



Preziosilla

RESTAURANT & PIZZA

Preziosilla è

**cuore,
tradizione,
bontà,
atmosfera.**

“Vi faremo sentire come a casa, accogliendovi nel nostro gustoso mondo: il ristorante Preziosilla.”

Alessandro Nelli

I Menu



MENU PAELLA DE MARISCOS ^(2,4,13)

50 per persona

Aperitivo con sangria

Antipasto di pesce del giorno

Paella di solo pesce

Sorbetto a scelta

00 Minimo due porzioni

MENU DEGUSTAZIONE DI PESCE ^(1,2,4,6,7,13)

60 per persona

4/5 portate di pesce proposte dalla mia cucina in base al mercato ittico del giorno

Menu valido per tutti i commensali del tavolo

Coperto, acqua, caffè e servizio compresi

00 Minimo due porzioni



PROMO lunedì sera

il menu Degustazione di Pesce

lo proponiamo a **50** per persona



In tutti i menu sono compresi coperto e servizio





PIATTI UNICI

PAELLA DE MARISCOS (2,4,13) **26**

Di solo pesce (frutti di mare, crostacei, molluschi) e verdure

PAELLA REALE (2,4,13) **44**

Di soli crostacei (astice, scampi, cicale, gamberoni) e verdure

00 Minimo due porzioni

SU PRENOTAZIONE

ZUPPA DI PESCE (2,4,13) **30**

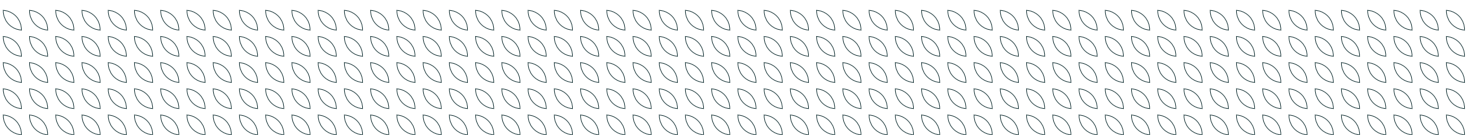
PAELLA MISTA CARNE PESCE (2,4,13) **28**

00 Minimo due porzioni

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE (2,4,13) **35**

0000 Minimo quattro porzioni

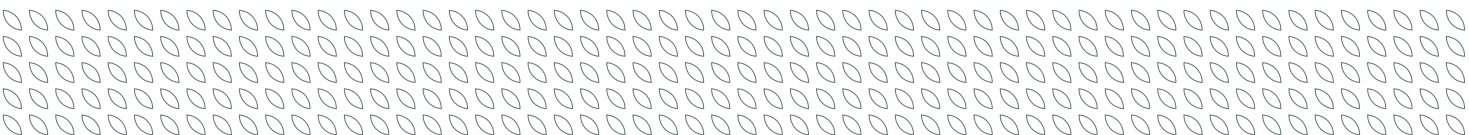
Il prezzo è a porzione



Gli Antipasti



NUDO & CRUDO ^(2,4,6)	26
Crudità di mare scampo gambero rosso capasanta tonno ostrica Bretagna tartare di branzino	
POLP FICTION 2 ⁽⁴⁾	18
Tentacolo di polpo crema di zucca polvere di capperi di Salina	
VADO ALL'ELBA E TORNO ^(4,13)	15
Seppie crema di cipolle dorate crostini al rosmarino	
NON SI CAPISCE UN GRATEN! ^(1,4,7)	18
Capesante burro alla Bourguignonne graten aromatico	
MI SA CHE STAVOLTA SIAMO FRITTI ^(1,4)	18
Calamari code di gamberi olio 180°	
SLURP! ^(2,4)	20
“Midosso” di vitello al forno tartare di gamberi rossi chips di topinambur	
CAPPERI CHE ACCIUGA!! ^(1,4,7)	20
Acciughe del Cantabrico pan brioche salato formaggio cremoso foglie di capperi	
SEI PROPRIO UN PORCINO! ^(3,7)	16
Tortino ai porcini crema al Parmigiano e tartufo scaglie di tartufo	
GNOCCHI & FRIENDS ⁽¹⁾	16
Gnocchi di pizza fritti salame stagionato crudo di Parma 30 mesi	
BRUTTI MA PORCINI ⁽¹⁾	16
Porcini fritti olio 180°	



Primi Piatti

I ❤️ CARBOIDRATI



PACCHERI PIETRO MASSI con essenza di rombo (1,2,4,7) **18**

Talvolta si propongono altre essenze di mare nate da lavorazioni e cotture diverse a seconda del pesce trattato. Un lavoro minuzioso e attento dove il risultato è appunto un'essenza di mare gustosa e saporita.

