



Ph: Enrico Pietro Chelli



VISSI D'ARTE... E NE GUSTAI

Cenare ed assaporare l'arte in ogni sua forma

Un simposio fra arte e cucina, esposizione d'opere di artisti di riconosciuta fama e gradevolezze su piatto servite in un ambiente elegante, confortevole, ospitale. Per una freschezza d'ambiente sublimata su due livelli, quello al piano terra e la mansarda. Il ristorante Il Posto, vetrina privilegiata sul centro storico di Pietrasanta, con la firma nobile dello chef Salvatore Andreano è da anni punto di riferimento e incontro per quella corale di artisti e galleristi che vivono o lavorano nella cittadina versiliese. Mitoraj, Schifano, Chia, Larraz, Trotta, Tarabella sono solamente alcuni dei nomi che hanno lasciato in dote loro opere a questo locale a conduzione familiare, con prodotti sempre più a filiera corta e caratterizzati dall'origine biologica. Un'idea culinaria di fondo che volge il suo sguardo migliore alla proposta di pesce e ad un'ampia scelta di vini e champagne, per un ambiente che già al primo sguardo sembra esaltare l'eccellenza dell'artigianato locale, riconoscibile in dettagli che vanno dalla pietra del Cardoso al marmo, dal cotto al ferro battuto fino al caminetto firmato dall'artista giapponese Kan Yasuda. Habitat conviviale per chi privilegia sapori e profumi di qualità, Il Posto è crocevia, come detto, della cultura di

casa nostra ed internazionale. Uno spazio dove si vive e si assapora, in ogni sua forma, l'arte vissuta a Pietrasanta. (L.B.) **Ristorante Il Posto**, piazza Carducci 12, Pietrasanta, +39 0584 791416, www.ristoranteilposto.it

VISSI D'ARTE... CON GUSTO

Dining and "tasting" art in all its forms

A symposium of art and cuisine, exhibitions of works by renowned artists and culinary masterpieces served in an elegant, comfortable, hospitable setting. The Il Posto restaurant, a privileged showcase in the historic center of Pietrasanta, bearing the noble *griffe* of chef Salvatore Andreano, has for years now been a beacon and meeting-place for that ensemble of artists and gallerists who live and work in this lively Versilian city. Mitoraj, Schifano, Chia, Larraz, Trotta, and Tarabella are only a few of the artists who have donated works to this family-operated restaurant where the menus increasingly revolve around short-chain and organic food products. This basic culinary



approach finds exemplary expression in the fish menu, while an ample offering of wines and champagne also contribute to composing a special "aria." Even at first glance, it seems to be a temple to local crafts excellence, with detail work in Cardoso stone and marble, Florentine brick and wrought-iron—and the superlative fireplace by the Japanese artist Kan Yasuda. A convivial habitat for anyone looking for quality flavors and aromas, Il Posto is also a space for savoring all the forms of art that pervade Pietrasanta, that art by and for which the city lives.



THE INNS AND ARTS OF EXCELLENCE

When fine dining takes first place

Could anything be better, of a summer's evening, than to enjoy fine food in an exclusive setting among olive and lemon trees and palms. Inimitable hospitality and informal

ALL THE COLORS OF... BLANCO

Elegant atmospheres for dinners and happy hours

Elegance in the kitchen wears... the white of Blanco. The Marina di Pietrasanta lounge

TUTTI I COLORI DEL... BLANCO

Atmosfere ricercate per cene ed happy hour

L'eleganza in cucina si veste di... Blanco. Il lounge restaurant di Marina di Pietrasanta, inserito nel ricercato contesto del Mondial Resort, è aperto tutti i giorni a pranzo e cena proponendo una raffinata cucina a base di pesce che mantiene intatti i sapori tipici della cucina toscana e vanta una cantina di oltre 350 etichette da ogni parte del mondo. Inaugurato appena un anno fa, il locale si è già conquistato uno spazio nella Guida del Gambero Rosso: meta ideale per banchetti e cerimonie o per cene estive consumate a bordo piscina, il Blanco si trasforma in ideale punto di ritrovo per l'happy hour con aperitivo buffet e snack all'aperto conditi da periodici

appuntamento musicali.

Blanco Lounge Restaurant, via Verdi angolo via Ricasoli, Marina di Pietrasanta, +39 0584 747674, www.myrahotels.com



restaurant, at the urbane Mondial Resort, is open every day for lunch and dinner, offering refined cuisine centering on fish dishes that capture all the flavors of typical Tuscan cooking, and a fine wine-cellar with more than 350 labels from all over the world. Inaugurated just a year ago, the restaurant has already

made a space for itself in the *Gambero Rosso* guide and is an ideal setting for banquets and parties for special occasions or elegant pool-side dinners. Blanco is also ideal for a happy hour get-together for aperitifs and a snack at the open-air snack buffet, all punctuated by periodic dates with music.

UN'OSTERIA D'ECCELLENZA

Quando il primato ce l'ha la buona tavola

Gustare pietanze d'eccellenza in un luogo esclusivo, fra piante di olivi, palme e limoni. Il senso dell'ospitalità e dell'eleganza informale completano un quadro d'insieme che è di assoluto privilegio, caratteristica de L'Osteria dell'Arte (ex ristorante Alberto) dove gli chef Marco Giannini e Marco Pampaloni propongono piatti dai sapori unici e dal gioioso impatto visivo. E mentre sotto la veranda, raggiunta da una lieve brezza estiva, gli ospiti apprezzano splendide portate di pesce, nel giardino dei limoni si ammirano piccole opere artistiche

che rendono il contesto indimenticabile. **Osteria dell'Arte**, via delle Contrade 235, Querceta, +39 0584 742300



elegance complete the hallmark ambience of L'Osteria dell'Arte (formerly Ristorante Alberto), where chefs Marco Giannini and Marco Pampaloni tickle their guests' senses with unique flavors and the joyous visual impact of original serving solutions. And while the guests seated on the veranda, caressed

by the evening breeze, revel in splendid fish entrées, others in the lemon garden thrill to the small works of art that make the Osteria a truly unique milieu.