



Pietrasanta

a tavola



La presente guida è stata realizzata
grazie all'Assessorato al Turismo
del Comune di Pietrasanta

Sindaco
Domenico Lombardi

Assessore al Turismo
Luca Mori

Coordinamento editoriale
Ufficio Turismo - Comune di Pietrasanta

Redazione e revisione testi
Ufficio Stampa - Comune di Pietrasanta

Progetto grafico e impaginazione
Franche Tirature, Pietrasanta

per informazioni

Ufficio Turismo Comune di Pietrasanta
T 0584 790944
E s.frocione@comune.pietrasanta.lu.it

in copertina:
immagini tratte da
Urbain DuBois, *Cuisine artistique, étude de l'école moderne*,
1882

Pietrasanta a tavola, uno strumento prezioso

Domenico Lombardi
Sindaco di Pietrasanta

La sanità degli uomini sta più nell'aggiustato uso della cucina, che nelle scatole e negli alberelli degli speziali.

Francesco Redi, *Consulti medici*, 1687



La buona cucina è alla base dell'alimentazione sana e corretta.

Un ottimo piatto allietta l'umore, ci delizia nei momenti trascorsi con gli amici.

Non è un caso che a Pietrasanta, città d'arte, siano nati e si siano affermati molti ristoranti. Ogni locale ha una sua caratteristica, una sua peculiarità a cui si lega comunque la ricerca della nostra tradizione culinaria.

Un'arte, quella del cucinare, che ha bisogno di costante attenzione e studio ma che

raggiunge il massimo livello quando dietro ai fornelli si cela il genio.

Come uno scultore o un pittore, il cuoco oltre a trovare il giusto equilibrio di sapori, inventa ed esprime la sua creatività.

Sono dunque lieto di presentare questa guida ai ristoranti di Pietrasanta, utile strumento a chiunque voglia cimentarsi in un viaggio alla ricerca di sapori antichi, ma anche alla scoperta di nuovi accostamenti di gusto.

Pietrasanta e lo spirito d'accoglienza

Luca Mori
Assessore al Turismo

*In realtà nessun essere umano indifferente al cibo
è degno di fiducia*

Manuel Vázquez Montalbán, *Tatuaggio*, 1972



La guida ai ristoranti di Pietrasanta è senza dubbio uno strumento importante sia per il turista che per il cittadino.

Una seconda edizione che abbiamo voluto arricchire anche con delle sfiziose ricette e con l'elenco completo di tutti i ristoranti della nostra città, dalla collina, al mare al centro storico.

Nelle pagine che seguiranno potremmo dunque scoprire i piaceri del gusto offerti da chi ha fatto della buona cucina e del

buon bere uno stile di vita.

Colui che avrà modo di seguire i suggerimenti dei nostri ristoratori, sono certo, non rimarrà deluso, perché la nostra terra crocevia di artisti, ha insito in sé lo spirito dell'accoglienza.

Come non innamorarsi di una città che dopo averti catturato con l'eccellenza dei suoi laboratori artigianali ti accoglie con le prelibatezze di una buona tavola?

Alex

Ristorante Enoteca

Via Versilia, 157/159
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T +39 0584 746070

Mob +39 347 7774337

E info@ristorantealex.it

W ristorantealex.it

chiusura invernale | winter closing days
martedì e mercoledì | tuesday - wednesday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 60
interni 40 + esterni 20

aria condizionata | air conditioning

carta dei vini
650 etichette di vini italiani, francesi e spagnoli e champagne di piccole e grandi Maisons

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 50,00 / 60,00



Carpaccio di Branzino alle 4 verdure *(ingredienti per 4 persone)*

Polpa di Branzino (gr. 500), ½ Peperone giallo,
Asparagi (12 gr.), Radicchio rosso (100 gr.), 2
Pomodori, Sale e pepe q.b., Olio Extra Vergine di
Oliva (60 gr.), 1 presa di spezie da pesce

*In un piatto da forno disporre le fettine di
carpaccio, mettere le verdure crude a settore
sopra di esso ad eccezione degli asparagi,
che devono essere prima scottati in acqua
salata ed acidulata.*

*Condire con le spezie, sale pepe e olio extra
vergine di oliva. Informare per circa 4-5 min.
Servire caldissimo.*





Il ristorante enoteca ALEX interpreta con classe la cucina e l'ospitalità a tavola, privilegiando una ricerca del gusto attraverso sapori in perfetta armonia con l'ambiente circostante. Un'oasi culinaria a un soffio di brezza dal mare premiata con riconoscimenti di merito nelle Guide e Riviste di rilievo nel mondo enogastronomico italiano ed internazionale. Fra le specialità che potrete assaggiare da Alex, vale la pena ricordare i gamberi rossi su pomodoro verde grigliato con lardo di Gombitelli, le linguine alla vellutata di fagioli e salvia con gamberi, calamaretti e vongole, il granchio imperiale dell'Alaska.

Amici miei

Ristorante Pizzeria

Viale Roma, 16
Marina di Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 745936

E ristoranteamicimiei@fastwebmail.it
W ristorante-amicimiei.info

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 140
interni 60 + esterni 80

specialità
millefoglie di tonno, tagliolini all'astice,
grande grigliata mista

sala fumatori | smoking room
animali ammessi | animals allowed

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00



Carta dei vini
Selezione di circa 60 etichette scelte in base
al miglior rapporto qualità - prezzo.





Il Ristorante Amici Miei, situato sul lungomare di Fiumetto, è da un decennio punto di ritrovo per giovani e non, sia per una cena a lume di candela che per una pizza in compagnia di amici. Quando arriva l'estate la nostra vera forza è la terrazza, dove di giorno si gode di uno splendido scorcio delle nostre spiagge, e la sera di una piacevole brezza portata dal mare. Non ci dimentichiamo dei bimbi, ai quali abbiamo dedicato uno spazio giochi protetto per dare la possibilità ai genitori di mangiare in tutta tranquillità.

L'Antica Macelleria

Enoteca Braceria

piazza giordano bruno 7/8
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 70105
Mob +39 348 9792212

E fazzimassimiliano@libero.it
W anticamacelleria.net

chiusura invernale ed estiva (tranne agosto)
winter & summer closing day (except august)
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access

numero coperti | available seats: 40
interni 20 + esterni 20

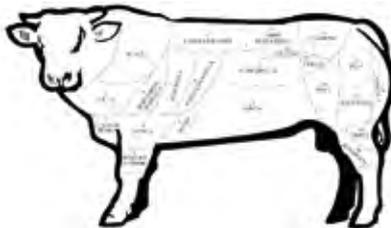
aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

carta dei vini
200 etichette con vasta selezione di rossi

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00



Bistecca alla fiorentina

(per 2 persone)

Procuratevi dal vostro macellaio di fiducia una bistecca con osso a T (con il filetto) di 1kg-1,2kg ca.

Accendete la griglia (il fuoco deve risultare vivo ma privo di fiamme). Quando la griglia è al punto giusto cuocete la bistecca (non fredda di frigorifero) per circa 5 minuti; quindi giratela con una paletta o con una pinza (mai con un forchettoni) e tenetela sul fuoco per altri 5 minuti.

Prima di servire, fate riposare per un minuto e poi tagliate a pezzettoni e salate.

