## Ristorante PINOCCHIO A PIETRASANTA | Vicolo San Biagio, 5 | Pietrasanta 058470510

*Menù di pesce*

- Gambero croccante con salsa datteri al rosmarino
- Spaghetti confusi alla viareggina con totani, cozze e gamberi battuti al coltello
- Zuppetta di totani ubriachi con polenta
- Marzapane di Pietrasanta con panna

*Menù di carne*

- Pecorino fritto con marmellata di peperoni piccanti
- Tordelli pietrasantini al ragù toscano
- Peposo alla Chiantigiana con polenta
- Marzapane di Pietrasanta con panna

**COSTO:** 38,00 €/persona | Inclusi: acqua, un calice di vino, caffè
**DURATA:** 7 novembre (a pranzo), dal 6 all'11 novembre (pranzo e cena)

## Ristorante DA GIGI| Viale Roma, 30 | Marina di Pietrasanta 0584345613 | info@ristorantedagigi.it

- Gamberi nostrali arrostiti, parmentier allo zafferano e porri
- Risotto riserva San Massimo, con ragoût di mare
- Tiramisù

**COSTO:** 50,00 €/persona
Inclusi: acqua e caffè
**DURATA:** dal 5 all'11 novembre

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

- Sformatino di verdure | Crostino con salsiaccia e stracchino | Affettati con mortadella, biroldo e lardo | Fagioli bianchi e aringa
- Zuppa del pellegrino *oppure* Tordelli al sugo di carne
- Maialino al forno con patate a spicchio *oppure* Peposo di manzo con purè
- Semifreddo ai cachi con crema di ananas *oppure* Marzapane della casa

**COSTO:** 40,00 €/persona | *prenotazione consigliata*
Inclusi: acqua, vino rosso dei Colli Lucchesi e caffè
**DURATA:** dal 5 all'8 novembre e 11 novembre

## ENOTECA MARCUCCI | Via G. Garibaldi, 40 | Pietrasanta 0584791962

- Crostone con borlotti sgranati di Pietrasanta e salvia croccante
- Risotto con zucca mantovana, castagne e foglie di cavolo nero *oppure* Tordelli al ragù di chianina
- Coscia di gallo brado con erbe aromatiche
- Patate schiacciate, olio e prezzemolo
- Castagnaccio con uvetta di Pantelleria e pinoli di San Rossore

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

Inclusi: 1 calice di Champagne Michel Basetta brut, 1 calice di Verdicchio di Matelica Valbona 2024, 1 calice di Chianti in Rocca Montellori 2021
**DURATA:** dall'8 all'11 novembre

## EVENTI ed INIZIATIVE in programma

### SANTA MESSA SOLENNE DI SAN MARTINO

celebrata da Padre Oliviero Cattani
11 novembre ore 18.00 - Duomo di San Martino
*al termine della Celebrazione esibizione degli Sbandieratori e Musici della Contrada La Cervia*

### FIERA dei PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

7 e 8 novembre dalle 8.00 alle 20.00 | Piazza Duomo e Piazza Carducci

### ESPOSIZIONI e MOSTRE | ingresso libero

**'Apuane meccaniche' di Tano Pisano** | fino al 7 febbraio 2027
Chiesa e Chiostro di Sant'Agostino e atrio del Palazzo Comunale a Pietrasanta
**'Mythic '** di Walter Arnold | fino al 15 novembre 2026
Sala delle Grasce, Via Sant'Agostino 1
**'Le dimensioni della forma' di Gustavo Vélez** | fino al 31 gennaio 2027
Piazza Matteotti e Piazza Statuto
**'Meccano Apuano' di Tano Pisano** | fino al 10 gennaio 2027
installazione parietale, Via Sant'Agostino 1
**'Omaggio agli artigiani - Mare e Scultura, un binomio ideale verso la Bellezza '** | fino al 2 giugno 2027
Via Versilia, Piazza XXIV Maggio, Piazza Leonetto Amadei e Pontile, Marina di Pietrasanta
**'#Connessione II' di Algarco**
Atrio, Palazzo Comunale, Via Capriglia 17

### APPUNTAMENTI

**Il lunedì dei piccoli - Incontri di lettura per bambine e bambini da 0 a 5 anni**
Lunedì 2 novembre e lunedì 9 novembre alle ore 17 :00 | Biblioteca Comunale 'G. Carducci'

### APPUNTAMENTI su prenotazione

**Autumn Storytelling | Letture e Laboratori in inglese con Magic Teacher Elisa**
5 novembre ore 17 | per bambini dai 3 ai 6 anni | Biblioteca Comunale 'G. Carducci'
6 novembre ore 17 | per bambini dai 7 agli 11 anni | Biblioteca Comunale 'G. Carducci'
**Che invenzione l'invenzione!**
7 novembre ore 16.30 | Museo P.E. Barsanti, Palazzo Panichi
Laboratorio a cura di Marco Milanesi e Viviano Vannucci | Iniziativa per famiglie

