



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

PIETRASANTA FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

DEVOZIONE, CULTURA, ENO-GASTRONOMIA

Speciale Menù
Enogastronomico
dal 29 gennaio al 4 febbraio 2025

eventi ed iniziative
in programma

Le Celebrazioni Sacre di San Biagio

lunedì 3 febbraio *Duomo di San Martino*

ore 8.30 Apertura del Duomo e benedizione della gola
ore 9.00 Benedizione della gola e confessioni
ore 11.00 Santa Messa Solenne celebrata da Mons. Giovanni Santucci
ore 15.00 Benedizione della gola e confessioni
ore 18.00 Santa Messa
ore 19.00 Chiusura del Duomo

martedì 4 febbraio *Duomo di San Martino*

ore 9.00 Santa Messa
dalle ore 10.00 alle ore 12.30 Benedizione della gola
Chiesa della Misericordia (Via Mazzini)
dalle ore 15.00 alle ore 16.30 Benedizione della gola
ore 17.00 Santa Messa

Eventi ed iniziative in programma

mercoledì 29 gennaio *Biblioteca Comunale 'G. Carducci'*

ore 18.00 **Laboratorio teatrale sul tema "Il dolore che fa crescere"**
progetto "Il dono della sete" (giovani 18-35 anni) ingresso libero

giovedì 30 gennaio *Biblioteca Comunale 'G. Carducci'*

ore 17.00 **"Winter Storytelling"**
Lettura e laboratorio in inglese per i più piccoli
con Magic Teacher Elisa (bambini 3-6 anni) ingresso libero
posti limitati | prenotazione obbligatoria
Tel. 0584 795500

venerdì 31 gennaio *Biblioteca Comunale 'G. Carducci'*

ore 17.00 **"Winter Storytelling"**
Lettura e laboratorio in inglese per i più grandi
con Magic Teacher Elisa (bambini 7-11 anni) ingresso libero
posti limitati | prenotazione obbligatoria
Tel. 0584 795500

sabato 1 febbraio *Biblioteca Comunale 'G. Carducci'*

ore 17.00 **Lettura animata dell'albo illustrato
"Berthe Morisot. Pittrice a tutti i costi"**
a seguire piccolo laboratorio creativo
sarà presente l'autrice Maria Cristina Bulgheri
ingresso libero Salone dell' Annunziata, Chiostro di Sant'Agostino

domenica 2 febbraio *Greenhouse della Versiliana Marina di Pietrasanta*

ore 11.30 **'Incontri al Caffè della domenica'**
ospite Matteo Bassetti, infettivologo
conduce Alessandro Sallusti

domenica 9 febbraio *Teatro Comunale 'C. Galeotti', Pietrasanta*

ore 11.00 Michael Guttman presenta **'Concerto di San Biagio'**
'How I met Puccini® - 125 anni di Tosca'
con Valentina Scheldhofen Ciardelli, contrabbasso
e Alvaro Sculiana pianoforte
Ingresso libero fino a esaurimento posti
Prenotazione consigliata: tel. 0584757525 - 335399748

Musei

ingresso gratuito

info: www.museodeibozzetti.it | tel. 0584 795500

Museo dei Bozzetti 'Pierluigi Gherardi'

lun 14.00-19.00 | mar-sab 9.00-13.00/14.00-19.00
dom e festivi 10.00-13.00/16.00-19.00

Museo dei Bozzetti

e Sala Luisi-sez. Gipsoteche storiche

sabato, domenica e 3 e 4 febbraio 2025: 16.00-19.00

Museo Padre Eugenio Barsanti

e Museo dei Bozzetti, sez. Bozzetti in Vetrina
aperti sabato e domenica su richiesta

Casa Natale 'Giosue Carducci'

martedì 9.00-12.00
sabato e domenica 15.00-18.00

Mostre d'Arte

ingresso gratuito

Il balcone del cielo

Franca Pisani

Chiesa di San'Agostino, Sala dei Putti e del Capitolo
fino al 9 febbraio 2025

Omaggio agli artigiani, II ed.