Adagiate la bistecca su un piatto caldo o su un tagliere di legno e gustatevela.

Potete accompagnarla con delle buone patate al forno o dei semplici, ma buonissimi, fagioli (meglio se freschi e locali) come i nostri 'schiaccioni' di Pietrasanta.





In un piccolo e caratteristico angolo della piazza principale di Pietrasanta, proprio nei locali dove dal 1800 si macellava la carne, sorge la nostra braceria. Seduti nell'intima saletta del locale, si può ancora ammirare nel soffitto i vecchi binari dove venivano appese le carni. La protagonista del piatto, non poteva che essere la "ciccia": carni di grande qualità, italiane ed estere, cotte rigorosamente alla griglia. L'Antica Macelleria propone anche affettati e formaggi di piccoli produttori locali e non solo, come il manzo di pozza della Garfagnana, il prosciutto Penitente di Camaioire, il Culatello, la Culaccia, la Mortadella di Bologna tagliata al coltello e, non ultimo, il Pata Negra tagliato al coltello.

Apogeo

wine bar - pizzeria

Via Aurelia sud, 14
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 793394

E sofigio@virgilio.it

chiusura settimanale | weekly closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 75
interni 55 + esterni 20

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

carta dei vini
lista di 100 etichette curata per territorio

birre in carta: 30

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 15,00 / 20,00



Una lista di oltre 70 pizze diverse: questa la principale attrazione dell'Apogeo, un locale fresco e accogliente dove si può mangiare a pranzo e cena, oppure fermarsi per un aperitivo.

Oltre alle pizze, si possono gustare ottimi primi piatti e grigliate miste, salumi e formaggi e ancora raffinati dolci artigianali in monoporzione.

In continua evoluzione la lista dei vini, così come la carta delle birre che presta particolare attenzione ai microbirrifici artigianali.





Apogeo nasce circa due anni fa. Dopo dieci anni alla guida del Pachino, Massimo e Barbara decidono di tornare nella loro Pietrasanta per scommettere su una nuova attività.

Apogeo è un locale multifunzionale, si parte dalle colazioni, pranzi veloci, aperitivi e si conclude con la cena.

Le nostre specialità sono le pizze cotte nel forno a legna e i dolci monoporzione di Barbara, alcuni piatti che escono dalla cucina completano la nostra offerta.

Baccatoio

Ristorante

Via Sarzanese, 32
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 793707

chiusura invernale | winter closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 77
interni 32 + esterni 45
veranda coperta con giardino

aria condizionata | air conditioning

specialità
quiche con soufflé di verdura, fusilli speck e
taleggio, ravioli in crema di limone

carta dei vini
350 etichette con predilezione ai vini locali

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 40,00





Sono due fratelli, Massimo e Maurizio, a condurre con passione e con meritato successo il ristorante. In questo angolo *gourmand* che vede ai fornelli lo chef Marcello si ritrovano i sapori di una volta: in tavola arrivano insalata di farro a caprese, petto di tacchinella in infusione di miele su lattuga con olio e limone, la quiche con soufflé di verdura, fusilli speck e taleggio, ravioli in crema di limone, tagliatelle radicchio rosso e noci. E poi secondi piatti come le carni alla griglia: dal bisonte canadese all'angus argentino, dal bufalo alla più classica fiorentina.

Blanco

Lounge Restaurant

Via Verdi - angolo via Ricasoli
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 747674

F +39 0 584 745575

E blanco@hmondial.com

W hmondial.com

chiusura invernale | winter closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 80
interni 40 + esterni 40

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

carta dei vini
circa 300 etichette rappresentative di tutto
il territorio, specie della Toscana

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 50,00



Maltagliati 'gessati' all'astice

(ingredienti per 6 persone)

500 gr. di maltagliati al nero di seppia (400 gr.
Farina 00, 100 gr. Farina di semola di grano duro,
8 tuorli e 2 albumi, 1 cucchiaino di nero di seppia)
3 Astici (600 gr.)
200 gr. Pomodoro pachino
½ cipolla
Fumetto di pesce
Aneto
Limone

*In una padella con olio caldo far soffriggere
la cipolla con il pachino e procedere a fiam-
ma media sino ad ottenere un pomodoro
passito. Poi inserire gli astici tagliati in 2 parti
e cuocere per un paio di minuti. Unire quindi
i maltagliati e saltare per 5 minuti aggiun-
gendo un mestolo di fumetto e verso la fine
anche aneto e gocce di limone.*





Una cucina semplice e genuina, quella del "Blanco", pronta ad esaltare profumi e sapori del territorio. Ci divertiamo a riproporre i più bei piatti della tradizione versiliese con una fantasia sempre fresca.

Un'accoglienza giovane ed un servizio grintoso allieranno le vostre cene in un suggestivo scenario a bordo piscina.

Fra le specialità: Cappesante scottate su specchio di patate al tartufo e polvere di corallo, Petto di anatra in glassa di miele e cipollotti al pinot nero, Semifreddo alla ricotta, mousse al cioccolato 64% e agrumi canditi.

Da Beppino

Eno-trattoria

Via Valdicastello Carducci, 34
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 790400

E info@dabeppino.it

W dabeppino.it

chiusura invernale | winter closing day
lunedì sera e martedì | monday eve-tuesday
chiusura estiva | summer closing day
martedì | tuesday

accesso disabili | disabled access

numero coperti | available seats: 110
interni 60 + esterni 50

piatti tipici
maccheroncini verdi al sugo d'anatra, ca-
prelto al girarrosto, tagliata di manzo

carta dei vini
850 etichette suddivise per zone e tipologie

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 45,00



Tagliarini co' fagioli

(ingredienti per 6 persone)

1/2 kg tagliarini fatti in casa, 1/2 kg fagioli borlotti, 1/2 kg fagioli cannellini, pomodori pelati (q. b.), 1 pezzo di cotica di maiale, alcune fette di lardo

Lessare i fagioli con uno spicchio d'aglio, della salvia e la cotica di maiale.

In una pentola a parte soffriggere carota, cipolla e sedano; salare e pepare quanto basta ed aggiungere pomodori pelati.

Quando è tutto cotto passare con il mixer e aggiungere la cotica di maiale (meglio se lessata con i fagioli). Fare un pesto di salvia, aglio e lardo macinato. Mescolare il tutto e far cuocere i tagliarini.



Il locale si trova in uno dei luoghi più suggestivi della Versilia, all'inizio della valle di Valdicastello Carducci. Qui, a fianco dell'antica pieve di S. Giovanni e S. Felicità, dal 1952 si trova l'Eno-Trattoria, che da allora si è evoluta nel menu, scommettendo su piatti semplici e genuini, fedele a una sana tradizione, alle proprie ricette e ai propri segreti. Come ad esempio gli affettati locali, le polpettine di carne al sugo o le zuppe, i tipici topetti, i maccheroncini al sugo d'anatra, i matuffi o le patate arrosto, il coniglio alla cacciatora con polenta o le tenere carni di capretto al girarrosto. Inoltre la pasta e i dolci sono fatti in casa e pane è cotto nel forno a legna.

