



# FIERA SAN BIAGIO PIETRASANTA

DEVOZIONE, CULTURA, ENO-GASTRONOMIA

Speciale Menù  
Enogastronomico  
dal 1 al 8 febbraio 2026

eventi ed iniziative  
in programma

## Le Celebrazioni Sacre di San Biagio

### **martedì 3 febbraio Duomo di San Martino**

ore 8.30 Apertura del Duomo

ore 9.00 Santa Messa

ore 9.30 Benedizione della gola e confessioni

ore 11.00 Santa Messa Solenne

celebrata dal Vescovo Mons. Giuseppe Napolitano  
con i sacerdoti della Versilia

ore 15.00 Benedizione della gola e confessioni

ore 18.00 Santa Messa

ore 19.00 Chiusura del Duomo

### **mercoledì 4 febbraio Duomo di San Martino**

ore 8.30 Apertura del Duomo

ore 9.00 Santa Messa

Benedizione della gola dalle ore 9.00 alle ore 12.00

e dalle ore 15.00 alle ore 17.00

ore 17.30 Santa Messa

ore 18.30 Chiusura del Duomo

## Eventi ed iniziative in programma

“Città che legge” | progetto “Pietrasanta, una città da leggere”

### **lunedì 2 febbraio, ore 17.00**

Biblioteca comunale “G. Carducci”, Sala Ragazzi

#### **Incontro con l’Autore**

#### **GIOTTO E FRANCESCO**

Barbara Migliorini legge la storia con teatro kamishibai  
a seguire laboratorio “Visore stellare”

partecipazione gratuita

prenotazione obbligatoria allo 0584 795500

### **mercoledì 4 febbraio, ore 21.00**

Teatro Comunale “Cesare Galeotti”

#### **Incontro con il Prof. Vincenzo Schettini**

#### **LA VITA CHE CI PIACE - Leggere, capire, scegliere**

partecipazione gratuita

per info 0584 795500

### **giovedì 5 febbraio, ore 17.00**

Biblioteca comunale “G. Carducci”, Sala Ragazzi

#### **FUNNY STORYTELLING**

Lettura e laboratorio in inglese con Magic Teacher Elisa

per i piccoli da 3 a 6 anni

partecipazione gratuita

prenotazione obbligatoria allo 0584 795500

### **venerdì 6 febbraio, ore 17.00**

Biblioteca comunale “G. Carducci”, Sala Ragazzi

#### **FUNNY STORYTELLING**

Lettura e laboratorio in inglese con Magic Teacher Elisa

per i più grandi da 7 a 11 anni

partecipazione gratuita

prenotazione obbligatoria allo 0584 795500

## Musei

ingresso gratuito

info: [www.museodeibozzetti.it](http://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 | Sala Luisi sez. Gipsoteca storiche**

