



Comune di Pietrasanta
Città d'Arte - Città Nobile dal 1841

PIETRASANTA FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

DEVOZIONE, CULTURA, GASTRONOMIA E MOSTRA AGRO-ZOOTECNICA

3 - 4 FEBBRAIO 2018

Speciale Menù
Enogastronomico

AMPI PARCHEGGI

LUNA PARK

SPETTACOLI E ANIMAZIONE

SHOPPING

PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Ristorante LOCANDA DEL GUSTO

Via del Marzocco, 82 | Pietrasanta

Tel. 0584 283091

www.locandadelgusto.com | info@locandadelgusto.com

- Sformato di cardì con crostino e salumi toscani
- Tordelli pietrasantini al ragù di carne chianina *oppure* Lasagnetta al ragù d'oca
- Filetto di cinta senese con patate al rosmarino e riduzione di vino rosso
- Bianco mangiare con croccante e cannella

Incluso vino a scelta tra Emilio Primo, Terre del Marchesato e Bolgheri

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Venerdì, sabato e domenica aperti anche a pranzo

Ristorante PINOCCHIO

Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta

Tel. 0584 70510 | sabina.frati@yahoo.it

Per gli amanti del mare

- Baccalà sfilacciato con crema di ceci al rosmarino
- Risotto riserva carnaroli con triglie e carciofi al timo
- Bordatino di mare con totani, cozze e cicale
- Soffice di mele con crema al Passito

Per gli amanti della terra

- Pecorino fritto con marmellata piccante ai peperoni
- Risotto riserva carnaroli ai carciofi e Dolomitico
- Bocconcini di cinghiale con quenelles di polenta
- Soffice di mele con crema al Passito

Incluso acqua un calice di vino e caffè

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

COSTO: 30€ / persona

01

Ristorante STIPINO

Via provinciale Vallecchia, 50 | Pietrasanta

Tel. 0584 742470

www.albergostipino.it | info@albergostipino.it

- Crostini toscani
- Tordelli fatti in casa *in alternativa* Pennette ai gamberetti
- Frittura di pesce *oppure* Arrosto di maiale
- Contorno di stagione
- Marzapane fatto in casa

Incluso acqua o ¼ di vino, caffè

COSTO: 25€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

LA VOLPE E L'UVA

Piazza Matteotti, 42 | Pietrasanta

Tel. 0584 72570

osterialavolpeeluva@hotmail.com

- Selezione di antipasti della casa
- Il nostro Tordello al ragù di carne *oppure* Crema di mais con farina Formenton *in alternativa* Fonduta con pecorino e tartufo nero
- Maialino da latte in doppia cottura con patate al forno *oppure* Galletto nostrale ripieno di carciofi con erbe di campo spadellate
- Torrone ghiacciato con cioccolato fondente *oppure* Pera speziata al vino rosso e cannella con crema di mascarpone

Incluso acqua e caffè, vino escluso

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 2 al 4 febbraio pranzo e cena

02

Enoteca LIBERO cibo-vino-fotografia
Via Stagio Stagi, 16 | Pietrasanta
Tel. 0584 790452 | liberomusetti63@gmail.com

- Trionfo di salumi
- Tordelli versiliesi al ragù di carne
- Cinghiale in umido con le olive
- Dessert a scelta

Incluso un calice di vino a persona, acqua e caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Enoteca MARCUCCI
Via Garibaldi, 40 | Pietrasanta
Tel. 0584 791962
www.enotecamarcucci.it | enotecamarcucci@gmail.com

- Insalatina di puntarelle con acciughe del Cantabrico, melograno e scaglie di Calcagno
- Bruschetta di fegatini Cinelli con salvia croccante
- Polentina di farina Formenton 8 file con zuppeta di moscardini
oppure Crema di barbabietola con spuma di pecorino e erba cipollina
- *Sul camino alla brace (con legna di sottobosco)*
Bistecca di pollo alle erbe *oppure* Baccalà norvegese
- Cicoria saltata in padella *oppure* Ceci al vapore della Val di Cecina
- Sorbetto dell'Enoteca *oppure* Tortino di cioccolato fondente e pere