Da Gennaro

Pizzeria

Via Carducci, 165
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 21129

W pizzeriadagennaro.it

chiusura settimanale | weekly closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

numero coperti | available seats: 116
interni 40 + esterni 76

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
pizza alla Gennaro (bianca + mozzarella,
pomodorini, gamberetti, pesto, panna)

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 7,00 / 10,00



Babà al Rum

Impasto:	Scioppo:
480 gr. farina	700 gr. zucchero
50 gr. zucchero	5 limoni
120 gr. burro	1 bicchiere rum
8 uova	1 litro e mezzo acqua
40 gr. lievito di birra	sale

S'impasta insieme zucchero, farina, burro, uova, lievito (precedentemente sciolto in poco latte), zucchero ed un pizzico di sale; si sbatte il tutto energicamente e si lascia lievitare per circa 1 ora.

Una volta lievitato possiamo mettere l'impasto in un'unica teglia tonda o negli appositi stampini per i babà e lo mettiamo in forno a 180° per circa 1 ora.

Nel frattempo si prepara lo scioppo con acqua, zucchero e scorza di 5 limoni; lo si fa bollire per mezz'ora e poi si aggiunge 1 bicchiere di rum. Si immergono i babà che ora sono pronti per essere gustati.



Nel cuore della Versilia a due passi dal mare puoi gustare la nostra speciale pizza al metro preparata da mani esperte ed attente a soddisfare i palati più fini.

La pizza viene cotta nel forno a legna e molti dei nostri prodotti vengono direttamente da Napoli come i pomodori pelati San Marzano, i friacelli campani, il ciliegino pachino, l'olio extra vergine d'oliva, le olive di Gaeta e la mozzarella di bufala.

Da Michele

Pizzeria Ristorante

Viale Roma, 20
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 20446

Mob +39 347 7774337

E bruzzesesabrina@libero.it

W ristorantepizzeriadamichele.it

chiusura invernale | winter closing day
martedì | tuesday

accesso disabili | disabled access
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 180
interni 80 + esterni 100

animali ammessi | animals allowed

specialità
ravioli di pesce, gnocchi scampi e curry,
cacciucco

carta dei vini: circa 50 etichette

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 35,00 / 40,00

Pizzeria Ristorante da "MICHELE"



Tagliatelle Versilia

porro e zucchine tagliate alla julienne, calamaretti tagliati a striscine, gamberetti sgusciati, pomodori pachino tagliati a metà, peperoncino, basilico fresco, brandy, olio extra vergine toscano

Far imbiondire il porro e peperoncino nell'olio toscano, aggiungere i calamari e i gamberetti e far rosolare. Fiammeggiare con brandy e aggiungere le zucchine e i pomodori pachino.

Quando sono cotte le tagliatelle saltare il tutto in padella.

Mettere delle foglioline di basilico a crudo come guarnizione.

Vino in abbinamento consigliato
Fiano di Avellino - Feudi San Gregorio





Il sogno di Michele, fin da piccolo, era di aprire un locale tutto suo. Dopo una lunga gavetta, il suo sogno si è avverato, anche grazie alla meravigliosa moglie Maria Rosa. Questa passione è stata trasmessa anche ai figli Alfredo e Sabrina che sono cresciuti tra padelle, pizze e tavoli del ristorante. Dal 1975 Michele e Maria Rosa hanno sempre cercato di creare un ambiente semplice ma curato, con prodotti personalmente scelti di ottima qualità da offrire ai loro clienti. La cucina è personalmente seguita dalla signora Maria Rosa che insieme al suo staff, prepara gustosi piatti di pesce e terra tipici versiliesi, anche con pasta fatta in casa.

È l'ora

Pizzeria

Via Tonfano, 207/c (ang. Via Brin)
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 24645
Mob +39 347 7774337

E pizzeria-e-lora@hotmail.it

chiusura invernale | *winter closing day*
mercoledì | wednesday

chiusura estiva | *summer closing day*
facoltativa | optional

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 42
Interni 12 + Esterni 30

aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 12,00



specialità
Siluro (pizza bianca arrotolata, farcita con
prosciutto cotto e ultimata con pomodoro)

Pizza Maxi (pizza del diametro di 50 cm.)





Inizia a sfornare pizza (nel forno a legna) per l'ora di merenda, per continuare poi con i prodotti di pizzeria sino all'ora di cena. Alla pizzeria è l'ora è possibile farsi preparare le pizze da asporto oppure fermarsi a mangiare ai tavoli del locale. Tra le specialità caratteristiche della pizzeria, la pizza Maxi (del diametro di 50 cm) e il Siluro, una pizza bianca arrotolata e farcita con prosciutto cotto.

Ristorante Filippo



Via Stagio Stagi, 22
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 70010

E info@ristorantefilippo.it

W ristorantefilippo.it

chiusura settimanale
weekly closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

numero coperti | available seats: 60
interni 35 + esterni 25

aria condizionata | air conditioning

specialità
polpettine del convento, roastbeef di chianina, torta fondente al cioccolato

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00



Stoccafisso con le bietole alla pietrasantina

(ingredienti per 4 persone)

stoccafisso ammollato (750 gr.), bietole (1 kg),
pomodori maturi (200 gr), vino bianco secco (2
bicchieri), 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, peperonci-
no, sale (qb), olio extra vergine di oliva

Tritare insieme la cipolla, l'aglio e il peperoncino e metterli in un tegame con l'olio; far rosolare e sfumare col vino; unire lo stoccafisso e far insaporire per 15 minuti. Aggiungere i pomodori pelati, desemati e strizzati con le mani. A circa metà cottura (due ore ca.) unire le bietole (solo la parte verde) dopo averle pulite, lavate e tagliate a listarelle. Mescolare ogni tanto, controllare di sale e bagnare con qualche cucchiaino d'acqua (se necessario). Una volta terminata la cottura, lasciare riposare affinché l'olio affiori sopra lo stoccafisso. Servirlo se possibile il giorno dopo, per farlo riposare e gustare al meglio.



In prossimità di piazza duomo, il ristorante Filippo a conduzione familiare, propone una cucina del luogo semplice ma basata su prodotti di grande qualità e freschezza. Un menu di piatti classici e uno della giornata che cambia quotidianamente fanno da cornice a quello che è un piccolo gioiello nel panorama gastronomico della città d'arte.

Il Cerbero

Osteria

Via Garibaldi, 59
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 793637

Mob +39 340 2302897

E riccardo_ru@yahoo.it

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 56
interni 28 + esterni 28

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
cucina tradizionale toscana, zuppa baccalà
e ceci al rosmarino, parmigiana vegana

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 28,00

OSTERIA CERBERO

La scottiglia

1 kg di carni miste (vitello, tacchino, coniglio, maiale, faraona, piccione), 500 gr di passata di pomodoro, 1 cipolla, prezzemolo, 2 spicchi di aglio, basilico, 1 peperoncino piccante, vino rosso, brodo di carne, olio evo, sale, pepe

Tritare la cipolla con una manciata di prezzemolo, spicchio d'aglio, basilico e peperoncino.

Mettere il trito in un tegame a rosolare, unire tutta la carne tagliata a pezzetti e bagnare col vino.

Lasciate evaporare, aggiungere la passata di pomodoro, sale, pepe, aggiungere il brodo di carne e finire di cuocere per ancora 30 minuti.