Via Versilia, Piazza XXIV Maggio e Pontile
Marina di Pietrasanta
fino al 1 giugno 2025

Oltre la forma

Kan Yasuda

Piazzetta Campanile e Via Garibaldi
fino al 21 settembre 2025

La Gipsoteca Luisi, Memorie di una soffitta

Giovanni Nardini

Sala delle Grasce

fino al 4 febbraio 2025

Da un filo... in poi

Associazione Pietrasanta Ricama

Sala del San Leone

fino al 16 febbraio 2025

ALEX Ristorante

Via Versilia, 159 | Marina di Pietrasanta, loc. Tonfano

Info: 0584746070 | 3477774337 | alexristoranteenoteca@gmail.com

Antipasto

Calamaretti al forno con salsa all'uovo

Primo piatto

Ravioli di batti batti su crema di zucchine e pepe di Szechuan

Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta di patate e purea di verdure

Dolce

Semifreddo allo Scoppolato di Pedona e variazione di pere

Bevande escluse

COSTO: 48,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da giovedì 30 gennaio a lunedì 3 febbraio a cena,
domenica 2 febbraio pranzo e cena

BETTY Trattoria

Piazza Duomo, 33 | Pietrasanta

Info: 058471247

Antipasto

Crocchette di lesso servite come bollito con salsa verde e maionese

Primo piatto

Tordelli della tradizione chiusi a mano e serviti con ragù di Chianina della Macelleria Carnicelli

Secondo piatto

Pollo fritto in doppia cottura accompagnato da patate o verdure

Dolce

Cantuccini della casa con Vin Santo

Vino e Bevande escluse

COSTO: 35,00 € / persona | prenotazione consigliata

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio



BRACERÌ Restaurant

Via dei Piastroni, 66 | Pietrasanta

Info: 3500730501 | info@braceri.it

Entrée di benvenuto dello chef

La nostra crocchetta al salame cotto

Il nostro antipasto misto: Crostone di polenta croccante con il ragòut di manza e funghi porcini | Flan ai cuori di carciofi, emulsione vegetale e spuma al pecorino | Polpettine di vitella al pomodoro

Piatto principale a scelta tra: Gnocchetti di patate fatti in casa in crema al pecorino, salvia e guanciale *oppure* Zuppa alle cipolle dorate con pancetta croccante e crostini *oppure* Guancia di vitella glassata al vino bianco su purea di patate gialle *oppure* Spezzatino di cinghiale brasato con patate gialle e olive

Dessert a scelta tra

Soffice al panettone su crema inglese *oppure* Il tiramisù leggermente alcolico

Bevande escluse

COSTO: 38,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITÀ: da sabato 1 a martedì 4 febbraio a cena, domenica 2 e lunedì 3 febbraio pranzo e cena

DA BEPPINO Eno-Trattoria

Via Valdicastello Carducci, 34 | Valdicastello

Info: 0584790400 | 3332713891 | www.dabettino.it

Antipasti: Crostino con fegatini, Sformato di verdure, Polpette della tradizione, Affettati tipici con salame toscano e lardo

Primo piatto a scelta tra: Zuppa del pellegrino con legumi *oppure* Tordelli al sugo di carne

Secondo piatto a scelta tra: Maialino al forno *oppure* Pollo alla cacciatora con polenta

Dolce a scelta tra: Torta cioccolato e pere *oppure* Marzapane della casa

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

COSTO: 40,00 € / persona

VALIDITÀ: da mercoledì 29 gennaio a lunedì 3 febbraio



DA GIGI Ristorante

Viale Roma, snc | Marina di Pietrasanta, loc. Tonfano

Info: 0584345613 | info@ristorantedagigi.it

Antipasto

Gamberi nostrali alla piastra, crema di ceci, guanciale croccante

Primo piatto

Risotto di mare

Secondo piatto

Il nostro baccalà marinato, pane marocco

Dolce

Panna cotta ai frutti di bosco

Acqua e caffè inclusi, bevande escluse

COSTO: 45,00 € / persona

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio

FILIPPO Ristorante

Via P.E. Barsanti, 45 | Pietrasanta

Info: 058470010 | www.filippopietrasanta.it | www.filippodibartola.it

Antipasto

Iniziamo coi classici della fiera

Primo piatto

Il tradizionale tordello di San Biagio

Secondo piatto

La nostra porchetta

Dolce

Il panettone benedetto con lo zabaione

Acqua e un calice di vino a persona inclusi

COSTO: 50,00 € / persona | prenotazione consigliata

VALIDITA': a pranzo da sabato 1 a martedì 4 febbraio,
2 e 3 febbraio anche a cena

domenica 2 e lunedì 3 febbraio dalle ore 19,00 aperitivo
con Luca Pedrini DJ € 15,00 a persona