Saranno abbinati i seguenti vini: Chianti Dunetta 2014 - Alessandro Nieri,
Bolgheri rosso Succhiarote 2016 - Campo di Mare, Champagne brut Michel Basetta

COSTO: 39€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio, sabato sera escluso,
sabato 3 febbraio aperti anche a pranzo

03

La BRIGATA di FILIPPO
Via Stagio Stagi, 22 | Pietrasanta
Tel. 0584 70010 | www.filippopietrasanta.it | info@filippopietrasanta.it

Menù di San Biagio a sorpresa

COSTO: 30€ / persona, bevande escluse

DURATA: dal 1 al 3 febbraio

Menù Pasticceria di San Biagio

- Frutti rossi gratinati al forno
- Torrone ghiacciato al pistacchio
- Torta di ricotta e arancia sanguinella
- Cioccolato caldo di "Donna Elvira" con cenci all'anice
- Pan briaco di mandorla, gelato di mandorla e Aleatico

COSTO: 35€ / persona, bevande escluse

DURATA: dal 1 al 3 febbraio

Speciale Menù di San Biagino

La Brigata di Filippo e il Mud presentano "La bancarella di Filippo"
con coccole di pasticceria dalle ore 11.00 alle ore 21.00

COSTO: 25€ / persona, bevande escluse

DURATA: 4 febbraio

04

Trattoria GATTO NERO

Piazza Giosuè Carducci, 32 | Pietrasanta

Tel. 0584 70135

www.trattoriagattonero.com | info@trattoriagattonero.com

- Antipasto misto di terra *oppure* Tartare di pesce con cipolle caramellate *in alternativa* Carpaccio di manzo su insalatina di campo e melograno
- Zuppa di verdure *oppure* Tortelli di carne fatti a mano al ragù *oppure* Gnocchetti alla pescatora *in alternativa* Matuffi con funghi porcini
- Cosciotto di porcello al forno con patate croccanti *oppure* Seppie in inzimino *in alternativa* Peposo con cipolline borretane
- Budino di castagne *in alternativa* Ciacci di castagnaccio con ricotta e nutella

Incluso vino della casa, acqua e caffè

COSTO: 28€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Osteria BARSANTI 54

Via Barsanti, 52/54 | Pietrasanta

Tel. 0584 71514 | info@osteriabarsanti54.com

- Carciofi alla Giudea *oppure* Prosciutto bazzone con fetta di cavolo nero e crostini di fegatini
- Pici pomodoro lardo e pecorino *oppure* Pappardelle al cinghiale *oppure* Stracci con cavolo nero
- Peposo alla formacima *oppure* Tortino ai carciofi *oppure* Filetto di cinta lardellato
- Torta di mele con gelato alla crema

Escluso bevande

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 2 al 4 febbraio

05

Ristorante IL CIRCO di Libero Musetti

Vicolo San Biagio, 28 | Pietrasanta

Tel. 345 7868200 | liberomusetti63@gmail.com

- Millefoglie di polenta e baccalà mantecato con emulsione di pomodoro
- Maltagliati di pasta fresca alla trabaccolara
- Trancio di rombo al forno con patate e funghi porcini
- Dessert a scelta

Incluso acqua, un calice di vino e caffè

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Ristorante enoteca ALEX

Via Versilia, 159 | Marina di Pietrasanta

Tel. 0584 746070/ 347 7774337

www.ristorantealex.it | info@ristorantealex.it

Menù degustazione 4 portate “I sapori di mare di Alex”

- Polentina bianca con frutti di mare e scorza d’arancia
- Spaghetti alle cicale profumato alla menta
- Filetto di sgombro al vapore, pomodori, capperi e olive taggiasche
- Mousse di cioccolato con fragile al sesamo

Incluso vino della selezione di Alex

(una bottiglia ogni 2 o 4 persone), acqua e caffè

COSTO: 39,50€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio. Aperti la sera e la domenica anche a pranzo

06

Ristorante IL POSTO

Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta

Tel. 0584 791416

www.ristoranteilposto.it | ilpostopietrasanta@gmail.com

- Vellutata di fagioli schiacciati e cannellini con croccantini di intruglia
- Tordelli pietrasantini *in alternativa* Ravioli di baccalà
- Filetto di cinta al Vermentino rosso con purè
- Millefoglie al cucchiaino

