



www.ristorantedapietron.it

Via Ronchi, 99, 54100 Massa MS

La Cucina di Pietron

FAI L'APERITIVO!

Inizia nel migliore dei modi!
Scegli tra le nostre proposte quella che ti ispira di più

Bollicine d'Autore (disponibili solo in bottiglia)

Champagne
Casters - Grande Reserve. 59

Franciacorta DOCG
La Valle - Primum M.C. 40

Trento DOC
Baldessari - Nativus M.C. 36

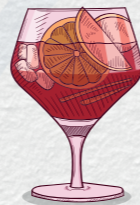
Bollicine Sfiziose

Asolo DOC
Costeselle - Asolo Superiore. 22 / 5

Candia DOC mosso
Asclepius - Della Tommasina. 21 / 5

Cuvée Millesimata
Manfredi. 17 / 4

Fammi uno Spritz!



Lo Spritz
Aperol o Campari,
Prosecco, Soda,
fetta d'arancia. 6

Vini Rossi da aperitivo

Morellino
Provveditore - Sassato. 23 / 5,5

Rosso di Montepulciano
Conventino. 21 / 5

Vini Bianchi / Rosati da aperitivo

Riflesso Rosa
Aurora di Francesco. 24 / 5,5

Chardonnay
Albino Armani - Capitel. 21 / 5

Falanghina
Gran Tifeo, Cenatiempo. 20 / 5

DA PIETRON, UNA STORIA DI FAMIGLIA DAL 1953

"Benvenuti al Ristorante Pietron, dove ogni piatto racconta una storia di famiglia, sapori autentici e tradizioni senza tempo.

Da quando Pietro Manfredi, il nostro amato "Pietron", accese il forno nel 1953, questo luogo è diventato il cuore della comunità di Massa. Qui, tra l'aroma del pane caldo, le risate dei paesani e personaggi illustri del mondo dello spettacolo dai gloriosi anni '70 fino ai primi anni '90, sono nate ricette che hanno attraversato ben tre generazioni, fino ad oggi, ancora custodite gelosamente.

Dalle mani sapienti di nonna Bruna ai tuffi nel mare della nostra cucina, ogni piatto, ogni ingrediente, ogni dettaglio qui al Pietron parla di noi, della nostra famiglia e della nostra terra.

Grazie per essere parte della Nostra Storia."

Con Tanto Amore,
La Famiglia Manfredi



ANTIPASTI



Il Grande Pietron 1953

Ideale per due persone, troppo poco per tre!
L'assoluta celebrazione nel formato da condivisione dei tre antipasti più iconici e apprezzati da tutti i nostri clienti: **Baccalà alla Massese, le Alici del Marinaio, Mare e Muscoli. IMPERDIBILE!** 29

Perfetto con:

Asolo DOC - Costeselle - Asolo Superiore.  +22  +5

Abbinato con:



Le Bruschette di Casa Manfredi

Di Mare

Preziosa
Gamberone in bella vista, olio al basilico e cristalli di sale al limone. 5

Spagnola
Battuta al coltello di muscoli e vongole alla Galiziana. 5

Ligure
Polpo, patate e pesto. 5

Di Terra

Ruffiana
Crema di lardo, fragole e gocce di balsamico di modena DOP. 5

Zia Wally
Salsiccia di Adò e stracchino gratinati. 5

Nonno Settimio
Mozzarella, Crudo di Parma, burro nocciola e carpaccio di tartufo. 5

Le nostre Combo!

Il Poker (quattro varietà)
Ruffiana, Preziosa, Ligure e Nonno Settimio.
~~20~~ 16

Il Tris (tre varietà)
Spagnola, Zia Wally, Ruffiana.
~~15~~ 13



Tutte Perfette con un bello Spritz! +6

Gli Storici

Alici del Marinaio

Marinate come tradizione vuole: un grande classico intramontabile. 13

 **Perfetto con:**
Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo. +5

Baccalà alla Massese (Marinato)

Trancetti di baccalà fritto e marinato nella salsa tipica locale, servito con cialde di pane croccante aromatizzate all'olio extra vergine d'oliva. 14

