



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

FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

DEVOZIONE, CULTURA, ENO-GASTRONOMIA

Speciale Menù
Enogastronomico
dal 30 gennaio al 5 febbraio 2023

L'ENOTECA MARCUCCI

Via Garibaldi, 40 | Pietrasanta

Tel. 0584 791962 | enotecamarcucci@gmail.com - ufficio@enotecamarcucci.com

www.enotecamarcucci.it | FB: Ristorante L'Enoteca Marcucci

Bruschette di fegatini

Tordelli al ragù di cinta senese

Baccalà con ceci Sultano di Lucca *oppure* Tagliata italiana di scottona con biette saltate

Marzapane pietrasantino con gelato appena fatto al latte di capra

Selezioni di vini a calice:

Champagne - Michel Basetta Brut, Friuli Isonzo - Ribolla gialla 2020 - Boatina,

Chianti superiore - Caselle 2018 - Montellori

Incluso acqua e caffè

COSTO: 45€ / persona

DURATA: Dal 2 al 5 febbraio compresi, con le seguenti specifiche:

2 febbraio solo cena con menù speciale San Biagio

3 febbraio pranzo e cena con menù speciale San Biagio

4 febbraio solo cena con **ESCLUSIVAMENTE** menù a la carte

5 febbraio pranzo e cena con menù speciale San Biagio

LE BAR 'A VINS

Via Barsanti, 4 | Pietrasanta | Tel. 0584 631120

Un antipasto, un primo, un secondo, a scelta tra

Antipasti: tapas di acciughe, crostone con soppresata marinata all'arancia, senape e miele, pecorino garfagnino fuso, mosto d'uva cotto e miele di acacia

Primi: tordelli versiliesi, zuppa frantoiana, pici al colombaccio

Secondi: Tonno del Chianti e crema di cannellini, Peposo e patate di montagna, Guancia di manzo brasata al Sangiovese e la sua riduzione.

Dolce: Marzapane di Pietrasanta

Degustazione di due calici di vino:

Le Vigne del Grillo, Camaiole, Giardini Ripa di Versilia, Seravezza

Incluso acqua e caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 3 al 5 febbraio a pranzo e cena. È gradita la prenotazione.

Ristorante PINOCCHIO

Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta

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

www.pinocchioapietrasanta.it | FB: pinocchiopietrasanta

Per gli amanti del pesce

- Gambero croccante con salsa datterina al rosmarino
- Spaghetti confusi ai coltellacci
- Bordatino di mare
- Torta di mele con crema

Per gli amanti della carne

- Pecorino fritto con la nostra marmellata di peperoni
- Tordelli pietrasantini con ragù alla Toscana
- Peposo dell'Impruneta con polenta
- Torta di mele con crema

Incluso acqua, un calice di vino, caffè

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 1 al 5 febbraio, sabato sera escluso

Ristorante IL POSTO

Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta

Tel. 0584 791416 | www.ristoranteilposto.it | ilpostopietrasanta@gmail.com

- Vellutata di fagioli schiacciati con seppioline tostate al timo e rosmarino *oppure* Tortino di porri e cavolo con crema di scoppolato di pedona
- Tordelli Pietrasantini *oppure* Mezzi paccheri alla Trabaccolara
- Filetto di cinta al vermentino rosso *oppure* Turbante di triglia ripieno di soufflé di porri e carciofi
- Millefoglie al cucchiaio

Incluso acqua, 1 bottiglia di vino ogni 4 persone: Vermentino o Campilione delle Cantine Basile di Pietrasanta. Caffè e distillati esclusi

COSTO: 40€ / persona

DURATA: dal 30 gennaio al 5 febbraio. Prenotazione obbligatoria

Ristorante IL CENTAURO

Piazza del Centauro, 1 | Pietrasanta

Cell. 3284486975

- Benvenuto
- Conchiglione con tartar di sgombro aromatizzato alla sii dolce e lime
oppure Conchiglione con insalata russa e pollo al wasabi
- Risotto particolare (Riso Carnaroli mantecato ai tre pepi con riduzione agrodolce al Particolare e croccantini di culaccia)
oppure Fregola con cacciucco moderno aromatizzato con zenzero lime e lemongras
- Pancia di Maiale cotta a bassa temperatura con Broccolo alla senape dolce, maionese, cavolo crauto viola fermentato
oppure Filetto di pescato caramellato con verdure fondenti di stagione
- Meringata con crema al lime e pere al vermouth

Incluso acqua e una bottiglia di vino ogni 4 persone:
Vermentino Caloma o Strinato nero Azienda Agricola L'altra Donna.