sabato, domenica e martedì 3 febbraio

10.00-13.00/16.00-19.00

### **Museo Padre Eugenio Barsanti**

e Museo dei Bozzetti, sez. Bozzetti in Vetrina | Palazzo Panichi

apertura straordinaria martedì 3 febbraio 16.00-19.00

### **Museo Archeologico ‘B. Antonucci’**

sabato, domenica e martedì 3 febbraio

10.00-13.00/16.00-19.00

### **Casa Natale ‘Giosue Carducci’**

martedì 9.00-12.00

sabato e domenica 15.00-18.00

### **Mostre d’Arte**

ingresso gratuito

#### **Incantamento**

di Stefano Chiassai

Chiesa di San’Agostino, Chiostro di Sant’Agostino

e Piazzetta del Campanile del Duomo di San Martino

fino al 8 febbraio 2026

#### **Tra cielo e terra: sacralità di un viaggio**

di Sergio Mazzanti

Sala delle Grasce | Via Sant’Agostino, 1

fino al 4 febbraio 2026

#### **Forme d’arte**

a cura dell’associazione Promo-Terr

Sala del San Leone | Via Garibaldi, 70

fino al 4 febbraio 2026

#### **mostra su ‘Il Carnevale di Pietrasanta’**

dal 7 al 22 febbraio 2026

#### **Marco Dolfi e alcune opere della collezione**

**del Museo dei Bozzetti ‘P. Gherardi’**

Sala delle Grasce | Via Sant’Agostino, 1

#### **mostra collettiva sulle Contrade del Carnevale di Pietrasanta**

Sala del San Leone | Via Garibaldi, 70

#### **Omaggio agli artigiani, III edizione**

#### **‘Marina di Pietrasanta tra mare e scultura’**

Via Versilia, Piazza XXIV Maggio,

Piazza Leonetto Amadei e Pontile

Marina di Pietrasanta

fino al 2 giugno 2026

## ALEX Ristorante

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

Info: 0584746070 | 3477774337 | alexristoranteenoteca@gmail.com | [www.ristorantealex.it](http://www.ristorantealex.it)

### *Antipasto*

Gamberi croccanti in pasta kataifi su crema di avocado

### *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 all'arancia, croccante di nocciole e gel di arancia

### *Bevande escluse*

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

**VALIDITA':** dal 1 al 8 febbraio (a cena)  
(la domenica valido sia a pranzo che a cena)

## IL DUOMO

Piazza Duomo, 41 | Pietrasanta

Info: 058470174 | 3335919124 | [ilduomomanagement@gmail.com](mailto:ilduomomanagement@gmail.com)

### *Prima opzione*

Tagliere toscano

Tordelli versilieci al ragù

### *Dessert*

*Acqua e caffè inclusi*

**COSTO:** 35,00 €

### *Seconda opzione*

Entrée di bruschette

Pollo alla cacciatora con polenta

### *Dessert*

*Acqua e caffè inclusi*

**COSTO:** 30,00 € / persona

**VALIDITA':** dal 1 al 8 febbraio (solo a pranzo)

## **ARTE&GOURMET Pietrasanta**

Via del Marzocco, 120 | Pietrasanta

**Info: 3341077974 | 055653744 | artegourmetpietasanta@gmail.com**

### *Antipasto*

Sformatino di pappa al pomodoro alla crema di pecorino biodynamico con cialda di grana

### *Primo piatto*

Tortelli mugellani con ragù di lampredotto

### *Secondo piatto*

Stracotto di guancia con patate

### *Dessert*

Crema di caffè con panna e cialde di brigidino artigianale

### *Bevande escluse*

**COSTO:** 35,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

**VALIDITÀ:** dal 3 al 8 febbraio (pranzo e cena) | domenica 8 febbraio solo pranzo

## **LE BARÀ VINS Osteria**

Via P.E. Barsanti, 4 | Pietrasanta

**Info: 0584 631120 | domenicocasini@gmail.com**

*Antipasto a scelta tra:* Ci vuole sangue, fegato e testa: Crostini con biroldo strinato, segatini di pollo e soppressata marinata all'arancia e senape al miele

*oppure Sì fossi acciuga:* Tapas di acciughe timide

*Primo piatto a scelta tra:* Dai vecchi ricettari: L'antica zuppa di magro versiliese  
*oppure Il cavolo nero va di moda:* Pici con pesto di cavolo nero, salsiccia e pecorino

*Secondo piatto a scelta tra:* Faraona "km 3", in umido, alla Toscana con verdure stufatte

*oppure L'immancabile Peposo, con le sue patate*

*Dolce a scelta tra:* Leggera, leggera arriva la Nuvola

*oppure Non era domenica senza la zuppa inglese*

*Acqua, caffè a coppia e un quartino di rosso delle Colline Lucchesi o del Candia inclusi*

**COSTO:** 35,00 € / persona | prenotazione consigliata

**VALIDITÀ:** dal 1 al 4 febbraio (pranzo e cena)

Inoltre: Trippa alla fiorentina | Lampredotto | Lingua | Guancia | Mèusa | ed altro...

