



# 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 / 14,5 €**

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

### **CAPRICCIOSA / 14 €**

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

### **FORMAGGI / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza

### **MARGHERITA / 10 €**

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

### **MARINARA / 8 €**

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

### **ORTOLANA / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, mix di verdure fresche saltate in padella

**PROSCIUTTO COTTO / 11 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto CBT

**PROSCIUTTO CRUDO / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi

---

**DAL MARE**

---

**CALAMARI FRITTI / 16 €**

Pomodoro, mozzarella, calamari fritti

**DUDI DUDI / 18,5 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, tartare di salmone fresco condita

**FRESCA / 22,5 €**

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

**POSEIDON / 19,5 €**

Pomodoro, poca mozzarella, insalata di mare e scampetti

**NAPOLEON / 18 €**

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

**NOLLI TOP / 24 €**

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

**SALMONE E RUCOLA / 19 €**

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di salmone affumicato, rucola



## LE GUSTOSE



### **AIO! / 15,5 €**

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

### **AMATRICIANA / 14,5 €**

Sugo all'Amatriciana del Nolli, mozzarella, pecorino romano

### **CATANESE / 12,5 €**

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

### **CIOCIARA / 15 €**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci e prosciutto cotto CBT

### **DELLA CASA / 15,5 €**

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

### **MARSIGLIESE / 14,5 €**

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

### **NINETEEN / 22,5 €**

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

### **PREZIOSILLA / 16,5 €**

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

### **SCARABEO 22,5 €**

Ricetta di Andrea e Claudia - Enoteca con Cucina Scarabeo, Brescia  
Mozzarella di bufala, pesto nostrano (senza aglio), tartare di gamberi rossi

### **TIROLESE / 14 €**

Pomodoro, mozzarella, scamorza, wurstel e speck di Termeno



## LE SFIZIOSE



### **BAGOSSA / 16,5 €**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, formaggio Bagoss, basilico fresco

### **CAPRESE VERACE / 15 €**

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

### **CARCIOFONA / 16,5 €**

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

### **DA NACIO / 22 €**

Ricetta di Marcello - Da Nacio Locanda per Bevitori, Brescia  
Mozzarella di bufala, radicchio rosso, cipolla rossa di Tropea, gorgonzola, acciughe del Cantabrico

### **DELIZIA / 14,5 €**

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

### **MACIU / 13,5 €**

Poco pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana a scaglie

### **NOLLI / 16 €**

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

### **CARNE & SPIRITO / 17 €**

Ricetta di Paride Pedroni - Ristorante Carne & Spirito, Brescia  
Mozzarella di bufala, trevisano rosso, gorgonzola

### **MIRAMONTI L'ALTRO / 22 €**

Ricetta di Philippe Léveillé - Ristorante Miramonti L'Altro, Concesio - Brescia  
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, lumache di vigna, erba cipollina, olivette taggiasche, capperi di Pantelleria

### **PARMIGIANA / 18 €**

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

### **PORCINI E BAGOSS / 18 €**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, formaggio Bagoss

### **VESUVIO / 16 €**

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



## LE TARTUFOSE



### **PREZIOSILLA TOP / 25 €**

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

### **SUNNY / 25 €**

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



## LE BIANCHE



### **LA MORETZ / 14 €**

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

### **MARTINA / 16 €**

Mozzarella, formaggio brie, bresaola, rucola

### **MARYLIN / 18 €**

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

### **LEVANTE / 18 €**

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

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

### EXTRA SUPPLEMENTI:

SCHIACCIATE 2,50 €  
BABY riduzione 1,00 €  
BASE IMPASTO SENZA GLUTINE (Greci) 3,00 €  
IMPASTO INTEGRALE 2,50 €  
NOTE: coperto e servizio 3,50 €

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.

## 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.