



**Preziosilla**

RESTAURANT & PIZZA

## LE NOSTRE PIZZE

*Il nostro impasto: farina di grano tenero 00, farina integrale, sale, acqua, lievito di birra e olio extra vergine di oliva. Lunga lievitazione minimo 36 ore. Polpa di pomodoro super scelta e mozzarella fior di latte 100% latte italiano. CBT (cottura a bassa temperatura).*

*Le pizze sono singole o al tagliere per due persone con massimo due gusti. I prezzi si riferiscono ad una pizza singola o al mezzo tagliere*

---

### CLASSICHE

---

**BUFALA / 13 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

**CAPRICCIOSA / 12 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto CBT, funghi champignon, carciofi alla romana

**FORMAGGI / 12 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza

**MARGHERITA / 8 €**

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

**MARINARA / 7 €**

Pomodoro, aglio sottile, origano, olio extra vergine d'oliva

**ORTOLANA / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure fresche saltate in padella

**PROSCIUTTO COTTO / 10 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto CBT

**PROSCIUTTO CRUDO / 12 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

---

**DAL MARE**

---

**CALAMARI FRITTI / 15 €**

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti

**DUDI DUDI / 16 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, tartare di salmone fresco condita

**FRESCA / 23 €**

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, pomodorini confit, olivette taggiasche, tartare di gamberi rossi, basilico fresco

**POSEIDON / 18 €**

Pomodoro, poca mozzarella, insalata di mare e scampetti

**NAPOLEON / 16 €**

Pomodoro, mozzarella, code di gamberi, patate alla Marsigliese (vedi pizza Marsigliese)

**NOLLI TOP / 23 €**

Crema di pomodorini gialli. A crudo: burrata pugliese, tartare di gamberi rossi, olio extra vergine d'oliva

**SALMONE E RUCOLA / 16 €**

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di salmone affumicato, rucola



## LE GUSTOSE



### **AIO! / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, carciofi alla romana, pomodorini datterini, cipolla rossa Tropea, formaggio grana

### **AMATRICIANA / 13 €**

Sugo all'Amatriciana del Nolli, mozzarella, pecorino romano

### **CATANESE / 12 €**

Pomodoro, mozzarella, melanzane a cubetti saltati con capperi, origano, olivette taggiasche e poco peperoncino

### **CIOCIARA / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci e prosciutto cotto CBT

### **DELLA CASA / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterini, ricotta fresca e basilico fresco

### **MARSIGLIESE / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, patate saltate in padella con salvia, cipolla, bacon

### **PREZIOSILLA / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, formaggella montana, bacon, olio al tartufo bianco

### **TIROLESE / 13 €**

Pomodoro, mozzarella, scamorza, wurstel e speck di Termeno



## LE SFIZIOSE



### **BAGOSSA / 15 €**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, formaggio Bagoss, basilico fresco

### **CAPRESE VERACE / 13 €**

Base pomodoro. A crudo: mozzarella di bufala, pomodorini datterini, basilico fresco, olio extra vergine d'oliva

### **CARCIOFONA / 15 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, carciofi alla romana, basilico fresco

### **DELIZIA / 12 €**

Pomodoro, mozzarella e salsa cucinata con panna, prosciutto cotto CBT e pisellini

### **MACIU / 12 €**

Poco pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, poco pomodoro, grana a scaglie

### **NOLLI / 14 €**

Crema di pomodorini gialli. A Crudo: burrata pugliese e olio extra vergine d'oliva

### **PARMIGIANA / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterini, radicchio rosso, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, grana a scaglie

### **PORCINI E BAGOSS / 15 €**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio Bagoss

### **PORCINI FRESCHI / 16 €**

(di norma da Maggio a Ottobre)

Pomodoro, mozzarella, porcini freschi (in cottura o a crudo)

### **VESUVIO / 14 €**

Pomodoro, poca mozzarella, burrata Pugliese, emulsione di olio d'oliva, acciughe e capperi

---

## LE TARTUFOSE

---

### **PREZIOSILLA TOP / 22 €**

Pomodoro, mozzarella, formaggella montana, bacon, olio al tartufo bianco, scaglette di tartufo nero