## LUNI FOOD&WINE

Via Stagio Stagi, 46 | Pietrasanta

Info: 3476387095 | lunipietrasanta@gmail.com

### *Antipasti*

Benvenuto con crostino di pane, porchetta di Gombitelli e maionese alla senape  
Flan di zucca con parmigiano e crumble di olive

### *Primo piatto*

Tordelli fatti in casa alla versiliese

### *Secondo piatto*

Roastbeef tonnato con patate al forno

### *Dessert*

Tiramisù

### *Bevande escluse*

**COSTO:** 38,00 € / persona | comunicare eventuali allergie al momento della prenotazione per concordare possibili variazioni al menù

**VALIDITA'**: 2, 3 e 4 febbraio (pranzo e cena) | 1 e 8 febbraio (pranzo)

## LA VOLPE E L'UVA Osteria

Piazza Matteotti, 42 | Pietrasanta

Info: 058472570 | info@volpeeluva.it

*Antipasto a scelta tra:* Passatina di ceci con gamberi in guazzetto  
*oppure* Sformatino ai tre cavoli su crema cacio e pepe

*Primo piatto a scelta tra:* Tagliolino all'uovo con carciofi e calamari  
*oppure* Il nostro tordello al ragù

*Secondo piatto a scelta tra:* Seppie al pomodoro con polenta

*oppure* Coscia di coniglio ripiena con sfoglie di patate alla salvia

*Dessert a scelta tra:* Crostata con crema pasticcera e confettura agli agrumi  
*oppure* Marzapane di Pietrasanta con cioccolato fondente

*Acqua, caffè e 1 bottiglia di vino ogni 2 persone dell'Az. Agr. Micheli Colline Lucchesi inclusa*

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

**VALIDITA'**: dal 1 al 4 febbraio (pranzo e cena)

## **GATTO NERO Trattoria**

**Piazza G. Carducci, 32 | Pietrasanta**

**Info: 058470135 | info@trattoriagattonero.com**

### *Menù di terra*

Cipolla ripiena al forno ripiena con fondua di formaggio

Tordelli al ragù

Roastbeef con patate arrosto

Dolce della casa

### *Menù di mare*

Acciughine alla povera

Maccheroni al ragù di seppia

Seppie in zimino con la bietola

Dolce della casa

*Acqua, quarto di vino e caffè inclusi*

**COSTO:** 35,00 € / persona

**VALIDITA'**: dal 1 al 8 febbraio

## **IL CENTAURO Ristorante**

**Piazza del Centauro, 1 | Pietrasanta**

**Info: 3284486975**

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

*Primo piatto a scelta tra: Fusilloni alle triglie e frutti di mare e pomodoro  
oppure Tordello pietrasantino al ragù*

*Secondo piatto a scelta tra: Turbante di gallinella ripiena con soufflé di zucchine  
e porri su vellutata di cavolfiore*

*oppure Terrina di pollo con verdure sondoni e il suo fondo*

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

*Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Agr. L'Altra Donna di Strettoia  
(Caloma, vermentino | Strinato Zero (merlot e vermentino nero) inclusi*

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

**VALIDITA'**: dal 1 al 4 febbraio

## **DA BEPPINO Eno-Trattoria**

**Via Valdicastello Carducci, 34 | Valdicastello**

**Info: 0584790400 | 3332713891 | [www.dabeppino.it](http://www.dabeppino.it)**

*Antipasti:* Pappa al pomodoro | Crostino con fegatini | Sformato di verdure |  
Affettati tipici con salame toscano e lardo

