



Preziosilla

RESTAURANT & PIZZA

I MENU

Tutti minimo 2 persone

Menu Paella de Mariscos (2,4,13)

Aperitivo con sangria

Antipasto di pesce del giorno

Paella di solo pesce

Sorbetto a scelta

-50 euro per persona-

Menu di Mare (1,2,4,6,7,13)

Tartare di branzino, insalatina oriental e salsa teriyaki home made

Polpo verace scottato in padella su vellutata di zucca e i suoi semi tostati

Tagliolini di pasta fresca con essenza di branzino e bisque di crostacei

Tagliata di tonno al sesamo nero su caponata di cipolle rosse di Tropea

Dolce a scelta

-60 euro per persona-

(In tutti i menu sono compresi: coperto e servizio)

PIATTI UNICI

LE NOSTRE PAELLAS

Tutti minimo due porzioni

PAELLA DE MARISCOS (2,4,13)

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

-26 € a persona-

PAELLA REALE DI SOLI CROSTACEI (2,4,13)

Scampi, gamberoni, astice o aragostella, cicale o granchio, verdure miste
(attesa circa 30 min)

-44 € a persona-

PAELLA MISTA CARNE PESCE (2,4,13)

Frutti di mare, molluschi, crostacei, coniglio, costine di maiale, pollo, verdure miste
(Solo su prenotazione almeno 3 ore prima oppure chiedere al personale di sala)

-30 € a persona-

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

LA ZUPPA DI PESCE di ALESSANDRO con bruschette (2,4,13)

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

- 30 € a persona - minimo 2 porzioni -

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE con bruschette (2,4,13)

(Solo su prenotazione almeno un giorno prima)

- 32 € a persona - minimo 2 porzioni -

I PIATTI

“Tradizione e non solo”

ANTIPASTI

CRUDITA' DI MARE (2,4,6) 

Scampi, gamberi rossi di Sicilia, carpaccio di tonno
e carpaccio di capasanta, tartare di branzino e ostrica

-32 €-

TARTARE DI BRANZINO (4,6)

CON ASPARAGI DI MARE E SALSA TERYIAKI HOME MADE

-18 €-

BACCALA' MANTECATO (1,4,7)

CON TRANCIO DI POLENTA ALLA PIASTRA E FRIGGITELLI

-20 €-

POLPO VERACE SCOTTATO IN PADELLA (4) 

SU CREMA DI ZUCCA E I SUOI SEMI TOSTATI

-18 €-

CAPESANTE GRATINATE ALLA BOURGUIGNONNE (1,4,7)

-18 €-

FRITTO CROCCANTE DI CALAMARI E GAMBERI (1,4)

-16 €-

TORTINO AI PORCINI SU CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFO NERO (7)

-16 €-

GNOCCHI DI PIZZA FRITTI (1)

CON CRUDO DI PARMA 24 MESI E SALAME NOSTRANO

-15 €-

L'ANTIPASTO DEL GIORNO

(chiedere al personale di sala)

PRIMI PIATTI

LINGUINE DI GRANO DURO ALLE VONGOLE VERACI
E BOTTARGA DI MUGGINE (4,7)

-18 €-

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA
CON ESSENZA DI BRANZINO PESCATO (3,4,7)

-18 €-

PACCHERI "PIETRO MASSI"
CON MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO E DATTERINI (3,4,7)

-20 €-

CASONCELLI NOSTRANI ALLE ERBETTE 
CON BURRO VERSATO E GRANELLA DI NOCCIOLE (3,5,8)

-12 €-

GNOCCHI DI ZUCCA CON JULIENNE DI SPECK E FORMAGGIO BAGOSS (7)

-16 €-

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'AMATRICIANA (3,7)

-14 €-

IL "RISOTTO DEL GIORNO" (7 e forse altri allergeni in base al tipo di risotto)

- minimo 2 porzioni -

SECONDI PIATTI

GAMBERI VIOLA ALLA PIASTRA CON ASPARAGI DI MARE E SALSA AIOLI (2,4,6)

-26 €-

TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO NERO SU CAPONATA 
DI CIPOLLE ROSSE TROPEA (4,11)

-24 €-

TRANCIO DI BRANZINO IN COTTURA MISTA SU VELLUTATA "TERRAMARE" (4)

-24 €-

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE ANTICA (O AL PEPE ROSA)
E PATATE AL FORNO (1,7,10)
-28 €-

GUANCETTA DI VITELLO ALLA PROVENZALE CON POLENTA DI STORO (1,7)
-22 €-

SULLE BRACI

Tutte carni selezionatissime e con lunga frollatura

TAGLIATA DI MANZO "FRANCIACORTINA" E PATATE AL FORNO
-20 €-

CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA PREMIUM E PATATE AL FORNO
Peso consigliato 250/300 gr oppure su richiesta
- 8 € l'etto-

FILETTO DI MANZO ALL'AMERICANA CON BACON CROCCANTE E PATATE FRITTE (1)
-28 €-

FIORENTINA DI "FRANCIACORTINA"
(circa 1 kg)
- 6,50 € l'etto-

(Coperto 3,50€)

PER CELIACI

Non avendo uno spazio prettamente separato e dedicato, non si garantisce la totale non contaminazione a livello di celiachia.

PER VEGETARIANI

Si prega gentilmente di far presente al personale eventuali allergie e intolleranze. La lista degli allergeni è disponibile su richiesta.

I gentili Clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo, facendo riferimento alla seguente tabella di allergeni.

Wir bitten unsere Gäste, die Allergene-Liste zu legen und sich bei eventueller Intoleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maitre zu informieren. Vielen Danke.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about any intolerances, allergies and any other problem caused by food. Referring to the following allergens list.

ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
(grano, segale, orzo, farro, avena, kamut o loro ceppi ibridati)
- 2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (compreso il lattosio)
- 8 - FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland)
- 9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 13 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI