



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](mailto:enotecamarcucci@gmail.com) - [ufficio@enotecamarcucci.com](mailto:ufficio@enotecamarcucci.com)

[www.enotecamarcucci.it](http://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](mailto:sabina.fрати@yahoo.it)

[www.pinocchioapietrasanta.it](http://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](http://www.ristoranteilposto.it) | [ilpostopietrasanta@gmail.com](mailto: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](http://www.ristorantealex.it) | [alexristoranteenoteca@gmail.com](mailto: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 capperone, 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](http://www.osteriatecchia.it) | [info@osteriatecchia.it](mailto: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](http://www.trattoriagattonero.com) | [info@trattoriagattonero.com](mailto: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](http://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](http://www.lavolpeeluva.it) | [osterialavolpeluva@hotmail.com](mailto: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](mailto: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 # 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**  
suggerzioni 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](http://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