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

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

*Dolce a scelta tra:* Castagnaccio *oppure* Marzapane della casa

*Acqua e vino della casa inclusi*

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

**VALIDITÀ:** nei giorni 1, 3, 5, 6, 7 e 8 febbraio

## **L'ENOTECA MARCUCCI**

**Via Garibaldi, 40 | Pietrasanta**

**Info: 0584791962 | [enotecamarcucci@gmail.com](mailto:enotecamarcucci@gmail.com)**

*Antipasto a scelta tra:* Insalatina di capocchino, cappone, nocciole e mostarda di Cremona *oppure* Zucca mantovana arrosto, cacio e pepe

*Primo piatto:* Tordelli pietrasantini al ragù di Chianina  
*oppure* Zuppa di verdure invernali

*Secondo piatto:* Bistecca di pollo brado con verdure gratinate  
*oppure* Arista al forno con purè affumicato alla brace

*Dessert:* Marzapane con gelato al latte di capra fatto da noi

*Acqua e vino (3 calici a persona) inclusi*

*Vini in abbinamento:* Un calice di Champagne Michel Basetta brut

Un calice di Verdicchio di Matelica Valbona 2024

Un calice di Chianti in Rocca Montellori 2021

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

**VALIDITÀ:** dal 1 al 8 febbraio a cena (escluso sabato 7 febbraio)  
domenica 1 e martedì 3 e domenica 8 febbraio aperti anche a pranzo

## LA ROCCIETTA Ristorante

Via Montiscendi, 170 | Strettoia

Info: 0584799728 | 3398685196 | 3896609404 | ristorantelarocchetta@yahoo.it

*Antipasti:* Salumi della tradizione | Intruglia fritta | Sformatino di cavolfiore  
Polpettine al pomodoro

*Primo piatto a scelta tra:* Tordelli casalinghi al sugo  
oppure Maccheroncini al ragù di anatra oppure Maltagliati ai porcini  
oppure Zuppa di fagioli e farro

*Secondo piatto a scelta tra:* Costoline di agnello scottadito  
oppure Pollo fritto oppure Tagliata di manzo alla brace

*Contorno a scelta tra:* Patate al forno | Carciofi fritti | Rapini spadellati  
Dolce a scelta

*Acqua, vino della nostra selezione (1 bottiglia ogni 2 persone) e caffè inclusi*

**COSTO:** 40,00 € / persona | prenotazione consigliata  
menù per celiaci da segnalare al momento della prenotazione | menù per bambini

**VALIDITÀ:** dal 1 al 8 febbraio

## IL POSTO Ristorante

Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta

Info: 0584791416 | ilpostopietrasanta@gmail.com

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

*Primo piatto a scelta tra:* Fusilloni alle triglie e frutti di mare e pomodoro  
oppure Tordello pietrasantino al ragù

*Secondo piatto a scelta tra:* Turbante di gallinella ripiena con soufflé di zucchine  
e porri su vellutata di cavolfiore

oppure Terrina di pollo con verdure sondoni e il suo fondo

*Dessert:* Millefoglie al cucchiaio

*Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Agr. L'Altra Donna di Strettoia  
(Caloma, vermentino | Strinato Zero (merlot e vermentino nero) inclusi*

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

**VALIDITÀ:** dal 1 al 4 febbraio

## **LA TECCIA** Osteria Ristorante

Via Garibaldi, 81/83 | Pietrasanta

**Info:** 340 4032620

*Entrée di benvenuto*

**Antipasti:** Salsiccia con crema di ceci | La nostra focaccia al pentolino con lardo e rosmarino | Soufflé di spinaci e crema di pecorino