Caffè e super alcolici esclusi

COSTO: 40€ / persona

DURATA: dal 1 al 5 febbraio. Prenotazione obbligatoria

Ristorante SULL'AMO

Via Stagio Stagi, 22 | Pietrasanta

Cell. 338316 8958

- Panzanelle con salame di cervo
- Tordelli con burrata e pomodori confit
- Pollo fritto con lenticchie
- Tiramisù con pandoro

Incluso acqua e un calice di vino

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 31 gennaio al 5 febbraio.

ALEX Ristorante Enoteca

Via Versilia, 157/159 | Marina di Pietrasanta

Tel. 0584 746070 | Cell. 3477774337

www.ristorantealex.it | alexristoranteenoteca@gmail.com

- Gamberi croccanti in pasta kataifi su crema di avocado
- Paccheri al ragù genovese di mare con crema di cannellini alla salvia
- Filetto di pescato con spuma di patate, pomodorini confit, fiore del capper, polvere di oliva e fondo bruno di pesce
- Flan al cioccolato con salsa alla vaniglia

Bevande escluse

COSTO: 40€ / persona

DURATA: dal 2 al 5 febbraio. Domenica anche a pranzo

Osteria Ristorante LA TECCHIA

Corso Garibaldi, 81/83 | Pietrasanta

Cell. 3404032620 | 3664990373

www.osteriatecchia.it | info@osteriatecchia.it

- Entrée
- Salsiccia con cime di rapa e crema di patate
- Crostone caldo
- Spaghetto crema di cavolo nero guanciale croccante e pinoli tostati
- Coscia di maiale glassata con millefoglie di patate al pecorino
- Torta al cioccolato e gelato ai maroni

Incluso acqua. Escluso vini e caffè

COSTO: 30€ / persona

DURATA: dal 30 gennaio al 5 febbraio a pranzo e cena. Prenotazione obbligatoria

Trattoria GATTO NERO

Piazza Carducci, 32 | Pietrasanta

Tel. 0584 70135 | Cell. 3294956508

www.trattoriagattonero.com | info@trattoriagattonero.com

FB: Trattoria Gatto Nero / Alfio chef Pietrasanta

Instagram: @alfiochefpietrasanta

Tripadvisor: Trattoria Gatto Nero

- Sformatini di verdure *oppure* Carpaccio di manzo
- Frantoiana *oppure* Tordelli *oppure* Paccheri allo scoglio
- Coscio di Cinta senese *oppure* Peposo
- Budino di castagna *oppure* dolci della casa

Incluso acqua e vino della casa

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dal 3 al 6 febbraio. Solo su prenotazione

Eno-Trattoria DA BEPPINO

Valdicastello Carducci, 34 | Pietrasanta

Tel. 0584 790400 | Cell. 3332713891

www.dabepino.it

- crostini caldi al forno, sformato di verdure, affettati tipici con prosciutto toscano
- zuppa del pellegrino con legumi *oppure* tordelli al sugo di carne
- scottadito di agnello alla griglia con patate arrosto *oppure* coniglio alla cacciatora con polenta
- castagnaccio con ricotta di latte bovino de "La Piccola Fattoria di Flavio" *oppure* marzapane della casa

Incluso acqua, vino della casa e caffè

COSTO: 35€ / persona

DURATA: dall'1 al 5 febbraio

Osteria LA VOLPE E L'UVA

Piazza Matteotti, 42 | Pietrasanta

Tel. 0584 72570

www.lavolpeeluva.it | osterialavolpeluva@hotmail.com

- Flan di carciofi con fonduta al pecorino *oppure* Calamari aglio olio peperoncino su vellutata di fagioli cannellini
- Il nostro tortello al ragù di chianina *oppure* Pici freschi fatti a mano con baccalà cavolo nero e pomodorini al forno
- Coscia di coniglio ripiena di verza e patate *oppure* Seppie nere con polenta
- Marzapane di pietrasanta con cioccolato fondente *oppure* Macedonia al forno caramellata con gelato alla crema

Incluso acqua e una bottiglia di vino ogni 2 persone

Azienda Micheli Colline Lucchesi

COSTO: 45€ / persona

DURATA: dal 3 al 5 febbraio a pranzo e cena.