**per info e prenotazioni:** 0584795500 | museipietrasanta@itinera.info
ingresso gratuito | posti limitati | prenotazione obbligatoria



# L'Estate di San Martino

novembre2026

Pietrasanta | centro storico

Menù Speciali
nei ristoranti aderenti

eventi ed iniziative
in programma

## **Trattoria GATTO NERO** | Piazza Carducci, 32 | Pietrasanta 058470135 | info@trattoriagattonero.com

- Crostone con cavolo nero e pancetta
- Tagliatelle ai funghi
- Coniglio alla cacciatora con polenta
- Budino di castagne con crema di cachi

**COSTO:** 35,00 €/persona | Inclusi: vino della casa
**DURATA:** 7 e 8 novembre | *prenotazione consigliata*

## **Ristorante IL POSTO** | Piazza Carducci, 12 | Pietrasanta 0584791416 | info@ristoranteilposto.it

- Vellutata di zucca alla griglia con calamaretti tostati o con salsiccia soffiata
- Fusillone trafilato al bronzo con salsa alla trabaccolara (triglia, lampuga, gallinella, cefalo e ombrina) con pomodoro e prezzemolo
- Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con barbe di prete croccanti e purè *oppure*
  Turbante di gallinella con soufflé di fiori di zucca su vellutata di cavolfiore e sedano rapa
- Castagnaccio con crema alla ricotta e scorza d'arancio

**COSTO:** 45,00 €/persona | Inclusi: acqua, 1 bottiglia di vino azienda agricola 'L'altra donna' di Pietrasanta ogni 4 persone
**DURATA:** dal 5 all'11 novembre | venerdì, sabato e domenica anche a pranzo | *prenotazione obbligatoria*

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

- Crema di fagioli cannellini con calamari, aglio, olio e peperoncino *oppure* Cipolle ripiene al Vermentino
- Tordello di patata con zucca e porcini *oppure*
  Tagliatelle cozze e cavolo nero
- Il peposo con soffice di patate *oppure*
  Polpetti in umido con polenta
- Castagnaccio con crema di ricotta *oppure* Crostata di arance amare e crema pasticcera

**COSTO:** 45,00 €/persona | Inclusi: acqua, caffè, 1 bottiglia di vino bianco o rosso 'Azienda Agricola Micheli' ogni 2 persone
**DURATA:** dal 6 al 9 novembre

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

- Soufflé di mais al vapore con crema di pecorino toscano 12 mesi
- Crostino toscano con fegatini e castagne e olio nuovo
- Cinghiale in umido alla toscana con patata schiacciata al rosmarino e olio evo Fattoria Scaravelli
- Torta morbida con castagne e gelato alla panna

**COSTO:** 35,00 €/persona | Inclusi: acqua e un calice di Chianti | *prenotazione consigliata*
**DURATA:** dal 6 all'11 novembre pranzo e cena

## **TRATTORIA PEPOSO** | Via Arginello, 24 | Pietrasanta | 348 3343715 | manuelpeposo@libero.it

- Sedano ripieno al pomodoro
- Chitarrino, olio quercetano 'presidio SlowFood' e parmigiano
- Il peposo con polenta di maranino rosso
- Coppetta Pietrasanta

**COSTO:** 45,00 €/persona | Inclusi: acqua, caffè e 1 bottiglia di vino della casa ogni 2 persone
**DURATA:** dal 5 al 9 novembre a pranzo e cena, martedì 10 solo pranzo | *prenotazione consigliata*

## **Ristorante LA ROCCHETTA** | Via Montiscendi, 170 Loc. Strettoia | 0584799728 | 3398685196 | ristorantelarocchetta@yahoo.it

- Prosciutto, polpettine al pomodorino, sformatino di zucca con fonduta d'alpeggio, crostino di polenta ai funghi, carpaccio di cervo alla puttanesca
- Pici al ragù di cervo *oppure* Tordelli casalinghi al sugo *oppure* Maltagliati ai funghi porcini *oppure Zuppa di farro* coi fagioli
- Pollo fritto *oppure* Ossobuco in umido *oppure* Spezzatino di cervo con polenta grigliata *oppure* Tagliata di Scottona alla brace con contorno a scelta tra carciofi fritti, patate arrosto, verdura spadellata
- Dolce

**COSTO:** 40,00 €/persona | Inclusi: acqua, vino di selezione del ristorante (1 bottiglia ogni 2 persone) e caffè | *prenotazione consigliata*
**DURATA:** dal 5 all'11 novembre | Sabato 7 solo a cena | *prenotazione consigliata*

**Per allergie, intolleranze alimentari, celiachia o altre specifiche esigenze, contattare preventivamente il locale prescelto per verificare la disponibilità di soluzioni adeguate.**

Si consiglia di contattare i singoli ristoranti per verificare la disponibilità del menù proposto