Servire con fette di pane ben agliate.





Un piccolo locale accogliente, che unisce la cucina tradizionale toscana (con piatti di mare, di terra e vegani) al gusto per la presentazione molto curata dei piatti. L'utilizzo dei prodotti di stagione che il territorio offre, fa sì che il menu non sia mai monotono.

Il Circo

Ristorante

Vicolo San Biagio, 28
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 70436
E mariapucc@tiscali.it

chiusura invernale | winter closing days
domenica sera - lunedì | sunday eve - monday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 50
interni 32 + esterni 18

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
guancia di vitello brasata con purè di patate, spaghetti alla chitarra nero di seppia, cozze e pecorino

carta dei vini: circa 130 etichette

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 40,00



Spalla di maialino da latte con cipolle di Tropea caramellate

Prendere una spalla di maialino da latte dissossata, tenerla una notte in marinatura con la paprica, sale e pepe poi arrotolarla e farla cuocere in sottovuoto per 48 ore a temperatura costante (70°). Una volta finita la cottura farla raffreddare e porzionarla. Passare il pezzo in padella su tutti i lati in modo da far diventare la pelle bella croccante. Prendere delle cipolle di Tropea, tagliarle a julienne e farle cuocere in padella con olio, sale, pepe e una manciata di zucchero per circa un'ora, a cottura quasi ultimata fate ritirare con aceto balsamico q.b. Disporre le cipolle sul piatto ed adagiarvi il maialino sopra, rifinire con fondo di cottura.



Il Circo è un piccolo ristorante situato in una piazzetta nel centro storico di Pietrasanta. Ben curato nel dettaglio e nel servizio ha anche una piccola cantinetta temperata per la conservazione di vini e champagne. Si cucina sia carne che pesce con particolare attenzione alla qualità, pane e pasta sono di produzione propria, il menu varia a seconda delle stagioni e della reperibilità dei prodotti.

Ristoro Il Giglio

Via Stagio Stagi, 68
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 791364
E ristoroilgiglio@gmail.com

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats:
interni 30 + esterni 30

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
filetto di manzo con patate schiacciate al
dragoncello e cipolle di Tropea al forno,
cheesecake alle fragole

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00 - 35,00

ristoro il giglio

Fregola con vongole veraci, zucchine e zafferano

fregola (pasta di farina di grano duro, tipica sarda), olio extra vergine d'oliva, aglio fresco rosolato, zucchine (solo la parte verde), acciughe, calamari julienne, vongole veraci sgusciate, succo di limone, sale, brodo di pesce (con misto di verdure fresche), zafferano

La fregola è un pasta sarda, qui usata in una versione 'media'. L'associazione fregola-vongole è praticata da sempre dai sardi (la chiamano "fregola con le arselle"). Importantissima è la qualità del brodo di pesce. In una pentola far scaldare dell'olio con dell'aglio fresco e acciughe. Aggiungere le zucchine e la fregola. Aggiungere man mano il brodo di pesce bollente e portare a cottura la fregola. Infine, aggiungere le vongole, i calamari, il succo di limone, sale e zafferano. Impiattare e finire con qualche vongola intera e un filo d'olio crudo.





“Giglio” era il nome del nonno dei ristoratori che per molti anni ha gestito uno studio fotografico a Marina di Pietrasanta. A questa vena artistica e creativa si sposa la tradizione gastronomica della moglie del Giglio, Eleonora, erede di locandieri fiorentini. Il Ristoro Il Giglio nasce con la fortuna di uno spazio disposto ad ospitare l’idea che i fratelli Stefano e Massimo Pierotti hanno della cucina e della convivialità: gusto, accoglienza, piacere. L’estro e l’esperienza delle cuoche prendono le mosse dalla tradizione mediterranea casalinga.

L'artista

Ristorante enoteca

Via G. Oberdan, 8-10 (corte Palla)
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 790549

Mob +39 333 6473478

E billimichele@libero.it

W ristorantelartista.net

chiusura invernale | winter closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 90
interni 40 + esterni 50

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità

ravioli di pesce, gnocchi agli scampi, pescato
del giorno al sale, al cartoccio o alla catalana

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 35,00 - 40,00





Il Ristorante enoteca L'Artista è informale nello stile, un posto in cui si unisce la cucina all'arte in un modo alternativo e innovativo.

L'Artista è un locale attento al rapporto qualità-prezzo, con un'accurata scelta delle materie prime, dal pesce rigorosamente pescato del giorno, alle carni come chianina, angus, ed un ottimo prosciutto patanegra che ha 36 mesi di stagionatura, ma anche con un'ampia scelta di formaggi nazionali ed esteri.



*Artisti nella Qualità
Maestri nella Convenienza*

PIETRASANTA

- **SUPERSTORE**

Via Aurelia Sud, 54

- **CITY**

Via Provinciale, 60

FORTE DEI MARMI

- **CITY**

Via Provinciale, 134

L'Artista dispettoso

Pizzeria

Via Provinciale per Vallecchia, 93 I
55045 Pietrasanta (LU)

Mob +39 348 5951066

E artista.dispettoso@libero.it

chiusura invernale | winter closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu
menu vegan | vegan menu



numero coperti | available seats: 70
interni 30 + esterni 40

aria condizionata | air conditioning

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 10,00 - 12,00



Pizza Freddy

impasto per pizza
salsa di pomodoro
mozzarella
sale
trito prezzemolo aglio
peperoncino
stracchino
funghi chiodini
scaglie di parmigiano
pancetta arrotolata

Stendere la pasta della pizza col mattarello su un piano infarinato, aggiungere la salsa di pomodoro, il sale e la mozzarella tritata. Mettere tutti gli altri ingredienti (eccetto la pancetta) e cuocere nel forno a legna ben caldo per circa 3 minuti. Appena tolta dal forno, adagiarvi sopra la pancetta arrotolata e servire immediatamente.



Ambiente accogliente e familiare dove si possono gustare colazioni, aperitivi e gigantesche pizze cotte nel forno a legna, disponibili anche per l'asporto.
Locale certificato VEGAN OK, grazie all'assenza nell'impasto di grassi animali.

La Bottega dei Piastroni

Via dei Piastroni, 66
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 792147

E info@labottegadeipiastroni.it

W labottegadeipiastroni.it

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 40

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
cucina casalinga, carne alla brace, tordelli,
prodotti tipici locali

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 25,00 - 30,00





Benvenuto alla Bottega dei Piastroni, dove le pareti in sasso e l'atmosfera accogliente e rilassata fanno da cornice ideale alla nostra doppia anima: cucina casalinga di ispirazione toscana, contaminata di tanto in tanto dai capricci dello chef, e bottega di prodotti alimentari di qualità, tra cui pasta artigianale, salumi e formaggi nostrali, marmellate e miele.

La Conchiglia

Ristorante Pizzeria

Via G. Donizetti, 5
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 20991

E laconchigliaditonfano@gmail.com

W laconchiglia.org

chiusura invernale | winter closing day
martedì | tuesday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 80
Interni 40 + Esterni 40

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
tagliatella fresca di mare, frittura mista,
sfogliatina calda con crema pasticcera e
frutta fresca

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 20,00 - 25,00



Pennette agli scampi

(ingredienti per 4 persone)

Pasta tipo Pennette (320 gr.), pomodori pelati (200 gr.), 16 scampi, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 spicchio d'aglio, 1 peperoncino fresco, mezzo bicchiere di brandy, prezzemolo, olio, sale.