Incluso una bottiglia di vino delle Cantine Basile ogni 4 persone, acqua

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Prenotazione obbligatoria

Enotrattoria DA BEPPINO

Via Valdicastello Carducci, 34 | Pietrasanta

Tel. 0584 790400 | www.dabepino.it | info@dabepino.it

- Polpettine di carne
- Crostini caldi al forno
- Sformatini di verdure
- Affettati tipici con prosciutto toscano
- Topetti al sugo di coniglio *oppure* Tordelli al sugo di carne
- Petto d'anatra alle erbe con patate arrosto *oppure* Coniglio alla cacciatora con polenta
- Semifreddo ai cachi con purea di ananas

Incluso acqua e vino della casa

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

07

Ristorante LA ROCCHETTA

Via Montiscendi, 170 | Loc. Strettoria - Pietrasanta

Tel. 0584 799728 | 339 8685196

www.ristorantelarocchettapietrasanta.com | ristorantelarocchetta@yahoo.it

- Aperitivo di Benvenuto
- 2 Antipasti a scelta tra: Sformatino di cavolfiore e mandorle, Carpaccio di cinta alle verdure, Prosciutto toscano, Crostino ai fegatini, Pinzimonio di carciofi e pecorino, Polenta e stracchino
- Primo a scelta tra: Tordelli al sugo, Zuppa di patate e porro, Gnocchi di patate con salsiccia e puntarelle
- Secondo a scelta tra: Costoline di agnello alla brace, Petto d'anatra all'uva, Tagliata di manzo al pepe verde, Scaloppine ai funghi porcini
- Contorno a scelta tra: Cipolline in agrodolce, Verdure alla brace, Patate arrosto, Fagioli all'olio
- Dessert e biscotti della casa

Incluso vino, acqua e caffè

COSTO: 25€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio. Aperto a pranzo e a cena

Menù speciale bambini. Possibilità di menù per intolleranti al glutine (a.i.c.)

È gradita la prenotazione

08

Trattoria NONNA LORY

Via Traversagna, 3 | Pietrasanta

Tel. 0584 790031 | www.nonnalory.it | info@nonnalory.it

Proposta di terra

- Tris di crostini, selezione di salumi e formaggi della zona
- Maltagliati ai funghi porcini
in alternativa Tordelli al ragù fatti in casa
- Arrosto di vitello con patate al forno
in alternativa Grigliata mista di carne e verdure
- Crostata di fragole *in alternativa* Torta di pere e cioccolato

Incluso acqua, vino della casa e caffè

COSTO: 25€/ persona **DURATA:** dal 1 al 4 febbraio

Proposta di mare

- Crostini con salsa di polpo e seppie
in alternativa Insalata di mare calda
- Risotto alla marinara
in alternativa Maltagliati ai frutti di mare
- Fritto misto di mare
in alternativa Grigliata di branzino, gamberoni e scampi
- Sorbetto al limone *in alternativa* Tiramisù

Incluso acqua, vino della casa e caffè

COSTO: 30€/ persona **DURATA:** dal 1 al 4 febbraio

Proposta di Pizza

- Pizza a scelta e Birra piccola

COSTO: 10€/ persona **DURATA:** dal 1 al 4 febbraio

Ristorante LE BAR'A VINS

Via Barsanti, 4 | Pietrasanta

Tel. 0584 631120 | www.lebaravins.it | info@lebaravins.it

Le nostre TAPAS

10 assaggi della tradizione VS dieci vini diversi

100 abbinamenti che potete creare a Vostro piacere.

Abbinamenti rassicuranti o accostamenti arditi

Tutto è concesso

Costo di ogni tapas...3 €

Costo di ogni calice...3 €

Special guest:

il panino con il Lampredotto ed il panino con la Milza (u pani ca' Meusa)

Dal 29 Gennaio, sulla pagina Facebook de *Le Bar à Vins Pietrasanta*, potrete scoprire le tapas ed i vini proposti.

