

CANTINE BASILE Via Prov.le Vallecchia, 260 - Pietrasanta
Tel. 3319109022 - 3397956270

- Polentina frita con funghi porcini
abbinata a Il Gagliardo, vino frizzante bianco
- Crespelle di castagne con pecorino ed erba cipollina
abbinate a Vermentino Beltrame bianco
- Tordelli Caserecci al ragù
abbinati a Campilione rosso, Toscana I.G.T.
- Grigliata mista di carne alla brace con patate arrosto
abbinata a Pietrapana rosso, Toscana I.G.T.
- Budino di castagne con amaretti
abbinato a Pietrarosata rosato, Toscana I.G.T.

COSTO: 30 €/persona. **DURATA:** dall'11 a cena al 14 novembre a pranzo.

Ristorante LA VOLPE e L'UVA Piazza Matteotti, 42 - Pietrasanta
Tel. 0584 72570 / 346 4129970 - osterialavolpeluva@hotmail.com

- La nostra porchetta con crostone di polenta e cavolo nero
oppure Sformato di carciofi con fonduta di pecorino della Garfagnana
- Tagliatelle fresche Senatore Cappelli al ragù bianco di cinta senese al coltello
oppure Vellutata di Zucca e castagne con tartufo nero
- Peposo con crema di patate
oppure Trancio di baccalà al forno con cipolle di Tropea e ceci
- Castagnaccio con ricotta
oppure Pera speziata al vino rosso e cannella con crema di mascarpone

Incluso 1 bottiglia di vino delle Colline Lucchesi ogni 2 persone, azienda Micheli, acqua e caffè.

COSTO: 40 €/persona. **DURATA:** dall'11 al 14 novembre.

Ristorante Enoteca ALEX Via Versilia, 159 - Marina di Pietrasanta
Tel. 0584 746070 / 3477774337 - www.ristorantealex.it - info@ristorantealex.it

- Zuppetta di pesce, riduzione di pescato al profumo di iodio
- Gamberi in pasta kataifi su crema di avocado
- Calamarata al ragù genovese di mare con crema di cannellini alla salvia
- Filetto di pescato all'isolana secondo Alex
- Flan al cioccolato su crema alla vaniglia

Vino e bevande escluse

COSTO: 50 €/persona.

DURATA: dall'8 al 14 novembre compresi, chiuso martedì 9 e mercoledì 10.

LA ROCCHETTA Via Montiscendi, 170 - Loc. Strettoia - Pietrasanta
Tel. 3398685196 - ristorantelarocchetta@yahoo.it

- *3 antipasti a scelta tra:* prosciutto toscano, crostone con crema di porro, stracchino e salciccia di cinta, intruglia frita, pecorino con composta di fichi, sformato di zucchine con fonduta al parmigiano
- *1 primo a scelta tra:* tortelli casalinghi al sugo, farro co' fagioli della Rocchetta,
- gnocchetti di zucca con guanciale croccante e fonduta al taleggio
- *1 secondo a scelta tra:* tagliata di scottona irlandese con patate al forno, stinco di maiale brasato con fondo al latte e verdure spadellate, cinghiale in crema con polenta
- Dessert al carrello

Incluso 1 bottiglia di vino di nostra selezione ogni 2 persone, acqua e caffè.

COSTO: 35 €/persona. Menù per intolleranti al glutine (a.i.c.).

DURATA: dal 10 al 14 novembre, a pranzo e a cena. Gradita la prenotazione.

eventi

Messa Solenne di San Martino
giovedì 11 novembre ore 18 - Duomo di San Martino

Concerto di San Martino
EstrOrchestra con la partecipazione straordinaria di Michael Guttman e Jing Zhao
sabato 13 novembre ore 21 - Teatro Comunale

Mostra Meccano Tano Pisano
fino al 6 febbraio 2021 Piazza del Duomo, Chiesa e Chiostro di Sant'Agostino | mar-ven: 16-19
aperture straordinarie: sab e dom, 1 nov, 8 e 25 dic, 1 e 6 gen: 10.00-13.00/16.00-19.00
Mostra Scratch, saluti da Berlino Alessandra Speroni, Libero Musetti
13 novembre - 5 dicembre Sala delle Grazie | ven e sab 15.00-19.30, dom 10.30-12.30/15.00-19.30
Mostra Nudi / La libera scuola del nudo in mostra
16 ottobre - 14 novembre Sala del San Leone | lun - ven 16.30-19.30 | sab e dom 16.00-23.00
Mostra Assemblamento Legocentrico Gruppo SuperFLUO
fino al 15 dicembre Atrio Palazzo Comunale | lun - sab 9.00-13.00
Biblioteca Comunale "G. Carducci"
in collaborazione con Sophia, la filosofia in festa
13-20 e 21 novembre ore 16.30 (posti limitati | prenotazione obbligatoria)
Filosofaleggendo Storie piccole per grandi temi (letture 0-6 anni)
a cura dei Lettori volontari di Nati per Leggere
14 novembre ore 16.00 (posti limitati | prenotazione obbligatoria)
Sophia Arte incontra i Bambini (6-10 anni)
laboratorio creativo ispirato all'arte di Tano Pisano

