



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

PIETRASANTA FIERA SAN BIAGIO

DEVOZIONE, CULTURA, GASTRONOMIA E MOSTRA AGRO-ZOOTECNICA

3 - 4 - 5 FEBBRAIO 2017

Speciale Menù Enogastronomico

#Pietrasanta
inFood

OPEN FOR SHOPPING

PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

SHOPPING

SPETTACOLI E ANIMAZIONE

LUNA PARK

AMPI PARCHEGGI

Ristorante LOCANDA DEL GUSTO

Via del Marzocco, 82 | Pietrasanta

Tel. 0584 283091

www.locandadelgusto.com | info@locandadelgusto.com

- Salumi delle colline di Camaiore e stracciatella campana
- Tordelli pietrasantini al ragù di carne chianina
- Risotto al cavolo viola, crutin e perla di balsamico
- Filettino di cinte senese con salsa alle prugne e purea di patate all'olio
- Tarte tatin pere e cioccolato

Incluso vino Terre del Marchesato, Bolgheri

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 2 febbraio al 5 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 pesce...

- Gamberi croccanti su passatina di datterini al rosmarino
- Spaghetti confusi con battuta di cozze a cavolo nero
- Arista di tonno in crosta di pepe con fagioli saltati alla salvia

Per gli amanti della carne...

- Sformatino di radicchio con fondutina di parmigiano e riccioli croccanti
- Spaghetti al cavolo nero e scopolato di Pedona
- Polpettine alla pietrasantina e mush di patate alle erbe

Incluso castagnaccio con crema al vin Santo, acqua, caffè e un bicchier di vino

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 2 febbraio al 7 febbraio

OI

Ristorante STIPINO

Via provinciale Vallecchia, 50 | Pietrasanta

Tel. 0584 742470

www.albergostipino.it | info@albergostipino.it

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

Incluso acqua o ¼ di vino, caffè

COSTO: per i suoi 71 anni di attività

un prezzo eccezionale 25€ /persona

DURATA: dall'1 febbraio fino al 4 febbraio

Osteria LA VOLPE E L'UVA

Piazza Giacomo Matteotti, 42 | Pietrasanta

Tel. 0584 72570 | osterialavolpeluva@hotmail.com

- Flan di cavolfiore con fonduta di pecorino e nocciole
in alternativa Polpo ubriaco al sangiovese su vellutata di patate
- Il nostro tordello al ragù *in alternativa* Crema di mais
con intingolo di moscardini e seppie rosse, capperi e origano
- Galletto in porchetta con composta mele senapate e sfoglie
di patate al forno *in alternativa* Trancio di baccalà in olio cottura
con foglie di alloro su purea di ceci
- Zabaione ghiacciato con briciole di meringa e salsa fondente
al cioccolato *in alternativa* Crema bruciata arancia e mandarino

Incluso acqua, caffè, bottiglia di vino della casa ogni due persone

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 2 al 5 febbraio

O2

Nuova TRATTORIA SCI

Via Nazario Sauro, 2 | Pietrasanta

Tel. 0584 1782159

www.trattoriastoricoscana.lucca.it | info@i2tarponi.com

- Sformato di cavolo nero e ceci
in alternativa Pappa al pomodoro
- Tordelli della casa con ragù
in alternativa Zuppetta di ceci
- Valigiette di verza ripiene
in alternativa Seppie in zimino con le biete
- Castagnaccio di Ser Pilade
in alternativa Frutta caramellata al forno

Incluso calice di vino, acqua, caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dall'1 al 6 febbraio

Enoteca LIBERO cibo-vino-fotografia

Via Stagio Stagi, 16 | Pietrasanta

Tel. 0584 790452 | liberomusetti63@gmail.com

- Trionfo di salumi "Selezione Massimo Bacci"
- Assortimento di crostini misti
- Zuppa di fagioli con olio nuovo
- Roastbeef con patate
- Tiramisù