GATTO NERO Trattoria

Piazza G. Carducci, 32 | Pietrasanta

Info: 0584 70135 | info@trattoriagattonero.com

*Antipasto a scelta tra: Cipolla al forno ripiena su fonduta di pecorino
oppure Antipasto tipico toscano (affettati misti, formaggi e crostini)
oppure Totani ripieni*

*Primo piatto a scelta tra: Tordelli al ragù
oppure Zuppa tagliolini e fagioli
oppure Lasagnette di mare*

*Secondo piatto a scelta tra: Peposo con polenta
oppure Roastbeef con patate arrosto
oppure Baccalà in agrodolce*

Dolce della casa

Acqua, vino della casa e caffè inclusi

COSTO: 35,00 € / persona | prenotazione consigliata

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio

IL CENTAURO Ristorante

Piazza del Centauro, 1 | Pietrasanta

Info: 3284486975

*Antipasto a scelta tra: Vellutata di fagioli con intruglia fritta
oppure Calamaretti tostati al timo*

*Primo piatto a scelta tra: Lasagnette fatte in casa alle triglie
in stile trabaccolara oppure Tordello pietrasantino al ragù*

*Secondo piatto a scelta tra: Turbante di gallinella ripiena
di soufflé di zucchine e porri su vellutata di cavolfiore
oppure Filetto di cinta glassato al vermentino rosso con pure*

Dessert: Marzapane alle nocciole con crema inglese e coulis di amarasche

Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Az. Agr. L'Altra Donna di Strettoia inclusi

COSTO: 40,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio



IL POSTO Ristorante

Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta

Info: 0584791416

*Antipasto a scelta tra: Vellutata di fagioli con intruglia frita
oppure Calamaretti tostati al timo*

*Primo piatto a scelta tra: Lasagnette fatte in casa alle triglie in stile trabaccolara
oppure Tordello pietrasantino al ragù*

*Secondo piatto a scelta tra: Turbante di gallinella ripiena di soufflé di zucchine
e porri su vellutata di cavolfiore
oppure Filetto di cinta glassato al vermentino rosso con purè*

Dessert: Marzapane alle nocciole con crema inglese e coulis di amarasche

Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Az. Agr. L'Altra Donna di Strettoia inclusi

COSTO: 40,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio

L'ENOTECA MARCUCCI

Via Garibaldi, 140 | Pietrasanta

Info: 0584791962 | enotecamarcucci@gmail.com

Antipasto: Crostone con melanzana e pomodoro datterino tostati alla brace

Primo piatto: Tordelli pietrasantini al ragù di chianina

*Secondo piatto: (dal camino) Bistecca di pollo alle erbe aromatiche
con patate arroslite e bieta saltata*

Dessert: Marzapane con gelato al latte di capra

Acqua e vino (2 calici a persona) inclusi

Vini in abbinamento:

Un calice di Chardonnay vin de France 2022 - Christophe Patrice

Un calice di Chianti In Rocca 2021 - Alessandro Nieri

COSTO: 39,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da giovedì 30 gennaio a martedì 4 febbraio a cena
escluso sabato 1 febbraio a cena
domenica 2 e lunedì 3 febbraio aperti anche a pranzo

LA ROCCHIETTA Ristorante

Via Montiscendi, 170 | Strettoia

Info: 0584799728 | 3398685196 | ristorantelarocchetta@yahoo.it

Antipasti: Prosciutto crudo, Crostino di polenta ai funghi, Polpettine al pomodoro, Intruglia frita

