



# Preziosilla

RESTAURANT & PIZZA

---

## IL 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 € per persona -**

### Menu di Mare

Aperitivo con bollicine Franciacorta

Capesante gratinate alla Borgognona

Linguine di Gragnano alle vongole veraci e bottarga di muggine

Gamberoni gratinati su insalatina fresca e involtini di fagiolini e bacon

Dolce a scelta

**- 55 € per persona -**

( Coperto, acqua, caffè e servizio compresi)

## PIATTI UNICI

### LE NOSTRE PAELLAS

*Tutte minimo 2 porzioni*

#### PAELLA DE MARISCOS

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

**- 24 € p.p.-**

#### PAELLA REALE DI SOLI CROSTACEI

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

**- 40 € p.p.-**

(Attesa ca. 30min.)

#### PAELLA MISTA CARNE PESCE

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

**- € 26 p.p.-**

(Solo su prenotazione almeno 3 ore prima.)

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

LA ZUPPA DI PESCE  
DI ALESSANDRO CON BRUSCHETTE

Minimo 2 porzioni

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

- 28 € -

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE  
CON BRUSCHETTE

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

- 32 € -

---

## 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 € -

CATALANA DI GAMBERONI,  
SCAMPI E GAMBERI ROSSI  
- 28 € -

BURRATINA DI MARE  
CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI  
- 20 € -

POLPO VERACE ALLA GALLEGA  
SU PUREA SOFFICE DI PATATE AL TIMO  
- 16 € -

CAPELANTE GRATINATE ALLA BORGOGNONA  
- 18 € -

FRITTO CROCCANTE  
DI CALAMARI E GAMBERI  
- 15 € -

PANE BURRO & ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
- 14 € -

ANTIPASTO DI PESCE DEL GIORNO

LA TARTARE DI FILETTO DI MANZO DI ALE  
- 16 € - | - 22 € - con tartufo nero

GNOCCHI DI PIZZA FRITTI CON CRUDO  
DI PARMA 30 MESI E SALAME (Macelleria Sarnico)  
- 14 € -

## PRIMI PIATTI

LINGUINE DI GRAGNANO ALLE VONGOLE  
VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE

- 18 € -

PACCHERI DI GRANO DURO PIETRO MASSI  
AL GRANCHIO

- 20 € -

CASONCELLI NOSTRANI ALLE ERBETTE  
CON BURRO VERSATO E GRANELLA  
DI NOCCIOLE

- 12 € -

GNOCCHI DI ZUCCA, SPECK & BAGOSS

- 16 € -

RISO NERO VENERE CON VERDURINE E CURRY  
- 12 € - | - 16 € - con aggiunta code di gamberi

IL RISOTTO DEL GIORNO

|

IL PRIMO PIATTO DEL GIORNO



## SECONDI PIATTI

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

- 23 € -

FILETTI DI BRANZINO SCOTTATI  
SU SALSA AGLI AGRUMI DI SICILIA

- 20 € -

GAMBERONI GRATINATI SU INSALATINA FRECA  
E INVOLTINO DI FAGIOLINI E BACON  
- 23 € -

MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO  
ALLA SENAPE ANTICA O AL PEPE ROSA  
- 28 € -



## LA NOSTRA CARNE “FRANCIACORTINA” 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.)  
- 5,00 € l'etto -

FIORENTINA (da 1 kg in su)  
- 6,00 € l'etto -

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