**Piatto principale:** Risotto al Brunello con crema di pecorino e la sua riduzione

**Dessert:** Zuppa inglese cotta al forno

*Acqua e un calice di vino selezionato della nostra cantina inclusi*

**COSTO:** 35,00 € / persona | prenotazione obbligatoria

**VALIDITA'**: dal 1 al 8 febbraio

## **PINOCCHIO A PIETRASANTA** Ristorante

Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta

**Info:** 058470510

*Menù di terra*

Morbido di zucca con fonduta di Camembert e croccante di semi

Ravioli di carciofi con crema di patate e grattata di pecorino

Maialino del Chianti al vapore con fagioli alla salvia

Torta di mele con panna

*Acqua, caffè e un calice di vino inclusi*

*Menù di mare*

Gamberi fritti con datterina

Ravioli di carciofi con crema di patate e bottarga

Roast beef di tonno con fagioli alla salvia

Torta di mele con panna

*Acqua, caffè e un calice di vino inclusi*

**COSTO:** 38,00 € / persona

**VALIDITA'**: dal 1 al 8 febbraio (pranzo e cena) | escluso sabato 7 febbraio a cena

## FILIPPO Ristorante

Via P.E. Barsanti, 45 | Pietrasanta

Info: 058470010 | [reservation@filippopietrasanta.it](mailto:reservation@filippopietrasanta.it)

### *Antipasto*

Sedano rapa, fondo di verdure e farro

### *Primo piatto*

Tordello burro, parmigiano e tartufo nero

### *Secondo piatto*

Filetto di maiale, scalogno e cavolfiore

### *Dolce*

Frittelle di riso e chiacchiere

### *Bevande escluse*

**COSTO:** 45,00 € / persona | **Formula smart:** se prenoti alle 19.30 (con disponibilità del tavolo fino alle 20.30) 45,00 €/persona incluso un calice di vino a persona, acqua e caffè

**VALIDITA'**: 1, 2 e 4 febbraio (pranzo e cena) | 3 e 6 febbraio (pranzo)  
martedì 3 febbraio dalle 19.00 '**Tutto un altro San Biagio'**  
cocktail and dinner con Gianfranco Show

## LA VENERIA Osteria

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

Info: 320 4218913

*davanti al camino acceso...*

*Primo piatto a scelta tra:* Zuppa alla frantoiana con farina di mais e olio di Massarosa  
*oppure* Tordelli fatti a mano con ragù di manzo