MUSEI APERTI
Museo dei Bozzetti Complesso di S. Agostino
lun 14-19, mar-sab 9-13 e 14-19, dom e festivi 16-19
Bozzetti in Vetrina "Il giro del Mondo in 80 bozzetti" Palazzo Panichi sab, dom e festivi 16-19
Museo Barsanti Palazzo Panichi | sabato/domenica e festivi 16-19
Museo Archeologico Palazzo Moroni | sabato, domenica e festivi 16-19
Casa Carducci Casa Natale a Valdicastello | solo su prenotazione | Tel. 0584 795500
Parco Scultura Centro storico e frazioni | opere di scultura in spazi pubblici
Sophia Arte L'emergenza dell'estetico
Tano Pisano dialoga con il filosofo Alberto Siani 14 novembre ore 17 - Chiesa di Sant'Agostino

FIERA dei PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
13 e 14 novembre in Piazza Duomo e Piazza Carducci dalle 8 alle 20

L'Estate di San Martino
novembre 2021
Pietrasanta | centro storico

Menù Speciali
nei ristoranti aderenti

Comune di Pietrasanta
Città d'Arte - Città Nobile dal 1841
Assessorato Eventi Manifestazioni e Commercio

www.comune.pietrasanta.lu.it
+39 066 699 3039
Pietrasantaeventi
Comune di Pietrasanta

PINOCCHIO A PIETRASANTA Vicolo San Biagio, 5 - Pietrasanta
Tel. 0584 70510 - sabina.frati@yahoo.it - www.pinocchioapietrasanta.it

- Scarpaccia camaiorese con burrata al basilico
- Calamarata ai coltellacci *oppure* Risotto alla zucca e scamorza affumicata
- Roast-beef di tonno con fagioli alla salvia *oppure* Polpettine alla pietrasantina con mush di patate
- Crostata di mele con panna alla cannella

Inclusi un bicchiere di vino, acqua e caffè

COSTO: 30 €/persona. **DURATA:** dal 9 al 14 novembre.

Ristorante IL POSTO Piazza Carducci, 12 - Pietrasanta
Tel. 0584 791416 - www.ristoranteilposto.it - ilpostopietrasanta@gmail.com

- Benvenuto: chiocciola ripiena di tartare di zucchine su vellutata di patate dolci alle castagne *abbinata a* una coppetta di Arcaico 2020, metodo ancestrale delle Cantine Basile Pietrasanta
- Vellutata di zucca con intruglia croccante *oppure* Vellutata di schiaccioni con calamaretti tostati al timo e rosmarino
- Lasagna al forno con porri e zucchine *oppure* Pici alle triglie con pomodorino giallo
- Cuore di baccalà cotto a bassa temperatura con purè aromatizzato agli agrumi *oppure* Filetto di maiale al vermentino con purè di patate dell'Alta Versilia
- Millefoglie con crema ai cachi

Incluso acqua e in abbinamento 1 bottiglia ogni 4 persone, a scelta tra
Vino bianco: Colli e Mare (Vermentino), 2018, Giardini Ripa di Versilia
Vino rosso: La Costa (Pollera a bacca nera Durella a bacca bianca), 2015, Ruschi Noceti

COSTO: 40 €/persona. **DURATA:** dall'8 al 14 novembre, tutte le sere.
Venerdì, sabato e domenica anche a pranzo. Prenotazione obbligatoria.

PIZZERIA SFIZI D'AUTORE Piazza Matteotti, 44 - Pietrasanta
Tel 3271789203

- 1 "Sfizio d'Autore" fritto
- 1 Pizza a scelta tra la selezione "San Martino"
- 1 Dolce
- 1 Birra media o 1 Calice di vino

COSTO: 21 €/persona.