 **Perfetto con:**
Riflesso Rosa - Aurora di Francesco. +5,5

Mare e Muscoli

Padellata di cozze, servite con crostone e olio nuovo...sapore puro di mare. 13

 **Perfetto con:**
Chardonnay - Albino Armani - Capitel. +5

Gli Audaci

Tagliere Toscano

Ideale per due, troppo poco per tre.
Prosciutto Toscano IGP, salame nostrano di Adò, lardo di Colonnata DOP, mortadella di cinghiale al tartufo, Pecorino di Pienza DOP del Busti, Scoppolato di Pedona, con panzanelle calde, composte artigianali e giardiniera di Zia Wally. 19

 **Perfetto con:**
Rosso di Montepulciano - Conventino. +5

Tonno Elegante

Dadolata di tonno fresco a cubetti con olio al limone candito, sale agli agrumi, maionese aromatica, cipolle arodolce e un tocco di balsamico. 16

 **Perfetto con:**
Cuvée millesimata Manfredi. +4

Gira pagina e scopri i nostri primi! 

I PRIMI E LE GRANDI PADELLATE

Vivi l'esperienza di condivisione con "LE PADELLATE", da mettere in mezzo al tavolo, come si faceva una volta!

"La domenica iniziava con l'aroma del sugo e il "madiello" in cucina, farina a vulcano e uova pronte. Con nonna ci si divertiva, tra risate e mani impastate colme di felicità... Ancora oggi, quel rituale vive nella nostra pasta, fatta con la stessa cura e amore di allora".



L'ICONA SENZA TEMPO



Lo Scoglio alla Moda di Pietron

Non puoi dire di essere stato Da Pietron se non lo ordini!

Un tuffo nella tradizione marinaresca, reinterpretata con il nostro tocco unico. Un piatto che profuma di mare e tradizione, perché certi sapori restano nel cuore, proprio come questo.

Per quattro pers. - 62 | Per due pers. - 33 | Porzione singola - 17

Perfetto con:

Rosè - Vermentino nero di Candia DOC - Aurora di Francesco. +24 | Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo. +20 +5



I FUORI MENÙ DI FAMIGLIA

Cerchi qualcosa di diverso dai grandi piatti storici? Scannerizza il qr code e scopri le golosissime proposte della settimana... cambiano a seconda della disponibilità del mercato!

GLI STORICI DI CASA MANFREDI

Leggenda agli Scampi di Pietron



La crema di scampi di Nonno Pietron era ai tempi d'oro tra le più chiacchierate e desiderate di Massa e della Versilia.

Avvolgente e cremosa bisque di scampi, olio al basilico e golosissimi scampi, tutto sapientemente amalgamato e saltato con gli intramontabili gnocchetti fatti in casa.

Da provare almeno una volta nella vita!

Per quattro pers. - 56 | Per due pers. - 29 | Porzione singola - 15



Perfetto con:

Vermentino Colli di Luni - Oro d'isee +22 | Chardonnay - Albino Armani - Capitel. +21 +5



Pennette al Granchio 1987

Eleganza, Gusto e un Effetto WOW che da sempre fa Storia!

Pennette saltate con un intingolo di granchio di carattere che porta in tavola una ricetta storica di famiglia fin dagli albori dell'apertura nel 1987.

Per quattro pers. - 60 | Per due pers. - 31 | Porzione singola - 16

Perfetti con:

Riesling - Villscheider - Valle isarco +27 | Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo. +20 +5

Tordelli di Nonna Bruna

Un piatto che celebra l'amore di una Nonna fantastica e i sapori autentici della tradizione toscana.

Sfoglia tirata a mano che avvolge un ripieno ricco di carne, accompagnata con il classico ragù tramandato da ben tre generazioni.

Per quattro pers. - 48 | Per due pers. - 25 | Porzione singola - 13

Perfetti con:

Candia rosso dei colli Apuani - Aurora di Francesco - Riflesso Nero +28

Morellino - Provveditore - Sassato. +23 +5,5

Paccheri di Corte

La pura espressione della cucina contadina di un'epoca romantica.