In un tegame capiente mettete un paio di cucchiari di olio d'oliva e fatevi rosolare l'aglio; unite gli scampi e fateli rosolare per bene da tutti i lati. Aggiustate di sale e bagnate con il brandy. Toglieteli, quindi, dal fuoco, mettetene da parte alcuni per la decorazione finale del piatto e sgusciate gli altri. Rimettete la polpa di scampi nel loro fondo di cottura e aggiungetevi la polpa presente nelle chele. Unite i pomodori pelati e fate cuocere per un quarto d'ora. Unite la panna, il peperoncino, un paio di cucchiari di prezzemolo tritato: mescolate il tutto e togliete dal fuoco, mescolate e condite la pasta che avrete scolato al dente. Decorate con gli scampi interi e servite subito.





A due passi dalla splendida cornice della Piazza di Tonfano e dal suo bellissimo Pontile, La Conchiglia è la meta ideale per gli amanti della buona cucina e delle passeggiate sulla spiaggia.

L'ambiente curato e dai colori estivi si compone di una saletta interna dotata di un piccolo soppalco, intimo e molto apprezzato.

C'è la possibilità di mangiare fuori sotto la veranda coperta, oppure sotto gli ombrelloni che guardano verso la piazza e il pontile.

La Corte

Pizzeria

Via Garibaldi, 55
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 790830

Mob +39 339 2423593

E corbi.fabri@libero.it

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 59
Interni 29 + Esterni 30

aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

specialità
pizze, carpacci vari, vassoi rustici, insalatone

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 12,00

LA CORTE



carta delle birre
circa 20 etichette presenti, con prevalenza
di birre di provenienza belga ma anche
francesi, tedesche ed italiane





Locale piccolo ed accogliente situato a pochi passi dalla piazza duomo, sulla centralissima via Garibaldi. Oltre 120 tipi tra pizze, focacce, calzoni e fagotti, tutte proposte con la possibilità di scelta tra impasto tradizionale o ai multicereali. Aperto anche a pranzo nei periodi non estivi con possibilità di scegliere tra numerose alternative alla pizza (piatti freddi, carpacci, insalatone ecc.). Tavoli esterni nel periodo giugno-settembre.

la Rocchetta

Ristorante

Via Montiscendi, 170
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 799728

E ristoranterocchetta@yahoo.it

W ristorantelarocchettapietrasanta.com

chiusura invernale | winter closing day
martedì | tuesday

menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 215
interni 145 + esterni 70

animali di piccola taglia ammessi
small animals allowed

specialità
spaghetti alla giovinezza, stinco di vitello al
forno, torta di mele e noci

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00 - 35,00



Stinco di vitella alla castellana

(ingredienti per 4-6 persone)

Prendere uno stinco di vitella non superiore a 2 kg.

Pulirlo e drogarlo bene con un pesto di aromi freschi.

Farlo sudare in forno per 10 minuti.

Aggiungere cipolla, sedano, carota e olio e cuocere per circa 2 ore a forno lento.

A cottura ultimata preparare la salsa con il fondo di cottura, avendo l'accortezza di sgrassarla bene: farla sobbollire molto lentamente (deve diventare una crema).

Per il taglio affidatevi a chi ha la passione; deve essere un rito: tagliato sottile, a velo, e poi nappato con la sua salsa.

Buon appetito!

*I vostri desideri, il vino buono, il conto giusto.
Benvenuti a Pietrasanta.*



Il Ristorante La Rocchetta nasce negli anni Sessanta a Strettoia, sulle rovine di una vecchia villa seicentesca – distrutta durante il secondo conflitto mondiale – per una scommessa tra la famiglia Marchi ed un gruppo di amici che amavano trascorrervi “al fresco” i loro pomeriggi. Iniziò così l’avventura della famiglia Marchi, che, in poco tempo, si trovò ad ospitare nella loro capanna amici, ospiti e buongustai.

Negli anni Novanta, il locale fu completamente ristrutturato con l’obiettivo di creare un ambiente particolare ed un ristorante per tutti coloro che amano la buona cucina.

La Tecchia

Osteria

Via Garibaldi, 81-83
55045 Pietrasanta (LU)

T | **F** +39 0 584 791211
W paginegialle.it/latecchia

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 70
Interni 45 + Esterni 25

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
gamberi lardellati, parmigiana di branzino,
cannoli di baccalà

carta dei vini
circa 100 etichette presenti

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 35,00 - 40,00



Bavette con triglie e pistacchi *(ingredienti per 4 persone)*

Bavettine fresche (400 gr.), triglie sfilettate (250 gr.), pistacchi sgusciati (30 gr.), sale, olio extra vergine d'oliva, aglio e peperoncino, basilico, vino bianco.

Soffriggere aglio, olio e peperoncino. Aggiungere le triglie ed i pistacchi leggermente tritati. Salare e bagnare con vino bianco e aggiungere brodo vegetale. Scolare la pasta molto al dente e finirla di cuocere con la sua salsa ed alla fine profumare il tutto con basilico tritato.





“Fatti, non parole” è il nostro motto di riconoscimento dedicato ai palati più esigenti. Pesce fresco e cucina rigorosamente espressa per piatti genuini e tradizionali ma senza trascurare la carne più appetitosa. Pasta fresca e dolci fatti in casa, per finire in dolcezza, ed una buona cantina di vini pregiati.

La Vineria

Osteria

Via P. E. Barsanti, 22-24
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 70793

E postmaster@lavineriapietrasanta.it
W lavineriapietrasanta.it

chiusura invernale | winter closing day
mercoledì | wednesday

accesso disabili | disabled access
menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 140
Interni 70 + Esterni 70

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
quadrucci di fonduta al tartufo, tortelli,
gran fritto di pesce con verdure

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00 - 35,00



Tacconi al branzino e olive taggiasche *(ingredienti per 4 persone)*

1 filetto di branzino (500 gr.), olive taggiasche (50 gr.), tacconi di pasta fresca (350 gr.), vino bianco (1/2 bicchiere), aglio, olio, peperoncino, sale q.b., pepe q.b.

In una padella cuocere il filetto di branzino in olio, aglio e peperoncino, sfumando con il vino bianco. Aggiungere le olive taggiasche a pezzetti.

Nel frattempo far cuocere la pasta, scolarla e saltarla nella padella dove c'è il branzino. Guarnire con qualche foglia di basilico e pezzetti di pomodoro freschi.





Ristorante storico di Pietrasanta nato agli albori come luogo in cui si andava per la mescolta del vino e dell'olio la cosiddetta "Vineria" da cui proviene il nuovo nome del locale che da fine gennaio 2011, dopo ben 25 anni, ha cambiato gestione. Il locale è stato rilevato da una famiglia viareggina con tanta voglia di riportare alla ribalta questo luogo, considerato da sempre uno dei locali più belli e classici del centro storico. La filosofia del ristorante è: cucina di qualità, ma con un occhio di riguardo ai prezzi.