COSTO: Prezzo variabile

DURATA: dal 2 al 4 febbraio, gradita la prenotazione

LA VINTAGE Bistrot

Via dei Piastroni, 66 | Pietrasanta

Tel. 0584 72208 | www.lavintage.it | info@lavintage.it

- Aperitivo di benvenuto con le nostre chips e polpettine
- Tris di crostini di polenta (salsiccia, funghi porcini e gorgonzola)
- Polpettine di manzo bio al popodoro fresco e basilico fritto
- Maltagliati di pasta fresca al guanciale di mora romagnola, salvia e pecorino
oppure Frantoiana classica con pane tostato e cipollotto fresco
- Rosticciana di mora romagnola con patate al forno
oppure Baccalà marinato servito con polenta frita
- Sformatino al panettone con crema al mascarpone

Coperto e servizio inclusi, bevande escluse

COSTO: 30€/ persona

DURATA: dal 3 al 4 febbraio. Aperti a pranzo e a cena, gradita la prenotazione

LA VINERIA Osteria

Via Barsanti, 22 | Pietrasanta

Tel. 0584 70793 | 320 4218913 | enricacasi@gmail.com

Proposta di terra

- Verdure miste ripiene
- Un calice di vino
- Un dessert a scelta

COSTO: 20€ / persona

Proposta di mare

- Il nostro cacciucco
- Un calice di vino
- Un dessert a scelta

COSTO: 25€ / persona

Proposta Vegetariana

- Farinata di cavolo nero (incavolata)
- Un calice di vino
- Un dessert a scelta

COSTO: 18€ / persona

DURATA: dal 2 al 4 febbraio

Oltre ai menù proposti è possibile gustare altri piatti della tradizione del territorio

Ristorante OFFICINA BONCI

Piazza della Repubblica, 3 | Pietrasanta

Tel. 0584 1848062

www.officinabonci.it | info@officinabonci.it

- Vellutata di fagioli schiacciati con scampi e lardo di Gombitelli *oppure* Flan di pecora con fieno al porro
- Linguine sul pesce con zenzero e salvia *oppure* Carbonaro dell'Officina
- Pomodoro in cacciucco con polpo, baccalà e gambero alla piastra *oppure* Petto d'anatra con salsa di mirtillo e aria al cardamomo
- Crumble alle nocciole, passion fruit e gelato al caramello salato

Incluso calice di Vermentino biologico

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Agriturismo Azienda Agricola L'ALTRA DONNA

Via Strinato | Strettoia | Pietrasanta

Tel. 3319935728 | www.laltradonna.it | zichi72@gmail.com

- Crema di porro con pane tostato
- Degustazione dell'olio con verdure di stagione in pinzimonio
- Tordello versiliese *oppure* Maltagliato di grani antichi con fungo
- Galletto e coniglio nostrale al forno con patate *oppure* Baccalà al forno su letto di patate
- Marzapane (tipico dolce della tradizione pietrasantina di San Biagio)

Inclusi in degustazione (una bottiglia ogni 4 persone):

Apuano Vermentino 2017, Strinatino Vermentino di Strettoia 2017, Strinato Nero zero solfiti 2017.

Inoltre Passito di Bugia dei colli strettoiesi 5,00 € al bicchiere

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio. Aperti venerdì, sabato e domenica a pranzo

Trattoria Pizzeria BETTY
Piazza Duomo 32/33 | Pietrasanta
Tel 0584 71247

La Sagra della Betty

- Crocchette di patate € 6.00
- Panino con trippa € 6.00
- Panino con porchetta € 6.00
- Panino con lingua di vitella in salsa verde € 6.00
- Baccalà fritto € 10.00
- Tordelli al ragù di chianina € 10.00
- Tortellini di bollito in brodo € 10.00
- Pollo fritto € 10.00
- Polpettine di vitella in salsa di pomodoro € 8.00
- Baccalà in umido con polenta € 12.00
- Fritto di pesce € 15.00

DURATA: dal 3 al 4 febbraio

MEMORIE bottega&caffè
Via XX Settembre, 10 | Pietrasanta
Tel. 0584 70366 | memoriesas@hotmail.com

