

PINOCCHIO A PIETRASANTA | Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta
0584 70510 | sabina.fрати@yahoo.it

Proposta di carne

- Sformatino di porcini con fonduta di parmigiano e riccioli croccanti
- Tordelli pietrasantini al ragù toscano
- Bocconcini di scamerita al Vin Santo con polenta
- Marzapane di Pietrasanta con panna

COSTO: 38,00 €/persona

Inclusi: acqua, un calice di vino e caffè | *prenotazione consigliata*

DURATA: 8 novembre a pranzo | dal 9 al 11 novembre (pranzo e cena)

Proposta di pesce

- Mousse di cernia con crostini croccanti
- Gnocchetti darsenotti seppie e bieta
- Zuppetta di totani ubriachi con polenta
- Marzapane di Pietrasanta con panna



ARTE & GOURMET | Via del Marzocco, 120 | Pietrasanta
3341077974 | artegourmetpietrasanta@gmail.com

- Crostini toscani (classici di fegatini e di crema di carciofi dell'empolese)
- Zuppa lucchese ai porcini
- Uccelletto di salsiccia di Gombitelli

Per l'occasione verrà proposta una performance culturale con spiegazione sul Santo festeggiato

COSTO: 30,00 €/persona | Bevande escluse | *prenotazione obbligatoria*

DURATA: dal 8 al 16 novembre

esclusi: 9 e 16 novembre a cena, 10 novembre



PARADIS Ristorante | Piazza Crispi, 11/14 | Pietrasanta
05841811031 | booking@paradispietrasanta.it

- Risotto, zucca, Scoppolato di Pedona e nocciole
- Guancia di manzo al vino rosso, cremoso di patate e verdure croccanti
- Cremoso alla mandorla e arancia

COSTO: 50,00 €/persona | menù disponibile solo per l'intero tavolo

Inclusi: acqua, coperto e caffè | *prenotazione obbligatoria*

DURATA: nei giorni 10, 12, 13 e 14 novembre (a cena)

Ristorante DA GIGI | Viale Roma, snc | Marina di Pietrasanta
0584345613 | 3391728304 | info@ristorantedagigi.it

- Gamberi nostrali arrostiti, crema Parmentier, porri fritti
- Spaghetti di Gragnano con ragoût di mare
- Zuppa inglese

COSTO: 50,00 €/persona

Inclusi: acqua, coperto e caffè

DURATA: dal 8 al 16 novembre

(escluso 12 novembre e 13 novembre a pranzo)



Eno-Trattoria DA BEPPINO | Via Valdicastello Carducci, 34 | Pietrasanta
0584790400 | www.dabepino.it

- Sformatino di verdure | Crostino con salsiaccia e stracchino | Affettati con mortadella, bioldo e lardo | Polpette della tradizione
- Tagliarini con fagioli *oppure* Tordelli al sugo di carne
- Rosticciana con rapini saltati e salsiccia *oppure* Coniglio alla cacciatora con polenta
- Castagnaccio con pinoli e ricotta *oppure* Torta di mele

COSTO: 40,00 €/persona | *prenotazione consigliata*

Inclusi: acqua, vino rosso o bianco dei Colli Lucchesi e caffè

DURATA: 8 e 9 novembre e dal 12 al 16 novembre

Ristorante FILIPPO | Via P.E. Barsanti, 45 | Pietrasanta
058470010 | www.filippopietrasanta.it

- Acciughe alla povera, pane e pomodoro
- Risotto ragù di vitello, bieta e pecorino toscano
- Baccalà, cavolo nero e porri *oppure* Degustazione di formaggi di San Martino
- Il panettone artigianale al forno a legna con lo zabaione

COSTO: 45,00 €/persona | *prenotazione obbligatoria*

Inclusi: un calice di vino a persona

DURATA: 8 novembre e 9 novembre (solo a pranzo)



Trattoria GATTO NERO | Piazza Carducci, 32 | Pietrasanta
058470135 | info@trattoriagattozero.com

- Tagliolini con fagioli
oppure Tordelli
- Arrosto di cinto senese
oppure Cinghiale in umido con polenta
- Budino di castagne



COSTO: 35,00 €/persona | Includi: acqua, quarto di vino della casa, companatico e caffè
DURATA: dal 8 al 16 novembre | *prenotazione consigliata*

Osteria LA TECCHIA | Via G. Garibaldi, 81/83 | Pietrasanta
3404032620 | info@osteriatecchia.it

- Pappa al pomodoro
- Antipasto ricco: involtino di verza, sufflè di zucca con pancetta croccante e cotechino con soffice di patate
- Risotto crema di cicoria e piccione con la sua riduzione
- Pannacotta con riduzione di frutti di bosco e scaglie di cioccolato bianco

COSTO: 30,00 €/persona | Bevande escluse
DURATA: nei giorni 8 e 9 novembre e dal 13 al 16 novembre (pranzo e cena)
prenotazione obbligatoria



Osteria LA VOLPE e L'UVA | Piazza Matteotti, 42 | Pietrasanta
058472570 | info@volpeeluva.it



- Flan di carciofi su crema di pecorino della Garfagnana *oppure* Cipolle ripiene brasate al Vermentino
- Intruglia *oppure* Maltagliati alle castagne con ragù bianco al coltello di cinta senese
- Il peposo al Sangiovese con soffice di patate *oppure* Cuore di baccalà cotto a bassa temperatura con ceci e cipolle di Tropea caramellate
- Castagnaccio con ricotta all'arancia *oppure* La pera cotta al vin brulé con crema al mascarpone