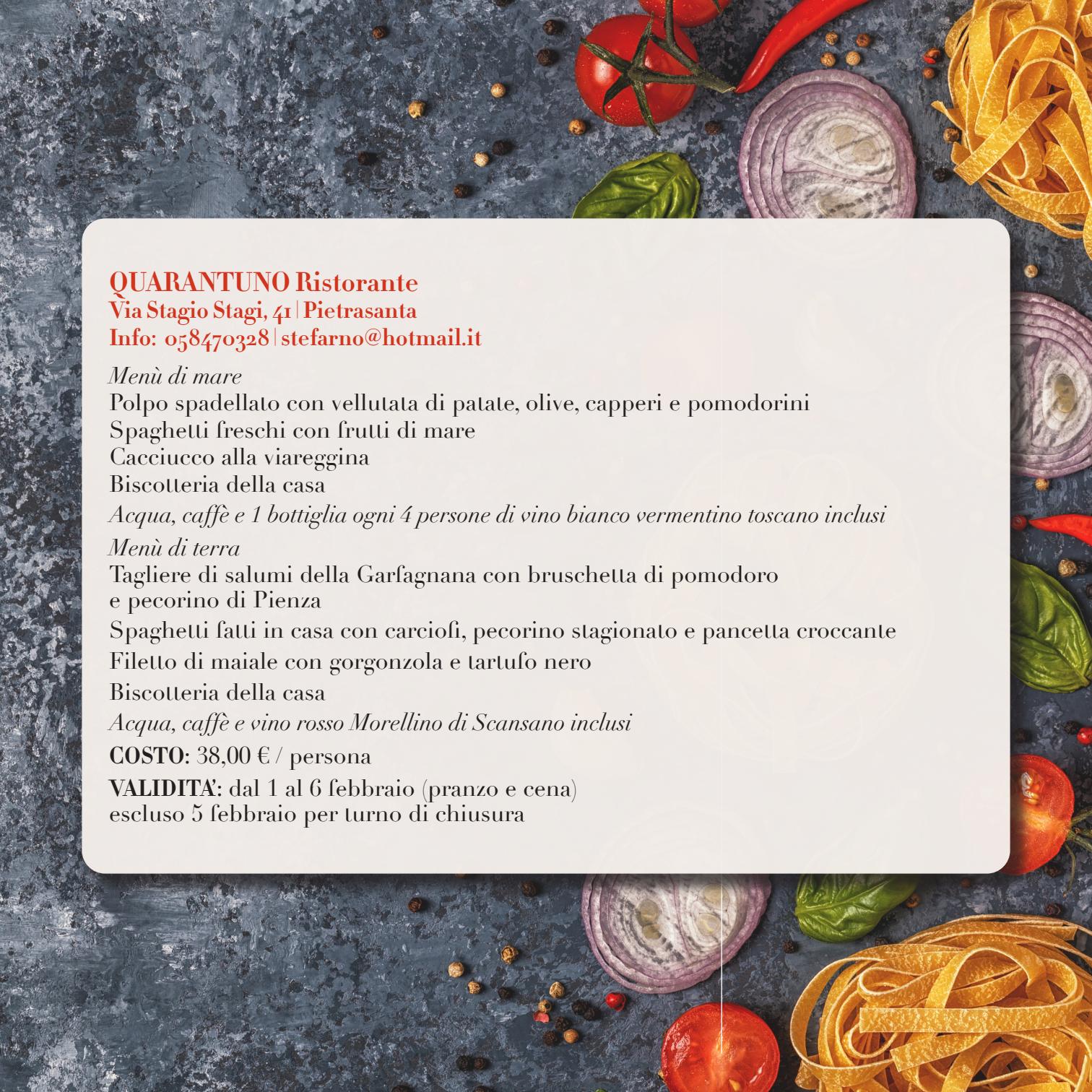
*Secondo piatto:* Roast beef di Chianina con patate al rosmarino

*Dessert a scelta tra:* Frutta caramellata al forno con gelato alla crema  
*oppure* Cantucci artigianali e vin santo *oppure* Tiramisù fatto in casa

*Vino: 2 calici dell'Azienda Zito (Val d'Itria) in abbinamento alle due portate principali*

**COSTO:** 38,00 € / persona | **prenotazione consigliata**

**VALIDITA'**: dal 1 al 8 febbraio



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

*Menù di mare*

Polpo spadellato con vellutata di patate, olive, capperi e pomodorini

Spaghetti freschi con frutti di mare

Cacciucco alla viareggina

Biscotteria della casa

*Acqua, caffè e 1 bottiglia ogni 4 persone di vino bianco vermentino toscano inclusi*

*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

Biscotteria della casa

*Acqua, caffè e vino rosso Morellino di Scansano inclusi*

**COSTO:** 38,00 € / persona

**VALIDITÀ:** dal 1 al 6 febbraio (pranzo e cena)  
escluso 5 febbraio per turno di chiusura



# FIERA DI SAN BIAGIO PIETRASANTA

**martedì 3 e mercoledì 4 febbraio**

**Fiera Tradizionale  
Centro Storico**

**Mostra e Fiera Agro-Zootecnica  
Piazza Matteotti e Viale Oberdan**

**Manifestazione commerciale a carattere straordinario  
Piazza Statuto**

**Mercatino degli hobbisti e opere dell'ingegno  
parte iniziale di Via Stagio Stagi,  
e porzione della 'Passeggiata di Ciulla'**

**Mercato dell'Antiquariato  
Via Garibaldi**

**Spazi espositivi per adulti e piccini  
Piazzetta Glicini**

**Luna Park  
dal 16 gennaio al 8 febbraio  
Piazza 'Leone Tommasi' (ex 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**