SEMPRE BELLA (1,4,12) **18**

Linguine di grano duro | vongole veraci | bottarga di muggine

SI VIVE UNA VOLTA SOLA (1,4, 7,13) **20**

Spaghetti | ostriche | caviale di aringa

ROMA CAPUT MUNDI (1,3,7,8) **16**

Ravioli cacio e pepe | crema parmentier delicata al pecorino | granella di pistacchi

BAGOLINO CI PIACE (1,7) **16**

Gnocchi di patate | julienne di speck | formaggio Bagoss

LA VOGLIA DEL GIORNO (1,2,4,7,12,13) **da 14 a 22***

Il risotto del giorno | minimo due porzioni

*secondo qualità



Secondi Piatti



DIMMI CHE TI PIACE ^(1,3,4,7) **24**

Filetto di rombo | salsa al Franciacorta | tortino spinaci e carote

SICILIA MY LOVE ^(2,4,8) **24**

Tonno scottato | aromi di Sicilia | bisque di crostacei

UN TUFFO NEL MARE ^(2,4,13) **24**

Cartoccio in padella | fantasia di pesce | sapori mediterranei

SBATTIMI SULLE BRACI! **20**

Controfiletto di manzo | rosmarino | olio del Garda | sale Maldon | patate arrosto

BLACK PIG ⁽¹⁰⁾ **24**

Tomahawk di maiale nero parmense | salsa di mele senapata | sulle braci

MEDAGLIONE DI FILETTO DEL GIORNO **28/32**

AMERICAN BEAUTY **28**

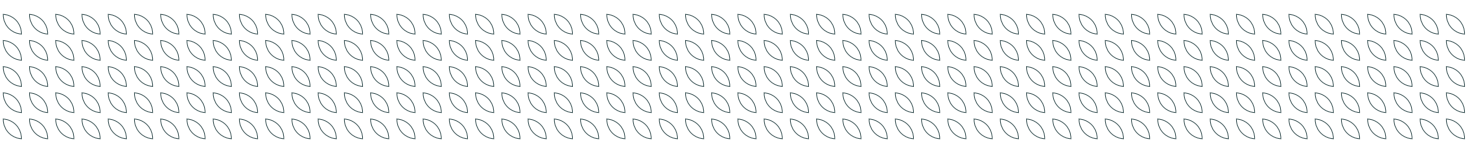
Medaglione di filetto di manzo sulle braci | bacon croccante | patate fritte | ketchup

VOGLIA DI FIORENTINA ⁽⁷⁾ **l'etto 7**

Costata alla fiorentina | sale Maldon | olio del Garda | patate arrosto | sulle braci

Alessandro

Michele | Jean | Aida | Luca





NOTE IMPORTANTI:

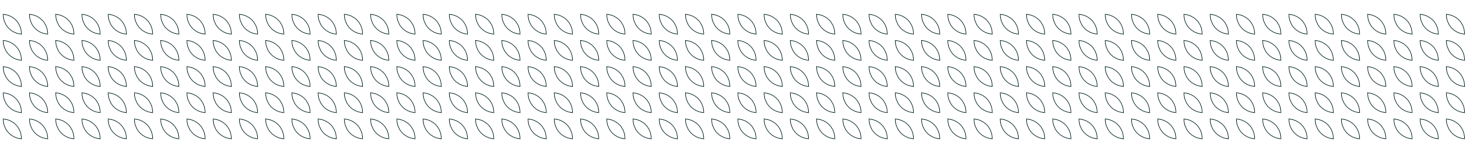
Come previsto dalla legge, tutto il pesce crudo servito viene preventivamente abbattuto.

Non avendo uno spazio prettamente riservato e dedicato, non si garantisce la totale non contaminazione dei prodotti senza glutine.

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 Gaste, 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

