



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](http://www.locandadelgusto.com) | [info@locandadelgusto.com](mailto: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](mailto: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](http://www.albergostipino.it) | [info@albergostipino.it](mailto: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](mailto: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](http://www.enotecamarcucci.it) | [enotecamarcucci@gmail.com](mailto: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](http://www.filippopietrasanta.it) | [info@filippopietrasanta.it](mailto: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](http://www.trattoriagattonero.com) | [info@trattoriagattonero.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://www.ristorantealex.it) | [info@ristorantealex.it](mailto:info@ristorantealex.it)

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

- Polentina bianca con frutti di mare e scorza d’arancia
- Spaghetto 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](http://www.ristoranteilposto.it) | [ilpostopietrasanta@gmail.com](mailto: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](http://www.dabepino.it) | [info@dabepino.it](mailto: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](http://www.ristorantelarocchettapietrasanta.com) | [ristorantelarocchetta@yahoo.it](mailto: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](http://www.nonnalory.it) | [info@nonnalory.it](mailto: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](http://www.lebaravins.it) | [info@lebaravins.it](mailto: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](http://www.lavintage.it) | [info@lavintage.it](mailto: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](mailto: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](http://www.officinabonci.it) | [info@officinabonci.it](mailto: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](http://www.laltradonna.it) | [zichi72@gmail.com](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://www.museodelbozzetti.it) | tel. 0584 795500

Info:  
UFFICIO TURISMO  
COMUNE DI PIETRASANTA  
0584 795294  
[turismo@comune.pietrasanta.lu.it](mailto:turismo@comune.pietrasanta.lu.it)  
[www.comune.pietrasanta.lu.it](http://www.comune.pietrasanta.lu.it)