Incluso ¼ di vino a persona, acqua e caffè

COSTO: 25€ / persona

DURATA: dall'1 al 6 febbraio

03

Enoteca MARCUCCI

Via Garibaldi, 40 | Pietrasanta

Tel. 0584 791962

www.enotecamarcucci.it | enotecamarcucci@gmail.com

- Insalatina di puntarelle con acciugata e melograno fresco
- Bruschetta con fegatini toscani al coltello e salvia croccante
- Pappa al pomodoro con olio di Lucca e scaglie di parmigiano *in alternativa* Zuppa d'ortica e riso selvaggio *oppure* Crema di zucca con scoppolato di Pedona
Sul camino alla brace (con legna di sottobosco)
- Controfiletto di chianina *in alternativa* Lombo di cinta senese
oppure Baccalà norvegese
- Patate arrosto *in alternativa* Fagioli schiacciati di Pietrasanta sgranati a mano
oppure Rapini saltati con salsiccia
- Crostatina con crema pasticciera alla vaniglia e arance grigliate

Saranno abbinati i seguenti vini: Champagne Michel Basetta brut, Henri Richard Coteaux Bourguignons 2014, Fattoria di Magliano Morellino di Scansano Gabbianò 2014

COSTO: 45€ / persona **DURATA:** dal 29 gennaio al 5 febbraio, sabato escluso, venerdì 3 febbraio aperti anche a pranzo

La brigata di FILIPPO

Via Stagio Stagi, 22 | Pietrasanta

Tel. 0584 70010 | www.filippopietrasanta.it | info@filippopietrasanta.it

3-4-5 Febbraio dalle 12.00 alle 19.00

Filippo presenta *Il tordello pietrasantino*:

da asporto 20€ / kg (su prenotazione)

take away 10€ / persona

Dal 31 gennaio al 5 febbraio pranzo e cena

4 assaggi della carta a scelta libera comprensivi di dolce

Incluso acqua e calice di vino

COSTO: 35€ / persona

04

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

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

Incluso vino della casa, acqua e caffè
COSTO: 28€ / persona
DURATA: dall'1 al 6 febbraio

Osteria BARSANTI 54
Via Barsanti, 52/54 | Pietrasanta
Tel. 0584 71514 | info@osteriabarsanti54.com

- Carciofi alla Giudia *in alternativa* Acciughe del mar Cantabrico con burro salato e finocchietto selvatico
- Tagliolini con triglie e carciofi morellini
in alternativa Zuppa Garmugia
- Carrè di cinta senese con raperonzoli
in alternativa Baccalà arrostito con ceci della Murgiana e olio nuovo
- Torta di mele con gelato al latte

Escluso bevande
COSTO: 30€ / persona
DURATA: 3, 4, 5 febbraio

05

Ristorante IL CIRCO di Libero Musetti
Vicolo San Biagio, 28 | Pietrasanta
Tel. 345 7868200 | liberomusetti63@gmail.com

- Polpo al Chianti con purea di sedano rapa e cipolle rosse in olio cottura *in alternativa* Creme brulè di Foie Gras con Pan Brioche alle noci e Chutney di pomodoro
- Risotto alla crema di piselli e bocconcini di astice spadellato
in alternativa Pici toscani al ragù di anatra brasata
- Filetto di orata con crema di carote e zenzero
in alternativa Guancia di manzo brasata con purea di patate affumicate
- Dessert alla carta

Incluso acqua, una bottiglia di vino ogni due persone e caffè
COSTO: 40€ / persona
DURATA: dall'1 al 6 febbraio

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

- Millefoglie croccante con tonno marinato, insalatina di rucola e salsa cruda mediterranea
- Ravioli alle cime di rapa e vongole su crema di zucca e amaretti
- Filetto di branzino mimosa con mousse di rapa rossa e spinaci freschi al burro e chips di carciofo
- Sfoglia croccante caramellata alla vaniglia e rum coulis di lamponi e gocce di cioccolato

Incluso vino della selezione di Alex (una bottiglia ogni 2 o 4 persone), acqua e caffè
COSTO: 39,50€ / persona
DURATA: 3-4-5 febbraio

06

Ristorante Enoteca L'ARTISTA

Via G. Oberdan, 8/10 | Pietrasanta

Tel. 0584 790549 | 333 6473478 | billimichele@libero.it

Facebook: Ristorante Enoteca L'Artista

- Sformato di carciofi con fonduta di taleggio *in alternativa* Baccalà marinato su ceci di Spello *oppure* Zuppetta di moscardini del Tirreno
- Tordelli casalinghi al ragù di chianina *in alternativa* Gnocchi agli scampi *oppure* Tagliolino alla versiliese
- Arista di maiale al forno con patate *in alternativa* Pescato del giorno all'acqua pazza *oppure* Frittura mista con patate fritte
- Bomboloncini caldi con crema e cioccolato

