



PIETRA 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 Vicario 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 | 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. Gipsoteche 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: 0584 746070 | 3477774337 | alexristoranteenoteca@gmail.com | 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: 0584 70174 | 3335919124 | ilduomomanagement@gmail.com

Prima opzione

Tagliere toscano

Tordelli versiliesi 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 | artegourmetpietrasanta@gmail.com

Antipasto

Sformatino di pappa al pomodoro alla crema di pecorino biodinamico 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

VALIDITA': 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, fegatini di pollo e soppressata marinata all'arancia e senape al miele
oppure S'ì 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 stufate
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

VALIDITA': 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: 0584 72570 | 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: 0584 70135 | info@trattoriagattonero.com

Menù di terra

Cipolla ripiena al forno ripiena con fonduta 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 bieta

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 frita
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 fondenti 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'Az. 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: 0584 790400 | 3332713891 | www.dabettino.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: 0584 791962 | 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 ROCCHIETTA Ristorante

Via Montiscendi, 170 | Strettoia

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

Antipasti: Salumi della tradizione | Intruglia frita | 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

VALIDITA': 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 frita
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 fondenti e il suo fondo

Dessert: Millefoglie al cucchiaio

*Acqua e 1 bottiglia di vino ogni 4 persone dell'Az. 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

LA TECCHIA 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

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 VINERIA 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

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



**FIERA
SAN BLAGIO
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