Primo piatto a scelta tra: Zuppa di fagioli e farro

oppure Tordelli casalinghi al sugo

oppure Risotto al piccione

oppure Maltagliati ai porcini

Secondo piatto a scelta tra: Pollo e coniglio fritto

oppure Spezzatino peposo

oppure Tagliata di manzo alla brace

Contorno a scelta tra: Patate al forno, Carciofi fritti, Verdure spadellate

Dolce al carrello

Acqua, vino della nostra selezione (1 per 2 persone) e caffè inclusi

COSTO: 35,00 € / persona | prenotazione consigliata
menù per celiaci da segnalare al momento della prenotazione

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio

LA TECCHIA Osteria Ristorante

Via Garibaldi, 81/83 | Pietrasanta

Info: 340 4032620 | 366 4990373 | info@osteriatecchia.it

Entrée di benvenuto: Sorbetto al pomodoro e gambero rosso marinato al lime

Antipasti: Capasanta stufata su crema di carota e ricci di mare,

La triglia in savor, Polpettine di sgombro con tzatziki alla menta

Piatto principale: Risotto "Tenuta Margherita" con crema di spinaci
e filetto di gallinella al beurre blanc

Dessert: Gelato al malaga mantecato al tavolo con savoiardi tiepidi

Acqua e un calice di vino selezionato della nostra cantina inclusi

COSTO: 40,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a lunedì 3 febbraio



LA VINERIA Osteria

Via P.E. Barsanti, 22/24 | Pietrasanta

Info: 320 4218913

Menù di terra

Pappa al pomodoro con stracciatella e basilico

Tordelli fatti a mano con ragù

Frutta caramellata al forno con gelato alla vaniglia

Acqua, caffè e un calice di vino inclusi

COSTO: 30,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

Menù di mare

Fritturina di acciughe e carciofi

Risotto alla pescatora

Sorbetto al limone

Acqua, caffè e un calice di vino inclusi

COSTO: 40,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio

domenica 2 febbraio dalle ore 15.00 alle ore 19.00 aperitivo davanti al caminetto

LA VOLPE E L'UVA Osteria

Piazza Matteotti, 42 | Pietrasanta

Info: 0584 72570 | info@volpeeluva.it

Antipasto a scelta tra: Tortino di zucca con fonduta di pecorino
oppure Vellutata di fagioli schiacciati con spadellata di calamari,
aglio, olio e peperoncino

Primo piatto a scelta tra: I tordelli pietrasantini al ragù di carne
oppure Pacchero frutti di mare e cavolo nero

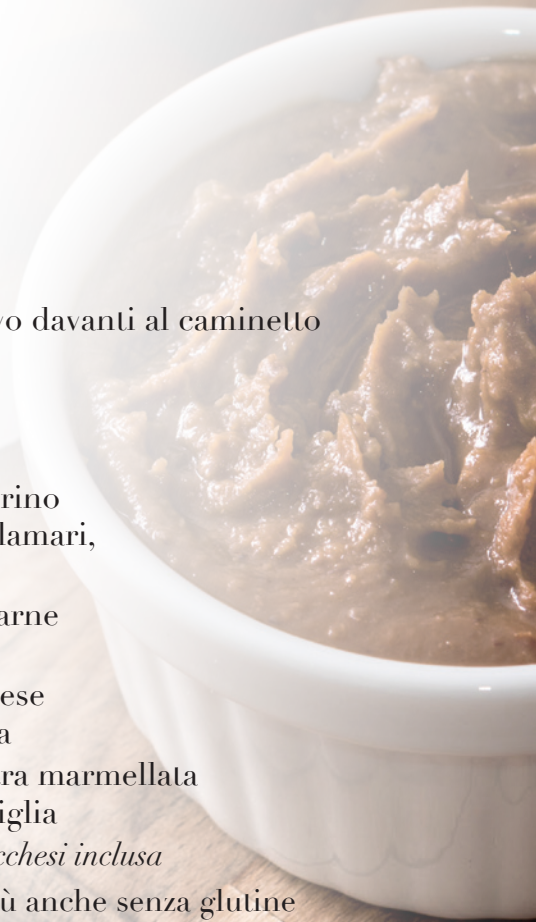
Secondo piatto a scelta tra: Stracotto di chianina al Sangiovese
su soffice di patate *oppure* Seppie in guazzetto con polenta

Dessert a scelta tra: Crostata con crema pasticcera e la nostra marmellata
agli agrumi *oppure* Macedonia al forno con gelato alla vaniglia

1 bottiglia di vino ogni 2 persone dell'Az. Agr. Micheli Colline Lucchesi inclusa

COSTO: 45,00 € / persona | prenotazione consigliata | menù anche senza glutine
locale con certificazione A.I.C.