Possibilità di Menu senza glutine, locale circuito AIC

VOLATILE Vineria e Cucina

Viale San Francesco, 20 | Pietrasanta

Cell. 3509514258 | volatilevineria@gmail.com

- Crocchetta di baccalà, salsa di borlotti locali
- Pacchero alle vongole, crema di cavolfiore e acciuga
- Matuffi di mare
- Marzapane di Pietrasanta

COSTO: 30€ / persona. Bevande escluse.

DURATA: il menù verrà servito

venerdì 3 febbraio dalle 18.30 alle 22.30, il locale chiude a mezzanotte

sabato 4 febbraio dalle 18.30 alle 22.30, il locale chiude a mezzanotte

domenica 5 febbraio dalle 11.30 alle 14.30, il locale chiude alle 15

Pietrasanta365 # pietrasanta365 # www.comune.pietrasanta.lu.it +39 366 699 3039 # PietrasantaExperience # Pietrasanta # Comune di Pietrasanta # Comune di Pietrasanta



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

LA FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

Venerdì 3 e Sabato 4 febbraio

Fiera Tradizionale
Centro Storico

Mostra e Fiera Agro-Zootecnica
Piazza Matteotti e Viale Oberdan

Mercatino collaterale
Centro Storico

Fino al 12 febbraio
Luna Park
Piazza della Pesa

Sabato 4 febbraio ore 16:30
Sagrato della Chiesa di Sant'Agostino

Gospel Live Show
Voices of Heaven Gospel Choir
suggerimenti musicali della tradizione gospel e spiritual

Le Celebrazioni Sacre di San Biagio
Duomo di San Martino

Venerdì 3 febbraio
ore 9:00 Santa Messa del mattino
ore 11:00 Santa Messa Solenne
ore 18:00 Santa Messa Vespertina

Sabato 4 febbraio
ore 09:00 Santa Messa
ore 18:00 Santa Messa festiva

Benedizione della Gola
Venerdì 3 e Sabato 4 febbraio

Nei momenti in cui non si celebra la liturgia
Il Duomo sarà aperto
dalle 8:00 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 19:00

Musei & Mostre d'Arte - ingresso gratuito
info: www.museodeibozzetti.it | tel. 0584 795500

Museo dei Bozzetti "Pierluigi Gherardi"
c/o Centro Culturale Luigi Russo - Chiostro S. Agostino
orari: lun 14-19; dal mar al sab: 9-13/14-19; dom e festivi 10-13/15-19

Museo "Padre Eugenio Barsanti"
Museo dei Bozzetti sez. Bozzetti in Vetrina
Mostra Il Giro del Mondo in 80 bozzetti
c/o Palazzo Panichi - Via del Marzocco, 1
orari: sab, dom e festivi 16-19

Museo Archeologico Versiliese "Bruno Antonucci"
c/o Palazzo Moroni - Piazza Duomo
orari: sab 15-19, dom e festivi 10-13/15-19

Casa Carducci
c/o Valdicastello - Pietrasanta
apertura su prenotazione nei giorni mar 9-12, sab e dom 15-18
Preavviso di almeno 48 ore, tel. 0584 795500

Lo sguardo e l'idea
Dialogo tra le Gallerie degli Uffizi
e il Museo dei Bozzetti di Pietrasanta
Chiesa e Sale del Chiostro di Sant'Agostino, fino al 19 febbraio
orari: dal lun al ven 15-19, sab, dom e festivi 10-13/15-19

La Versilia e il Cuore di Umberto Salvatori
Sala delle Grasce, fino al 5 febbraio
orari: 16-19, sab e dom: 10-13/16-19

San Biagio ad Arte
Domenica 5 febbraio ore 10:15 e ore 11:45
Visite guidate dedicate agli adulti alla mostra *Lo sguardo e l'idea*
ingresso libero | posti limitati | prenotazione obbligatoria Tel 0584 795500

Il Gioco dell'Arte
Domenica 5 febbraio ore 16:00
Visita guidata riservata ai bambini alla mostra *Lo sguardo e l'idea*
a seguire laboratorio **Profilo d'Artista** (età consigliata: da 5 anni).
Per i genitori che accompagnano i bambini è prevista una visita guidata
alla mostra con partenza alle ore 16:15
ingresso libero | posti limitati | prenotazione obbligatoria Tel 0584 795500

Le attività in programma potrebbero subire modifiche. Si consiglia di verificare la programmazione attraverso i canali web ufficiali