Incluso bevande

COSTO: 35€/ persona

DURATA: dal 28 gennaio al 5 febbraio

Ristorante IL POSTO

Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta

Tel. 0584 791416

www.ristoranteilposto.it | ilpostopietrasanta@gmail.com

- Vellutata di fagioli con croccantini di intruglia
- Tordelli pietrasantini *in alternativa* Ravioli di baccalà con salsa di agrumi
- Trancio di merluzzo al profumo di pomodoro e basilico
- Millefoglie al cucchiaino

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

COSTO: 30€/ persona

DURATA: dal 30 gennaio al 5 febbraio

Prenotazione obbligatoria

07

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
- Maccheroncini agli erbi di campo *in alternativa* Tordelli al sugo di carne
- Scottadito di capretto alla griglia con patate arrosto *in alternativa* Coniglio alla cacciatore con polenta
- Semifreddo ai cachi con purea di ananas

Incluso acqua e vino della casa

COSTO: 35€/ persona

DURATA: 3-4 febbraio

Ristorante LA ROCCHETTA

Via Montiscendi, 170 | Loc. Strettoria - Pietrasanta

Tel. 0584 799728 | 339 8685196

www.ristorantelaroccheta Pietrasanta.com | ristorantelarocchetta@yahoo.it

- Tagliere di salumi tipici e panzanelle, frittatina di cipolle, crostino di polenta ai funghi, zuppetta di cavolo e fagioli
- Tordelli casalinghi e maltagliati ai funghi
- Rosticciana e rapini *in alternativa* Tagliata di cinta con patate arrosto *oppure* Coniglio alla cacciatore con polenta
- Sorbetto e dolce al carrello

Incluso vino in abbinamento, acqua e caffè

COSTO: 30€/ persona

DURATA: dal 1 al 5 febbraio a pranzo e a cena

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

È gradita la prenotazione

08

Ristorante LA TECCHIA

Via Garibaldi, 81 | Pietrasanta | Tel. 0584 791211 | 329 7992205

Proposta di mare

- polpo alla parmentier
- paccheri con vongole e broccoli
- orata in crosta di patate e zucchini
- dessert

COSTO: 25€ / persona. Bevande escluse. Menù sempre disponibile

Proposta di terra

- cannolo ripieno di pancetta e rosmarino
- risotto con zucca e patate
- rosticciana di maiale al forno con patate
- dessert

COSTO: 25€ / persona. Bevande escluse. Menù sempre disponibile

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: 20€ / persona **DURATA:** dal 30 gennaio al 5 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: 25€ / persona **DURATA:** dal 30 gennaio al 5 febbraio

VIA DI SCAMPO

Via Oberdan, 57 | Loc. Corte Lotti | Pietrasanta

Tel. 0584 1660787 | www.viadiscampo.it | info@viadiscampo.it

Via di Scampo per San Biagio propone:

- | | | |
|---|----|---|
| • 1 bicchiere Champagne AYALA Brut Majeur e 1 ostrica | 12 | € |
| • 1 bicchiere Ribolla Gialla Plus Az. Agr. Bastianich e 1 ostrica | 8 | € |
| • 1 bicchiere Letrari Dosaggio Zero e 1 ostrica | 10 | € |
| • Ostrica Via di Scampo | 5 | € |
| • Conetto di pesce fritto | 7 | € |

... e tante altre sfiziosità dettate dal pescato di quei giorni e dalla nostra fantasia

DURATA: dal 3 al 5 febbraio dalle 11,00 alle 20,30

Ristorante pizzeria PEPE NERO

Piazza Crispi, 11 | Pietrasanta

Tel. 345 1869277 | silviaquaglia.mi@gmail.com

- Vellutata di patate rosse affumicate con guanciale croccante
- Tordelli pietrasantini fatti a mano con ragù di carne
- Arrosto alla mela verde con erbe di campo al forno
- Cantucci fatti a mano con crema calda e vin santo

Incluso un calice di vino, acqua e caffè

COSTO: 26€ / persona

DURATA: 3 e 4 febbraio a cena, 5 febbraio a pranzo e cena

in alternativa

- Pizza di San Biagio (farina multifibra, pomodoro san marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa massese, salsiccia di Adò, fagiolo dall'occhio)
- Birra da 33cl