La Volpe e l'uva

Osteria Enoteca

Piazza G. Matteotti, 42
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 72570
E osterialavolpeluva@hotmail.it

chiusura invernale | winter closing day
giovedì | thursday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu
menu vegetariano | vegetarian menu
menu celiaci | gluten intolerance menu

numero coperti | available seats: 70
Interni 35 + Esterni 35

aria condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
carne alla brace, paste fresche, tortelli

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 35,00



Carta dei vini
150 etichette in carta con particolare attenzione alla Toscana e ai *Super Tuscans*



Ambiente intimo e ricercato, La Volpe e l'uva presta particolare attenzione alla qualità delle materie prime utilizzate. Nella preparazione delle pietanze viene prediletta la semplicità, come le nostre carni cotte alla brace nel forno a legna, il pane e le paste fresche che prepariamo quotidianamente.

PanPizza

Pizzeria

Via Versilia, 67-69
55045 Marina di Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 746028

F +39 0 584 746028

Mob +39 347 4387360

E cristinagrazzini@libero.it

apertura invernale | winter opening days
sabato e domenica | saturday - sunday

accesso disabili | disabled access

numero coperti | available seats: 60
Interni 40 + Esterni 20

aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

specialità
pizza burrata porcini e fiori di zucca, cappello di verdure al forno, pizza di frutta

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 15,00

PanPizza

Panzanella di mare

Pane toscano raffermo, pomodori, totani, gamberi, cozze, cetrioli, peperoni, sedano, lattuga, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, limone, basilico.

È la tipica insalata dei pranzi estivi, la cui riuscita è legata strettamente al pane (deve essere toscano, sciocco e raffermo). Tagliate il pane a fette e mettetelo per mezz'ora a bagno in acqua fredda. Preparate intanto, a tocchetti, cetrioli, peperoni, cipolle, coste di sedano e qualche foglia di lattuga. Separatamente scottate totani, gamberi e cozze in acqua leggermente salata. Togliete il pane dall'acqua strizzandolo a fondo con le mani; uniteci le verdure a tocchetti, il pesce, dei pomodori maturi tagliati a filetti e del basilico spezzato con le mani. Condite il tutto con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e limone. Tenerla al fresco almeno un'ora prima di servirla.



Grazioso e intimo locale nel centro di Tonfano, a Marina di Pietrasanta, gestito in famiglia nel rispetto delle tradizioni artigianali e della passione per il lavoro. La pasta della nostra pizza, i nostri primi piatti espressi, i nostri dolci sono tutti realizzati da noi con ingredienti di prima qualità.

Peposo

Ristorante

Via Arginello, 24
55045 Pietrasanta (LU)

T | F +39 0 584 791200
Mob +39 348 3343715

chiusura invernale | winter closing day
lunedì sera | monday evening

numero coperti | available seats: 85
Interni 45 + Esterni 40

aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

specialità

pappa al pomodoro, pollo e coniglio fritto,
maltagliati al piccione, ribollita (in stagione)

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 30,00 - 35,00



Peposo dell'Impruneta

(ingredienti per 4 persone)

1 Kg muscolo di vitello; 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota, 7/8 spicchi d'aglio, 1 ciuffo di rosmarino, 1 ciuffo di salvia, sale, pepe in abbondanza, pepe in grani e vino rosso

Taglia la carne a pezzi non troppo piccoli. Trita l'aglio e riunisci tutti gli ingredienti in un tegame, meglio se di coccio. Aggiungi il mazzetto di erbe, il sale ed il pepe. Copri con il vino e fai cuocere a fuoco lento per almeno due o tre ore; aggiungere altro vino se il peposo si asciuga troppo. Per chi non teme i sapori forti, a cottura quasi ultimata si può aggiungere ancora un po' di pepe.

Il peposo può essere accompagnato da fette di pane toscano abbrustolito, disposte nei piatti individuali.



È una tipica cucina fiorentina. I nostri piatti sono preparati come facevano le massaie di una volta rispettando gli ingredienti ed i procedimenti di cottura.
Dal nostro ricchissimo antipasto ad ottimi primi con l'immacabile fiorentina e per finire con i nostri dolci della casa come i cantuccini e la schiacciata alla fiorentina.

Prato Verde

Ristorante

Via della Sipe, 41
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 881481

Mob +39 320 3548550

E info@prato-verde.com

W prato-verde.com

chiusura invernale | winter closing day
domenica | sunday

accesso disabili | disabled access

menu vegetariano | vegetarian menu
menu bambini | children's menu

numero coperti | available seats: 62
Interni 50 + Esterni 12

aria Condizionata | air conditioning
animali ammessi | animals allowed

specialità
tordelli, stoccafisso, baccalà, cacciucco

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 20,00

PRATO VERDE



Tordelli

Pasta: acqua naturale, farina 00, uova, olio extra vergine di oliva.

Ripieno: macinato bovino suino, uova, noce moscata, sale, pepe formaggio parmigiano e pecorino, pane, latte, peperino, mortadella

Stendere la pasta, fare dei cerchi con un bicchiere. Mettere il ripieno al centro poi chiudere con una forchetta.

Bollire i tordelli in acqua salata per circa cinque minuti.

Condire a piacere (ideale con ragù) e servire.





Attività a conduzione familiare sapientemente condotta dai fratelli Tiziano e Simone Farioli, con l'esperienza trentennale di mamma Bruna ai fornelli. Pranzi di lavoro o feste su prenotazione, il Prato Verde offre ai suoi clienti una cucina casalinga e tradizionale, come i classici e intramontabili tordelli versiliesi.

Quarantuno

Taberna cibaria

Via Stagio Stagi, 41
55045 Pietrasanta (LU)

T +39 0 584 772507

E info@quarantunopietrasanta.com
W quarantunopietrasanta.com

chiusura invernale | winter closing day
giovedì | thursday

accesso disabili | disabled access

menu bambini | children's menu

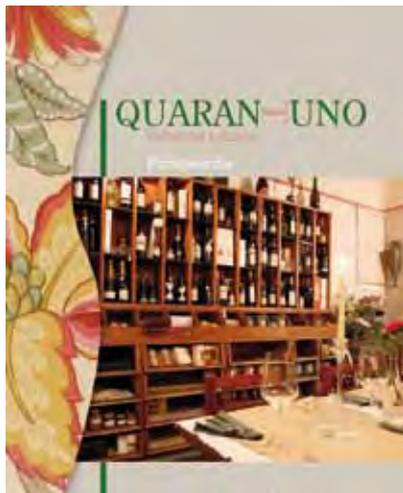
numero coperti | available seats: 60
interni 30 + esterni 30

animali di piccola taglia ammessi
small animals allowed

specialità
cucina mediterranea, tordelli, zuppe, pesce,
torte con ingredienti "km 0"

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 25,00



carta dei vini
circa 50 etichette legate al territorio
toscano, con un occhio di riguardo ai vini
biodinamici e alle mezze bottiglie dei grandi
nomi (tignanello etc.)





Nasce dall'idea di ricreare una vecchia tradizione italiana: il ritorno alla bottega di paese di una volta con anche la possibilità di cibarsi in loco.

Offre quindi al cliente la scelta di degustare comodamente i piatti tipici mediterranei, ed anche di acquistare la maggior parte dei prodotti offerti. Prodotti tipici selezionati come oli, biscotti, sali, vini, conserve, marmellate, miele etc.