DURATA: dal 9 al 14 novembre, tutte le sere, 13 e 14 anche a pranzo

ARTE & GOURMET Via del Marzocco, 120 - Pietrasanta
Tel 0584 653744 - artegourmetpietrasanta@gmail.com

- Crostini della tradizione
- Ribollita e porchetta della Val d'Orcia
- Cacciucco di trippa
- Fagioli cannellini
- Crema rustica

Incluso 1/2 litro di acqua e caffè. Vino escluso.

COSTO: 25 €/persona.

DURATA: dal 10 al 14 novembre sia a pranzo che a cena. Prenotazione obbligatoria

Trattoria PEPOSO Via Arginello, 24 - Pietrasanta
Tel. 0584 791200 / 3483343715

- Il nostro pane e l'olio nuovo
- Il Carciofo
- Minestra di verdure
- Pollo al mattone con verdura di stagione
- Torta alla Zucca

Incluso Vino Peposo 1 bottiglia ogni 2 persone, acqua e caffè
COSTO: 40 €/persona. **DURATA:** dall'11 al 14 novembre.

POSTO PUBBLICO Via del Marzocco, 71A - Pietrasanta
Tel. 0584 635185 - info@postopubblico.it

La Montanara classica: S.Marzano Dop, Parmigiano Reggiano, Basilico, Olio Evo

Cestino: Sformato di Melanzane e Criscitello Fritto

Il Calzone Napoletano: S.Marzano DOP, Ricotta di Pecora,

Fiordilatte di Agerola, Salame Napoletano, Olio Evo

Riviera di Chiaia: Piennolo Giallo, Straccetti Crudi Fiordilatte di Agerola,

Pepe Bianco, Chips di Parmigiano Reggiano 36 mesi, Basilico Riccio, Olio Evo

La Parmigiana: S.Marzano DOP, Fiordilatte di Agerola, Melanzane,

Parmigiano Reggiano 36 Mesi, Basilico Riccio, Olio Evo

Come una Mozzarella: Fiordilatte di bufala, Leccino Evo, Limetta, Menta

Incluso: uno sfizio (antipasto), una Pizza, il dessert (Gelato), scelta di una bevanda tra acqua Lurisia *oppure* Birra Piccola alla Spina *oppure* Aranciata Lurisia

COSTO: 25 €/persona.

DURATA: dall'8 al 14 novembre, chiusi 9 e 10 novembre.

OSTERIA LA TECCHIA Via G. Garibaldi, 81/83 - Pietrasanta
Tel. 3664990373 *oppure* 3404032620 - info@osteriatecchia.it

- Sformato di zucca crema di pecorino, Involtini di verza con ripieno di castagne, Cotechino della tradizione con spinaci
- Tordelli di zucca con burro nocciola e riduzione di vitello
- Punta di vitello glassata alle castagne e patate
- Panna cotta ai maroni canditi

Incluso acqua e caffè.

COSTO: 30 €/persona **DURATA:** dall'8 al 14 novembre sia a pranzo che a cena.

È gradita la prenotazione.

Trattoria GATTO NERO Piazza Carducci, 32 - Pietrasanta - Tel. 0584 70135
Cell. 3351316169 - www.trattoriagattonero.com - info@trattoriagattonero.com

- Carpaccio di manzo su insalatina di sedano *oppure* Antipasto misto della casa
- Tordelli al ragù Pietrasantino *oppure* Gnocchetti di patate alla trabaccolara
- Coniglio alla cacciatore con polenta *oppure* Seppie in zimino con bieta
- Dessert della casa alla carta

Inclusi vino della casa, acqua e caffè.

COSTO: 29 €/persona. **DURATA:** dall'8 al 14 novembre.

LA VINTAGE BISTROT Via dei Piastroni, 66 - Pietrasanta
Tel. 3500730501 - www.lavintage.it

- Entrée di benvenuto con polpettine alle verdure
- Flan di patate gialle della Versilia con crema al gorgonzola
- Orzo mantecato a mo' di risotto con zucca, pecorino e guanciaie croccante
- Pancetta di maialino glassata con demiglace e tartufo nero su letto di scarola stufata
- Semifreddo alle castagne con salsa di cachi

COSTO: 30 €/persona. **DURATA:** dall'11 al 14 novembre.

FILIPPO PIETRASANTA Via Barsanti, 45 - Pietrasanta
Tel. 0584 70010 - www.filippopietrasanta.it - info@filippopietrasanta.it

IL BRUNCH DI SAN MARTINO

Un pranzo della domenica dedicato alla tradizione

COSTO: 45 €/persona, incluso acqua
DURATA: domenica 14 novembre dalle 12 alle 15 su prenotazione