COSTO: 12€ / persona

DURATA: 3 e 4 febbraio a cena, 5 febbraio a pranzo e cena

Ristorante LE BAR'A VINS

Via Barsanti, 4 | Pietrasanta

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

Le nostre TAPAS (vari assaggi di specialità della tradizione):

Le acciughe di Sciacca, il baccalà marinato, il patè dei poveri,
l'insalata di soppresata garfagnina

in abbinamento:

Chiudenda rosso - sangiovese e merlot

Tenuta di Burchino, colline pisane

Un primo a scelta tra:

Il tordello, la zuppa di cavolo nero, la minestra di cicerchie

in abbinamento:

Chiudenda bianco - trebbiano e viognier

Tenuta di Burchino, colline pisane

Un secondo a scelta tra:

Baccalà alla livornese con polenta, lingua, guancia e coda a bassa temperatura

in abbinamento:

Chiudenda rosso - sangiovese e merlot

Tenuta di Burchino, colline pisane

Un dolce a scelta tra:

Castagnaccio e ricotta, torta alle noci

Incluso acqua, vino (due bicchieri a persona), caffè

COSTO: 25€ / persona

DURATA: dal 3 febbraio al 5 febbraio

SAN BIAGIO STREET FOOD:

Sabato 4 e Domenica 5

Le bar à vins proporrà, da asporto, alcuni classici di "cibo da strada",
tra cui, sua maestà, il panino con il lampredotto.

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
- Sformatino tiepido ai cuori di carciofi con fonduta leggera al pecorino
- Frantoiana classica con pan tostato e cipollotto fresco
in alternativa I nostri cappelletti di grano duro "al tordello"
- Stracotto di manzo italiano al barolo con polentina frita
in alternativa Baccalà ai porri croccanti con polentina frita
- Soufflé al panettone con crema al mascarpone

Coperto e servizio inclusi, bevande escluse

COSTO: 30€ / persona **DURATA:** dal 3 al 5 febbraio, pranzo e cena. È gradita la prenotazione

LA VINERIA Osteria

Via Barsanti, 22 | Pietrasanta

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

Proposta di terra

- Antipasto misto di terra: polpettine di carne in salsa piccante,
- sformatino di carciofi con fonduta allo Stilton, crostino toscano
- Assaggio di tordelli al ragù e maltagliati al sugo d'anatra
- Coniglio ripieno al tartufo con carote glassate, paté di fegato e purea di patate
- Dessert a scelta

Incluso acqua, caffè. Vino escluso

COSTO: 30€ / persona **DURATA:** dal 3 al 5 febbraio a pranzo e cena, 6 febbraio solo a cena

Proposta di mare

- Antipasto misto di mare: polpettine di pesce,
baccalà marinato, gambero lardellato in pasta croccante
- Paccheri farciti al baccalà gratinati al forno
- Filetto di branzino all'isolana
- Dessert a scelta

Incluso acqua, caffè. Vino escluso

COSTO: 37€ / persona **DURATA:** dal 3 al 5 febbraio a pranzo e cena, 6 febbraio solo a cena

Ristorante OFFICINA BONCI
Piazza della Repubblica, 3 | Pietrasanta
Tel. 0584 1848062
www.officinabonci.it | info@officinabonci.it

- Prosciutto Bazzone 60 mesi
in alternativa Crema di castagne
con uova in trasparenza e tartufo invernale
oppure Tempura mista di pesce e verdure
- Spaghetti morelli al nero di seppia con triglie e carciofi
in alternativa Tordelli della tradizione
- Polpo croccante con patate allo zafferano e pesto leggero
in alternativa Scamerita in salsa barbecue con barbe
di frati croccanti
- Mousse al cioccolato bianco con copertura
alle nocciole e crumble di cioccolato

Incluso calice di vino, acqua e caffè
COSTO: 30€ / persona
DURATA: dal 28 gennaio al 5 febbraio

Tagliere misto di salumi e formaggi della Garfagnana e Lunigiana
accompagnate da un calice di Vermentino biologico o bianco o nero
Burlanda di Fosdinovo 2015

Incluso acqua e caffè
COSTO: 15€ / persona
DURATA: dal 28 gennaio al 5 febbraio

13

Agriturismo Azienda Agricola L'ALTRA DONNA
Via Strinato | Strettoria | Pietrasanta
Tel. 3319935728 | www.laltradonna.it | zichi72@gmail.com