### **SUNNY / 22 €**

Mozzarella, uova al tegamino, asparagi, scaglette di tartufo nero



## LE BIANCHE



### **LA MORETZ / 13 €**

Poca mozzarella, ricotta fresca, radicchio rosso, cipolla rossa Tropea  
(consigliamo una macinata di pepe)

### **MARTINA / 13 €**

Mozzarella, formaggio brie, bresaola, rucola

### **MARYLIN / 17 €**

Poca mozzarella. A crudo: burrata Pugliese,  
pomodorini confit, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

### **LEVANTE / 17 €**

Poca mozzarella. A crudo: burrata Pugliese, gocce di pesto nostrano (senza aglio),  
tartare di salmone fresco



## LE ESCLUSIVE



Ricette nate grazie alla collaborazione di amici Chefs  
che condividono con noi la passione per la pizza

### **AREADOCKS / 23 €**

**RICETTA DI ALFONSO VITELLI – AREA DOCKS RISTORANTE  
& CONCEPT STORE, BRESCIA**

Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, carpaccio di tonno agli agrumi, sesamo  
tostato, lamponi freschi

### **CARNE & SPIRITO / 16 €**

**RICETTA DI PARIDE PEDRONI - RISTORANTE CARNE & SPIRITO, BRESCIA**

Mozzarella di bufala, trevisano rosso, gorgonzola

**DA NACIO / 17 €**

**RICETTA DDI MARCELLO - DA NACIO LOCANDA PER BEVITORI, BRESCIA**  
Mozzarella di bufala, radicchio rosso, cipolla rossa Tropea, gorgonzola, acciughe del Cantabrico

**LA PORTA ANTICA / 18 €**

**RICETTA DI AUGUSTO VALZELLI - RISTORANTE LA PORTA ANTICA, BRESCIA**  
Base focaccia. A crudo: carpaccio di baccalà, pomodorini confit, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva

**DUE COLOMBE / 24 €**

**RICETTA DI STEFANO CERVENI - RISTORANTE DUE COLOMBE,  
BORGONATO DI CORTEFRANCA (BS)**  
Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, cipolla rossa Tropea, erba cipollina, ostriche, caviale d'aringa

**ESPLANADE / 25 €**

**RICETTA DI MASSIMO FEZZARDI - RISTORANTE ESPLANADE,  
DESENZANO DEL GARDA (BS)**  
Mozzarella di bufala, misticanza, pomodorini confit, tartare di gamberi rossi, caviale d'aringa

**L'ARTIGLIERE / 24 €**

**RICETTA DI DAVIDE BOTTA - RISTORANTE L'ARTIGLIERE, VERONA**  
Crema di peperone giallo, burrata pugliese, broccoletti verdi, tartare di gamberi rossi, olio extra vergine d'oliva

**MIRAMONTI L'ALTRO / 21 €**

**RICETTA DI PHILIPPE LÉVEILLÉ - RISTORANTE MIRAMONTI L'ALTRO,  
CONCESIO (BS)**  
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, lumache di vigna, erba cipollina, olivette taggiasche, capperi di Pantelleria

**NINETEEN / 25 €**

**RICETTA DI MASSIMO E NADIA - RISTORANTE NINETEEN, BRESCIA**  
Base focaccia. A crudo: burrata pugliese, tartare di salmone fresco e gamberi rossi, capperi, olivette taggiasche, pomodorini confit

**OFFICINA DEL MARE / 24 €**

**RICETTA DI MARCO BONFADELLI - RISTORANTE OFFICINA DEL MARE  
SANT'EUFEMIA, BRESCIA**  
Base focaccia con polpo cotto a bassa temperatura e peperoni arrostiti. A crudo: pomodorini confit, burrata pugliese, mostarda di fichi canditi, ricotta salata

**SCARABEO / 22 €**

**RICETTA DI ANDREA E CLAUDIA - ENOTECA CON CUCINA SCARABEO,  
BRESCIA**  
Mozzarella di bufala, pesto nostrano (senza aglio), tartare di gamberi rossi

*(Ingredienti in aggiunta da 1 a 8 euro in base alla tipologia del prodotto richiesto.)*

## EXTRA SUPPLEMENTI:

SCHIACCIATE 2 €  
BASE IMPASTO SENZA GLUTINE (Greci) 2,50 €  
BABY riduzione 1,00 €

NOTE: coperto e servizio 2,80 €

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.