NOSTRANI ALLE ERBETTE
CON BURRO VERSATO E GRANELLA DI NOCCIOLE

-12 €-

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
ALL'AMATRICIANA

-14 €-

IL RISOTTO DEL GIORNO

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO NERO SU CAPONATA
DI CIPOLLE ROSSE TROPEA

-23 €-

TRANCIO DI FILETTO DI RICCIOLA PESCATA
AI SAPORI MEDITERRANEI

-21 €-

GAMBERONI GRATINATI CON INVOLTINI
DI FAGIOLINI E BACON

-23 €-

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO
ALLA SENAPE ANTICA O AL PEPE ROSA

-28 €-

GUANCETTA DI MANZO AL VALPOLICELLA
CON GREMOLADA DI VERDURE E CONTORNO DEL GIORNO

-18 €-

LA NOSTRA CARNE “FRANCIACORTINA” cotta sulle braci

*Macelleria Sarnico
Ospitaletto (Bs)*

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO ALL'AMERICANA
CON BACON CROCCANTE E PATATE FRITTE

-28€-

TAGLIATA DI CONTROFILETTO
AL ROSMARINO

-20 €-

COSTATA DI BARBINA
(circa 500/600 g.)

-5€ l'etto-

FIORENTINA
(da 1 kg in su)

- 6€ l'etto-

Tutte le carni vengono servite con patate arrosto di contorno
Si sconsiglia la “ben cottura”

(Coperto e servizio 2,80€)