Ambiente accogliente e ricercato, con i piccoli tavoli, le fiandre, i cristalli, la carta da parati inglese e le tinte morbide contrastate da colori che rendono intima e calda l'atmosfera.

Zenzero

Ristorante

Via Garibaldi, 66
55045 Pietrasanta (LU)

Mob +39 389 9146830

E info@zenzeroversilia.it

W zenzeroversilia.it

chiusura invernale | winter closing day
lunedì | monday

accesso disabili | disabled access

menu vegetariano | vegetarian menu

numero coperti | available seats: 50
Interni 30 + Esterni 20

aria condizionata | air conditioning

animali ammessi | animals allowed

prezzo medio indicativo, vini esclusi
average price, wine not included

€ 35,00 - 40,00



Gamberi al vapore con insalatina, ananas e finocchietto selvatico

(ingredienti per 4 persone)

20 sparnocchi comprati sul molo di Viareggio, ¼ di ananas pulito, ½ cespo di insalata riccia, un rametto di finocchietto selvatico, 4 gr di paprika dolce, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale, pepe

Tagliate l'ananas a cubetti e conditelo con sale, pepe, un pizzico di paprika, olio e aceto balsamico. Aggiungete l'insalata riccia, tagliata in pezzi non tanto grandi, e il finocchietto selvatico tritato.

Pulite i gamberi lasciando la testa e la coda; eliminate con un coltellino il filo nero.

Mettete sul fuoco un'abbondante pentola d'acqua con un cucchiaino d'aceto e quando bolle scottate i gamberi nell'acqua per circa 20 secondi (attenti: più cuociono e più diventano duri!)

Sul piatto alternate l'insalata e i gamberi cercando di sistemarli uno sull'altro. Aggiungete un rametto di finocchietto come decorazione e condite con olio buono.



Zenzero ha una cucina “certamente insolita”, ma “gustosamente toscana”: il pesce arriva ogni giorno da Viareggio e la carne viene direttamente dalle colline fiorentine. Ricavato in un antico panificio di Pietrasanta, il locale accosta il rustico al moderno. Tra le numerose specialità, Zenzero suggerisce: sformato di pecorino toscano su crema di carciofi e cialda di speck, spaghetti al cacao e peperoncino con cozze e calamaretti, filetto di pesce sciabola con olive taggiasche e insalata di valeriana, mandorle e arancio. Zenzero è anche servizio di catering, per starvi vicino nei vostri momenti importanti.

AREAtre
Soluzioni Immobiliari

tirrena re
Soluzioni Immobiliari

www.areasre.com
www.tirrena-re.com



info@areasre.com

251 - via carducci - Marina di Pietrasanta (LU)

tel 0584 267148

SERVIZI AREATRE

analisi tecnica dell'edilizia immobiliare
compravendite residenziali e commerciali
stime e valutazioni immobiliari analitiche
ricerche di mercato e studi di fattibilità
supporto tecnico convenzionato
consulenza per il mutuo immobiliare

Pietrasanta a tavola

Elenco dei ristoranti e delle pizzerie

Ristorante ALEX
Via Versilia, n. 157/159
T 0584 746070

Osteria ALLA GIUDEA
Via Padre Eugenio Barsanti, n. 52
T 0584 71514 - 735661

Osteria Caffè AMBROSIANA
Via Aurelia Sud, n. 12, Pietrasanta
T 0584 70115

Ristorante AMICI MIEI
Viale Roma, n. 16
T 0584 745936

ANTICA CUCINA NAZARENO
Via Pescarella, n. 27
T 0584 757594

Ristorante AU CUL DE SAC
Piazza Crispi, n. 11
T 0584 793384

Ristorante BACCATOIO
via Sarzanese, n. 32
T 0584 793707

Ristorante Pizzeria BIRBA
Viale Apua, n. 81
T 0584 70528

Lounge Restaurant BLANCO
Via Verdi - angolo via Ricasoli
T 0584 747674

Osteria CERBERO
Via Garibaldi, 59
T 0584 793637

Enotrattoria DA BEPPINO
Via Valdicastello Carducci, n.34
T 0584 790400

Ristorante Pizzeria DA CARLINO
Via Versilia, n. 79, Marina di Pietrasanta
T 0584 20692

Ristorante Pizzeria DA DEME'
Via Provinciale Vallecchia, n. 183
T 0584 757011

Ristorante Pizzeria DALMAZIA
Viale Roma, n. 67, Tonfano
T 0584 21821

Ristorante Pizzeria DA MICHELE
Viale Roma, n. 18/20
T 0584 20446

Ristorante DA MILLO
Via Paradisino, n. 19, Strettoia
T 0584 799787

Ristorante DA SCI'
Vicolo Porta a Lucca, n. 5
T 0584 790983

Ristorante DOPPIO MODO
Piazza della Repubblica, n. 2
T 0584 283343

Ristorante EL BARRIO
Via Barsanti, n. 4
T 0584 631120 - 348 8806291

Ristorante FILIPPO
Via Stagio Stagi, 22
T 0584 70010

Ristorante GAMBA
Via Aurelia Sud, n. 91
T 0584 790645

Ristorante Pizzeria IL CANTUCCIO
Via Don Bosco, n. 35
T 0584 22151

Ristorante IL CIRCO
Vicolo San Biagio, 28
T 0584 70436

Ristorante IL FICO
Via Comunale Strettoia, n. 138
T 0584 799467

Ristorante IL GATTO NERO
Piazza G. Carducci, n. 32
T 0584 70135

Ristoro IL GIGLIO
Via Stagio Stagi, 68
T 0584 791364

Ristorante IL GRAPPOLO D'ORO
Via Casone, n. 36, Strettoia
T 0584 799422 - 799153

Osteria Cafè IL NESPOLO
Via Capezzano, n. 125
T 0584 771124

Ristorante IL PINETO
Viale Roma, n. 61, Fiumetto
T 0584 20320

Ristorante IL POSTO
Piazza G. Carducci, n. 12
T 0584 791416

Osteria Pizzeria IL ROSOLACCIO
Via Versilia, n. 157, Tonfano
T 0584 24420

Ristorante IL TRAMPOLINO
Viale Roma, n. 347, Focette
T 0584 745881

Ristorante IL VATICANO
Via Del Marzocco, n. 132
T 0584 72185

Ristorante Osteria LA BOTTEGA DEI PIASTRONI
Via Dei Piatroni, n. 66
T 0584 792147

Osteria LA BROCCA
Via Pescarella, n. 27, Vallecchia
T 0584 1848202

Ristorante Pizzeria LA BUCA
Via Carducci, n. 180, Tonfano
T 0584 20416

Ristorante Pizzeria LA BUCAMBILI
Piazza Carducci, n. 5
T 0584 1848133

Ristorante Pizzeria LA CANTINA
Via Casone, n. 6 - Strettoia
T 0584 799729

Ristorante Osteria LA CASA DEL PESCATORE
Via Carducci, n. 112
T 0584 745630

Ristorante LA LOCANDA DEL GUSTO
Via Del Marzocco, n. 82
T 0584 283091

Ristorante LA LOCANDA DI BRUNO
Via Solaio, n. 67
T 0584 790887

Brceria L'ANTICA MACELLERIA
piazza giordano bruno 7/8
T 0584 70105

Trattoria LA PESA
Via Marconi, n. 76
T 0584 70420

Ristorante LA ROCCHETTA
Via Montiscendi, n. 170, Strettoia
T 0584 799728 - 799840