VALIDITA': da venerdì 31 gennaio a martedì 4 febbraio



LE BARÀ VINS Osteria

Via P.E. Barsanti, 4 | Pietrasanta

Info: 0584 631120 | domenicocasini@gmail.com

*Antipasto a scelta tra: Baccalà marinato oppure Assaggi di acciughe
oppure Crostone con cavolo nero e lardo*

*Primo piatto a scelta tra: Tordelli al ragù oppure Pici all'aglione
oppure Zuppa frantoiana*

*Secondo piatto a scelta tra: Tonno del Chianti oppure Peposo
oppure Baccalà alla livornese*

Dolce a scelta tra: Nuvola oppure Zuppa inglese oppure Tiramisù

Acqua, caffè e un calice di vino bio a persone inclusi

COSTO: 35,00 € / persona | prenotazione consigliata

VALIDITÀ: da giovedì 30 gennaio a lunedì 3 febbraio

PINOCCHIO A PIETRASANTA Ristorante

Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta

Info: 058470510

Menù di pesce

Mousse di cernia con crostini

Spaghetti alla trabaccolara

Seppie in zimino con quenelle di polenta

Castagnaccio con ricotta al miele di Spiaggia

Acqua, caffè e un calice di vino inclusi

Menù di carne

Sformatino di porcini con fonduta e riccioli croccanti

Tordelli pietrasantini al ragù toscano

Polpettine versiliesi al pomodoro con quenelle di polenta

Castagnaccio con ricotta al miele di Spiaggia

Acqua, caffè e un calice di vino inclusi

COSTO: 40,00 € / persona

VALIDITÀ: da giovedì 30 gennaio a martedì 4 febbraio
escluso sabato 1 febbraio a cena



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

Menù di terra

Tagliere di salumi di Bonuccelli con crostino al pomodoro e pecorino stagionato di Pienza

Spaghetti freschi con carciofi e guanciale croccante

Filetto di maiale con patate, fonduta di gorgonzola e tartufo nero

Biscotteria della casa

Acqua, caffè e un calice di Sangiovese Toscano inclusi

Menù di mare

Zuppetta di cavolo nero e seppie con crostini di polenta

Paccheri neri alla carbonara di mare

Orata al forno con verdure e patate

Biscotteria della casa

Acqua, caffè e un calice di Vermentino Toscano inclusi

COSTO: 35,00 € / persona

VALIDITA': da mercoledì 29 gennaio a martedì 4 febbraio
escluso sabato 1 febbraio a cena

VOLATILE Vineria e Cucina
Viale San Francesco, 20 | Pietrasanta
Info: 3509514258 | volatilevineria@gmail.com

Quiche di stagione, rucola

Paccheri, mandorle, bottarga

Asado alla brace, melanzane affumicate

Tarta de queso, confettura di frutti rossi

Acqua, caffè inclusi | Bevande escluse

COSTO: 40,00 € / persona | prenotazione consigliata

VALIDITA': sabato 1 febbraio dalle ore 19,30 alle ore 22,00





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

FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

lunedì 3 e martedì 4 febbraio

Fiera Tradizionale
Centro Storico

Mostra e Fiera Agro-Zootecnica
Piazza Matteotti e Viale Oberdan

Mercatino degli hobbisti e opere dell'ingegno
Piazzetta Glicini

Manifestazione commerciale a carattere straordinario
Piazza Statuto

Luna Park
dal 17 gennaio al 4 febbraio
Piazza della Pesa

Celebrazioni sacre e Benedizione della Gola
Duomo di San Martino

Speciale Menù nei ristoranti aderenti

Iniziative collaterali
Musei e Mostre d'Arte
ingresso gratuito