- Antipasto di Memorie: salumi e formaggi locali, olive nostrali, bruschette, torte di verdura, polenta con fonduta di gorgonzola
- Zuppa frantoiana *oppure* Minestra di farro *oppure* Pappa al pomodoro *oppure* Tordelli al ragù *oppure* Polpettine versiliesi con polenta o purè di patate
- Dessert a scelta tra: Torta di mele, Tiramisù, Cassatina dai dai, Cantucci Mattei con vin santo, Caffè Gourmand

Incluso acqua, caffè e calice di vino

COSTO: 25€ / persona

DURATA: dal 2 al 4 febbraio, gradita la prenotazione

13

Ristorante LA MARTINATICA
Via Martinatica, 20 | Pietrasanta
Tel. 0584 1788946 | f.dago@hotmail.it

- Vellutata di cannellino, scarola e spigola
- Mesca Francesca mantecata alla patata ratta e frutti di mare
- Lingotto di pescato con melanzane in tre consistenze

Incluso una bottiglia di Vermentino, selezione la Martinatica, acqua e caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Ristorante IL PEPOSO
Via Arginello, 24 | Pietrasanta
Tel. 0584 791200

- Gobbi ripieni in umido
- Ravioli alle erbe e ricotta con burro e salvia
- Cosciotto di pollo alla diavola
- Schiacciata alla fiorentina

Incluso una bottiglia di vino Peposo, acqua e caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 1 al 4 febbraio

Circolo CRO CAPRIGLIA
Strada Comunale di Capriglia, 98 | Loc. Capriglia | Pietrasanta
Tel. 0584 771132

- Antipasto misto della casa
- Un primo a scelta tra: Tordelli al ragù e Intruglia col cavolo nero
- Un secondo a scelta tra: Rigatino arrosto e Trippa alla fiorentina
- Dolce della casa

COSTO: 23€ / persona, bevande escluse

DURATA: 2 febbraio cena, 3 febbraio pranzo e cena, 4 febbraio pranzo

14



Comune di Pietrasanta
Città d'Arte - Città Nobile dal 1841

FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

3 - 4 FEBBRAIO 2018

Fiera di San Biagio

Piazza Matteotti
Mostra Agro-Zootecnica

Viale Oberdan, Corte Lotti
e Corte dei Glicini
Fiera promozionale con prodotti
tipici e artigianali

Piazza della Pesa
Luna Park
Dal 20 Gennaio al 4 Febbraio

Le celebrazioni sacre di San Biagio Duomo di San Martino

Sabato 3 febbraio
ore 09:00 e 18:00 Santa Messa
ore 11:00

Solenne celebrazione presieduta
da Mons. G. Santucci, Vescovo di Massa Carrara - Pontremoli

Domenica 4 febbraio
ore 10:30, ore 12:00 e ore 18:00 Sante Messe

Benedizione della Gola

Sabato 3 febbraio
Nel momenti in cui non si celebra la liturgia

Domenica 4 febbraio
Ore 9:00-10:30 e 15:00- 18:00

Gli eventi di San Biagio

Speciale menù nei ristoranti aderenti

Animazione per i più piccoli in Corte Lotti

Scopriamo i Musei | Pietrasanta a Misura di Bambino
Visite e giochi al Museo dei Bozzetti per scoprire come nasce una scultura
domenica 4 febbraio 16:30. Prenotazione obbligatoria

Mostre d'arte

Roberto Barni: le cose vogliono esistere
Piazza Duomo, Chiesa e Chiostro di S. Agostino
dal martedì al venerdì 16:00 - 19:00;
sabato e domenica 10:00 -13:00 / 16:00 -19:00. Ingresso libero.

Da "Bozzetti in vetrina"

Ritorno al Futuro
Palazzo Panichi - via Marzocco, 1
Sabato, domenica e festivi 16:00 - 19:00. Ingresso libero

Raffaella Robustelli. Opere di Scultura
Sala delle Grasce - Chiostro di S. Agostino
dal martedì al venerdì 16:00 - 19:00;
sabato e domenica 10:00-13:00. Ingresso libero

Info: www.museodelbozzetti.it | tel. 0584 795500

Info:
UFFICIO TURISMO
COMUNE DI PIETRASANTA
0584 795294
turismo@comune.pietrasanta.lu.it
www.comune.pietrasanta.lu.it