



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*

LE 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 / 14 €

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti

DUDI DUDI / 16 €

Pomodoro, mozzarella di bufala, tartare di salmone fresco

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 / 12 €

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 €

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, scagliette di tartufo nero

SUNNY / 22 €

Mozzarella, uova al tegamino, asparagi, scagliette 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 DI 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 2,00 €

BASE IMPASTO SENZA GLUTINE (Greci) 2,50 €

BABY riduzione 1,00 €

NOTE: coperto e servizio 3,00 €

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.