Ristorante Enoteca L'ARTISTA
Via Oberdan, n. 10
T 0584 790549

Osteria LA TECCHIA
Via Garibaldi, 81-83
T 0584 791211

Ristorante Osteria LA VINERIA
Via Padre Eugenio Barsanti, n. 22/24
T 0584 70793

Osteria Enoteca LA VOLPE E L'UVA
Piazza Matteotti, n. 42
T 0584 72570

Ristorante LIDO BISTROT
Viale Roma, n. 27, Fiumetto
T 0584 745481

Ristorante Pizzeria LO SCIVOLO
Viale Apua, n. 335, Fiumetto
T 0584 20484

Ristorante LO SCORFANO BLU
Via G.Carducci, n. 275
T 0584 21281

Ristorante LO STUDIO
Piazza matteotti, n. 39 int.
T 0584 793930

Ristorante MALIBU' (ZANZIBAR)
Viale Roma, n. 22, Fiumetto
T 0584 21879

Ristorante MAMI SUSHI Restaurant,
Via Cavour, ang. Via Tripoli, Focette;
T 0584 21594

Ristorante Pizzeria MAMMA ENZA
Via Pontenuovo, n. 102
T 0584 790180

Enoteca MARCUCCI
Via Garibaldi, n. 40
T 0584 791962

Ristorante Pizzeria MARGHERITA
P.zza XXIV Maggio, n. 29, Tonfano
T 0584 746949

Ristorante Trattoria MARTINATICA
Via Martinatica, n. 20
T 0584 792534

Ristorante Osteria MASTRO BASTARDO
Via Aurelia Sud, n. 67
T 347 2734344

Ristorante Osteria MIGNON
Via Nazario Sauro, 2
T 0584 71203

Ristorante OSTRAS
Viale Roma, n. 123, Tonfano
T 0584 267170

Trattoria Pizzeria PEPOSO
Via Arginello, n. 24
T 0584 791200

Ristorante Pizzeria PRATO VERDE
Via Sipe, n. 43
T 0584 81481

Ristorante QUARANTUNO TABERNA CIBARIA
Via Stagio Stagi, n. 41
T 0584 772507

Ristorante Osteria SAN MARTINO
Via Garibaldi, n. 17
T 0584 793197

Ristorante Cinese SHANGAI
Piazza della Repubblica, n. 12
T 0584 71507

Ristorante Albergo STIPINO
Via Provinciale Vallecchia, n. 50
T 0584 71448

Ristorante TAMATA
Via Versilia, n. 107
T 0584 267131

Ristorante TRATTORIA DEL PESCE
Viale Roma, n. 6, Fiumetto
T 0584 22121

Ristorante TWIGA BEACH CLUB
Viale Roma, n. 2, Fiumetto
T 0584 21518 - 266484

Ristorante VIENNA LUCE
Viale Roma, n. 36, Focette
T 0584 746507

Ristorante WAIKIKI
Via Lungomare, n. 94, Tonfano
T 0584 747660

Ristorante ZENZERO
Via Garibaldi, 66
T 389 9146830

Focacceria A ME MI
Piazza XXIV Maggio, n. 10, Tonfano
T 327 3663345

Pizzeria AFRIKA BAR
Via Della Svolta, n. 25
T 0584 71175

Pizzeria wine-bar APOGEO
Via Aurelia sud, 14
T 0584 793394

Pizzeria ARTEMISIA
Via N. Sauro, n. 3
T 0584 71150

Pizzeria ATHENA
Via Aurelia Montiscendi, n. 159
T 0584 752061

Pizzeria BETTY
Piazza Duomo, n. 32
T 0584 71247

Pizzeria CHARLIE
Via Bernini, n. 37/C
T 0584 793008

Pizzeria DA GENNARO
Via Carducci, n. 165
T 0584 21129

Pizzeria D'ANGIO'
Via L. Da Vinci, n. 19 - Tonfano
T 0584 20651

Pizzeria DA RUZ
via Pisanica, n. 2
T 0584 71035

Pizzeria DA TOTO'
Via L. Da Vinci ang. Via Toscana, Tonfano
T 0584 23947

Pizzeria È L'ORA
Via Tonfano ang. Via Brin, n. 207/C
T 347 8526145

Pizzeria Focacceria IL BOCCONCINO
Via Carducci, n. 250, Tonfano
T 0584 24655

Focacceria Pizzeria IL NICCHIO
Via Battisti, n. 1-3, Fiumetto
T 0584 20414

Pizzeria IL PICCOLO INGORDO
Via Versilia, n. 39
T 0584 20692

Pizzeria LA COMBRICCOLA
Via Andreotti,
T 0584 743894

Pizzeria LA CONCHIGLIA
Via Donizetti, n. 5, Tonfano
T 0584 20991

Pizzeria LA CORTE
Via Garibaldi, 55
T 0584 790830

Pizzeria LA MARIÀ DEL GHIMENTI
Piazza Statuto, n. 12
T 0584 70664

Pizzeria L'ARTISTA DISPETTOSO
Via Provinciale Vallecchia, n. 931
T 3485951066

Pizzeria MAI DIRE PIZZA
Piazza Strettoia, n. 12
T 0584 797054

Pizzeria MARIOLINO
Via Carducci, n. 10
T 0584 20058

Pizzeria MORICONI
Piazza Matteotti, n. 25
T 0584 71700

Pizzeria PANPIZZA
Via Versilia, 67-69 - Tonfano
T 0584 746028

Pizzeria PHONE ROCK
Viale Roma, n. 98
T 0584 20944

Pizzeria PICCOLA ATENE
Via G. Oberdan, 89
T 0584 70710

Pizzeria Focacceria SNOOPY
Piazza Statuto, n. 7
T 0584 792992

Focacceria TEO
Via Versilia, n. 68, Tonfano
T 0584 22025

Pizzeria TERAPIZZA
Via N. Sauro, n.86
T 0584 70275

Pizzeria THE KING
Via Versilia n. 185, Tonfano
T 389 9359032

ARTE & CO. DA SCILLA
Piazza Crispi
T 333 2966400 - 3384860020

CHAMPAGNERÌ
Piazza Crispi, 7
T 347 7655596

Vineria VINAMORE
Piazza del Centauro
T 0584 1848090

CIRCOLO ARCI -IL BORGO ROSSO
Via del Borgo 22 - Strettoia
T 335 343875 - 338 9667280

C.R.O. Solaio
Via Solaio, 52
T 0584 756887

C.R.O. Porta a Lucca
Via Garibaldi, 63
T 0584 7906333

KANSAR cenacolo culturale
Via del Teatro, 62
T 333 7411059

Una guida preziosa ai ristoranti e alle pizzerie della città,
ricca di informazioni utili e di suggerimenti gastronomici,
per sapere sempre dove andare a mangiare.

**“La cucina è l’arte più antica,
perché Adamo è nato a digiuno”.**

Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiologia del gusto*, 1825



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

Assessorato al Turismo