- Degustazione dell'olio Quercetano dell'azienda con le verdure di stagione
- Tagliere di salumi di aziende agricole della Versilia
- Tordello versiliense
- Pollo e coniglio nostrale al forno con patate
- I nostri dolci

Incluso il nostro vino Zero solfiti e Zero coadiuvanti
COSTO: 35€ / persona
DURATA: dal 28 gennaio al 5 febbraio

Prosciutteria IL MANDRILLO
Piazza Matteotti, 44 | Pietrasanta
Tel. 3398049559 | www.facebook.com/ilmandrillos

- Focaccia con porchetta + 1 bicchiere di vino 5 €
- Tagliere *Einstein* (misto salumi e formaggi) + 1 bicchiere di vino 12 €

DURATA: dal 3 al 5 febbraio

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

- Il gran piatto di MEMORIE: salumi e formaggi locali, crostini toscani, polpettine di verdure e torte salate, rapini e salsiccia con polenta
- *A scelta tra* Zuppa frantoiana, Minestra di farro, Pappa al pomodoro, Tordelli al ragù
- *A scelta tra* Torta di mele, Torta di semolino, Mousse allo yogurt con cioccolato o miele e noci, Cantucci Mattei con vin santo

Incluso acqua, caffè e calice di vino
COSTO: 25€ / persona **DURATA:** dal 2 al 5 febbraio. È gradita la prenotazione.
A pranzo venerdì, sabato e domenica. A cena giovedì, venerdì e sabato.

14



Comune di Pietrasanta
Città d'Arte - Città Nobile dal 1341

FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

3 - 4 - 5 FEBBRAIO 2017

**Centro Storico
Fiera di San Biagio**

**Piazza Matteotti
Mostra Agro-Zootecnica**

Viale Oberdan, Corte Lotti e Corte dei Glicini
Fiera promozionale con prodotti tipici,
mercato contadino e artigianale

Piazza Statuto
Giochi, animazione e attività didattiche per i più piccoli

**Le celebrazioni sacre di San Biagio
Duomo di San Martino**

3 febbraio
ore 09:00 e 18:00
Santa Messa celebrata da Don Roberto Bovecchi
Canonico del Duomo di San Martino

ore 11:00
Solenne celebrazione presieduta
da Mons. Giovanni Santucci, Vescovo di Massa Carrara - Pontremoli
concelebrata dai Sacerdoti dell'Unità Pastorale di Pietrasanta

Le benedizioni alla gola:
nei momenti in cui non si celebra la liturgia

4 febbraio
ore 09:00 e 18:00 Santa Messa

Gli eventi di San Biagio

**Speciale Menù enogastronomico
proposto dai ristoratori**

3 febbraio ore 18:00

Show Cooking Tordello Pietrasantino DOC
Contest tra le contrade di Pietrasanta sulla preparazione
del piatto tipico di questa festività: il tordello

Centro Arti Visive
via dei Frati, 6

Mostre d'arte

Salvador Dalí: tra sogno e realtà
Piazza Duomo, Chiesa e Chiostro di S. Agostino
dal martedì al venerdì 16:00 - 19:00;
sabato e domenica 10:30 - 13:00 / 16:00 - 19:00. Ingresso libero.

Da "Bozzetti in vetrina"
a "Bozzetti alla finestra":
**Fiore De Henriquez, Luciano Pera,
Lazareff e Alex Sadowsky**
Palazzo Panichi - via Marzocco, 1
Sabato, domenica e festivi 16:00 - 19:00. Ingresso libero

Sigifredo Camacho Bricheño
Luce: Colori e orme dell'anima
a cura di Lodovico Gierut
Sala delle Grazie - Chiostro di S. Agostino
dal martedì al venerdì 16:00 - 19:00;
sabato e domenica 10:00-13:00. Ingresso libero

**Apertura straordinaria
della Sala del Consiglio
nei tre giorni della Fiera**
via Marzocco, 6
09:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00

info: www.museodelbozzetti.it
tel. 0584 795500

Info:
UFFICIO TURISMO
COMUNE DI PIETRASANTA
0584 795278 795274
turismo@comune.pietrasanta.lu.it
www.comune.pietrasanta.lu.it