COSTO: 45,00 €/persona | Inclusi: acqua, caffè, 1 bottiglia di vino ogni 2 persone Az. Agr. Micheli

DURATA: dal 7 al 10 novembre (pranzo e cena)

Ristorante IL CENTAURO | Piazza del Centauro, 1 | Pietrasanta
3284486975

- Vellutata di zucca alla griglia con calamaretti tostati o con salsiccia soffriata
- Ravioli di castagne alla ricotta con crema di Scoppolato di Pedona e gocce di melograno
- Filetto di cinta al vino rosso con patate *oppure* Turbante di gallinella con soufflé di fiori di zucca su vellutata di cavolfiore e sedano rapa
- Marzapane alle nocciole

COSTO: 45,00 €/persona | Inclusi: acqua e una bottiglia di vino per 4 persone dell'Az. Agr. L'Altra Donna

DURATA: dal 9 al 16 novembre (a cena), 9 e 16 novembre anche a pranzo
prenotazione obbligatoria



ALEX Ristorante Enoteca | Via Versilia, 159 | Marina di Pietrasanta
Tel. 0584746070 | 3477774337 | alexristoranteenoteca@gmail.com



- Gamberi croccanti in pasta kataifi su crema di avocado
- Ravioli di Batti Batti su crema di zucchine e pepe di Szechuan
- Filetto di pescato al guazzetto di cipolle borettane, pomodorini, capperi e olive
- Semifreddo all'arancia, crumble di nocciole e riduzione di arancia

COSTO: 40,00 €/persona | Bevande escluse | *prenotazione obbligatoria*

DURATA: dal 8 al 16 novembre (a cena)

(11 e 12 novembre esclusi per chiusura locale | 9 e 16 novembre anche a pranzo)

Ristorante QUARANTUNO | Via Stagio Stagi, 41 | Pietrasanta
058470328 | stefarno@hotmail.it

Menù di pesce

- Polpo spadellato con vellutata di patate, olive, capperi e pomodorini
- Spaghetti freschi con frutti di mare
- Cacciucco alla viareggina

Menù di terra

- Tagliere di salumi della Garfagnana con bruschetta di pomodoro e pecorino di Pienza
- Spaghetti fatti in casa con carciofi, pecorino stagionato e pancetta croccante
- Filetto di maiale con gorgonzola e tartufo nero

COSTO: 35,00 €/persona | Inclusi: biscotteria della casa, acqua, caffè e una bottiglia ogni 4 persone di Vermentino toscano bianco

DURATA: 8 novembre (a pranzo), dal 9 al 11 novembre (pranzo e cena)

Ristorante LA ROCCHETTA | Via Montiscendi, 170

Loc. Strettoia | 0584799728 | 3398685196 | ristorantelarocchetta@yahoo.it

- Prosciutto nostrale, intruglia frita, sformatino di zucca con la fonduta, focaccetta al 'tremarino'
- Maccheroncini al ragù di anatra *oppure* Tordelli casarecci *oppure* Maltagliati ai porcini *oppure* Farro con fagioli
- Pollo fritto *oppure* Tagliata di manzo alla brace *oppure* Cinghiale in crema con contorno a scelta tra Patate al forno o Carciofi fritti o Erbette spadellate
- Dolce a scelta

COSTO: 40,00 €/persona | Inclusi: acqua, vino nostra selezione (1 bottiglia ogni 2 persone) e caffè | *prenotazione consigliata* | intolleranze da segnalare menù bambini su richiesta

DURATA: dal 8 al 14 novembre | *prenotazione consigliata*



BETTY PIETRASANTA | Piazza Duomo, 33 | Pietrasanta

058471247 | 3381560896 | chiccasrl@gmail.com

- Insalatina di puntarelle con acciughe *oppure* Crocchette di bollito con salsa verde e maionese sull'anatra
- Tagliarini con fagioli *oppure* Gnudi di ricotta e spinaci al burro e salvia
- Peposo di manzo con polenta *oppure* Pollo fritto con patate

COSTO: 45,00 €/persona | Inclusi: acqua, 1 calice di vino e cantucci della casa

DURATA: dal 9 al 11 novembre | *prenotazione consigliata*

Trattoria PEPOSO | Via Arginello, 24 | Pietrasanta
3483343715 | manuelpeposo@libero.it

- Ribollita al salto (arrostita in padella)
- Penne sull'anatra
- Pollo e coniglio fritto
e verdura di stagione
- Coppetta 'Pietrasanta'

COSTO: 40,00 €/persona | Inclusi: acqua, 1 bottiglia di vino peposo
ogni 2 persone e caffè

DURATA: dal 8 al 11 novembre | 11 novembre solo a pranzo

Ristorante IL POSTO | Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta
0584791416 | ilpostopietrasanta@gmail.com

- Vellutata di zucca alla griglia con calamaretti tostati o con salsiccia soffita
- Fusillone trafilato al bronzo con salsa alla pescatora al sapore di Lampuga
e Ombrina con pomodoro e prezzemolo
- Filetto di cinta al vino rosso con patate *oppure* Turbante di gallinella
con soufflé di fiori di zucca su vellutata di cavolfiore e sedano rapa
- Marzapane alle nocciole

COSTO: 45,00 €/persona | Inclusi: acqua e una bottiglia di vino
per 4 persone dell'Az. Agr. L'Altra Donna

DURATA: dal 9 al 16 novembre | sabato e domenica anche a pranzo
prenotazione obbligatoria