



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

is Love PIETRA SANTA 7-14 FEBBRAIO 2021

I Menù Speciali
nei Ristoranti aderenti



ARTE & GOURMET

Via del Marzocco, 120 | Pietrasanta

Tel. 0584 653744 / 3341077974

artegourmetpietrasanta@gmail.com

Cuori di mozzarella con acciughe
Pappa al pomodoro ai baci di mare
Abbraccio di salmone affumicato con crudité di finocchi e arance
Carezze di pane Apuano e mortadella di mare
Dolcemente piccante il dessert

incluso 1 calice di prosecco e 1/2 l di acqua

COSTO: 25 € a persona

DURATA: domenica 14 febbraio, a pranzo

Prenotazione obbligatoria

Aperti da martedì a sabato 9,00/14,00 e 16,30/20,00.

Domenica orario continuato dalle 10,00 alle 18,00. Chiuso il lunedì.

Servizio asporto disponibile nei giorni e orari di apertura



Trattoria GATTO NERO
Piazza Giosuè Carducci, 32 | Pietrasanta
Tel. 0584 70135 - Cell. 3294956508
www.trattoriagattonero.com | info@trattoriagattonero.com

ANTIPASTI

Bresaola con Parmigiano ed olio al tartufo
o carpaccio di salmone con aneto, olio e limone

PRIMI

Tagliatelle con scampi e zafferano
o risotto asparagi e zenzero

SECONDI

Peposo al vino rosso e cipolle borettane
o filetto di orata con carciofi, mandorle e melograno

DESSERT

Fragole con gelato di passion fruit

Incluso vino della casa, acqua e caffè

COSTO: 30 € a persona

DURATA: domenica 14 febbraio, a pranzo. Prenotazione obbligatoria

Aperti tutti i giorni dalle 12.00 alle 15.00

Servizio asporto dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00

Servizio consegna a domicilio dalle 12.00 alle 15.00 e dalle 19.00 alle 22.00

Ristorante SEMENTIS
Via G. Garibaldi, 17 | Pietrasanta
Tel. 0584 792396
www.sementis.it | info@sementis.it

Menù degustazione senza derivati animali e senza glutine

Antipasto

Zucca glassata e radicchio in agrodolce

Primo

Risotto barbabietola e radicchio, cremoso di macadamia, chips di barbabietola.

Secondo

Polpette speziate di ceci e cavolo nero su crema di cannellini,
salsa allo yogurt vegetale

Dolce

Cuore di biscuit al cioccolato, mousse ai frutti rossi,
caramello salato, glassa ai lamponi

servizio asporto o delivery (in tutti i comuni da Massa a Viareggio):

lo stesso menù, nella box **LOVE EXPERIENCE**

antipasto secondo e dolce già pronti, candela, incenso, playlist musica romantica
e ricetta con ingredienti per preparare il risotto

COSTO: 35 € a persona, vino escluso

DURATA: domenica 14 febbraio, a pranzo

Ristorante enoteca ALEX
Via Versilia, 159 | Marina di Pietrasanta
Tel. 0584 746070/ 347 7774337
www.ristorantealex.it | info@ristorantealex.it

Antipasto

‘Carabinieri’ marinato al limoncello, cecina,
insalatina croccante e mousse di burrata
Polpo alla griglia, purea di zucca e funghi cardoncelli

Primo

Tortelli di totano alla piastra, ristretto di verdure e latte di cocco

Secondo

Trancio di ricciola confit, pomodorini canditi,
polvere di capperi e tartare di olive all’origano

Dessert

Meringata al frutto della passione

COSTO: 50 € a persona, incluso acqua e caffè, consumazione in loco

DURATA: sabato 13 e domenica 14 febbraio, a pranzo

Servizi a domicilio e asporto disponibili solamente in caso di zona arancione/rossa.
Diversamente non verranno effettuati,
ma si svolgerà regolare servizio del pranzo e chiusura dell’attività la sera.

Il Ristorantino dell'Hotel Nuova Sabrina
Via Ugo Foscolo, 11 | Marina di Pietrasanta
Tel. 3939130508 / 3298661222 / 3397258387 - info@nuovasabrina.com

per gli amanti del mare...

Insalatina di polpo insaporito allo zenzero e mela verde.

Cheese cake al salmone.

Gnocchetti al cacao con scampi ed erba cipollina.

Il raviolo di branzino con bocconcini di tonno e petali di rosa canina.

Involtino di spigola e sparnocchio su cips di patate.

Flan al cioccolato e scorzetta di arancia.

COSTO 35 € a persona

per gli amanti della carne...

Carpaccio di girello marinato e uova di quaglia in salamoia.

Crocchetta di carciofi e cuore di burrata su polentina di ceci.

Risotto al cavolo nero con pecorino di Fossa e scorza di limone.

Lo gnocchetto di farro con speck e zafferano.

Fianchetto di vitello farcito alle castagne e pancetta su rostì di patata rossa.

Flan al cioccolato e scorzetta di arancia.

COSTO 30 € a persona

Incluso acqua e una bottiglia di vino toscano ogni 2 persone

DURATA: sabato 13 e domenica 14 febbraio, a pranzo

Love
is
PIETRA SANTA