Ragù di coniglio tagliato al coltello, cotto a fuoco lento per oltre due ore, saltato con gustosi paccheri di pasta all'uovo, il tutto avvolto con intenso ristretto di faraona.

Per quattro pers. - 52 | Per due pers. - 27 | Porzione singola - 14

Perfetti con:

Bolgheri DOC - Podere il Castellaccio - Orio. +38

Rosso di Montepulciano - Conventino. +21 +5

Gira pagina e scopri i nostri secondi! ▶

FRIGGIAMO TUTTO

Tutti i nostri fritti sono preparati con uno speciale mix di farine selezionate e bilanciate grazie all'esperienza maturata in oltre 40 anni.

La Barca di Fritto

In Edizione Limitatissima (fino ad esaurimento... barche!)

Il Piatto Perfetto per due persone a cui piacciono le emozioni e le sorprese!

Il fritto Assoluto e Definitivo di Mare solo per pochi, con il meglio selezionato della casa secondo la disponibilità del mercato e dei nostri pescatori di fiducia. 34

PS: ti consigliamo di preparare il cellulare con la fotocamera accesa quando te lo porteremo al tavolo!

Asclepius - Candia DOC Mosso  +21 | Perfetti con: Chardonnay - Albino Armani - Capitel.  +21  +5

RITIRA IL TUO REGALO, ma prima:

Tagga il ristorante da Pietron su Instagram e/o su Facebook, fai vedere in casa la tua storia, e ritira il regalo pensato apposta per te!

GLI ALTRI FRITTI

FFF: Fritto Filante & Frutta

Formaggi fritti scelti con cura, serviti con composte artigianali per un mix di sapori dolci e salati che vi conquisterà. 16

Perfetto con:

Asolo DOC - Costeselle - Asolo Superiore.  +5




Alici che ti guardano

e tu...Mangiale!

Solo alici panate e fritte alla perfezione: un'esplosione di gusto e semplicità che rende impossibile fermarsi al primo morso. 15


Perfetto con:

Cuvée millesimata Manfredi.  +4

Dorate Tentazioni

Totani, Gamberi e Alici: Un fritto asciutto e croccante che profuma di mare. Il mix perfetto per chi cerca sapori irresistibili senza tempo! 16

Perfetto con:

Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo.  +5



SECONDI DI MARE

La Composizione del Pescatore



Filetto di pesce fresco, gamberone, scampo e seppia al forno, impreziositi da una salsina che richiama il mare. 24

Perfetto con:

Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo.  +5

Tonno Mediterraneo

Tonno scottato e tagliato a perfezione, servito su dadolata di verdure al forno, petali di cipolle in agrodolce e insalatina croccante. 18,5

Perfetto con:

Chardonnay - Albino Armani - Capitel.  +5

La Zuppetta di Settimio 1987

Piatto Storico, un tuffo nei sapori d'altri tempi.

Cozze, gamberi, totani, vongole e polpo, tutto cotto in guazzetto di pomodoro, servito con crostoni di pane fatto in casa, un filo d'olio e prezzemolo. 17

Perfetto con:

Falanghina - Cenatiempo - Gran Tifeo.  +5

Baccalà Storico di Famiglia

Baccalà arrostito bello carnoso, servito su passatina di ceci, accompagnato da ceci cotti lentamente dentro il coccio in ceramica. 15

Perfetto con:

Rosè -Riflesso Rosa - Aurora di Francesco -  +5,5



PER I NON AMANTI DEL MARE

Cotoletta alla Milanese

Croccante e dorata cotoletta di vitella con osso, ben battuta, panata e frita con tanto amore. 16

Perfetto con:

Morellino - Provveditore - Sassato.  +5,5

Tagliata di manzo

Tagliata di controfiletto naturalmente morbida e succosa, grigliata con cura e servita con rucola fresca e scaglie di Grana Padano DOP. 5,5 all'etto

Perfetto con:

Rosso di Montepulciano - Conventino.  +5

CONTORNI

Che fai, te ne privi? NO ovviamente!

Scegli il tuo preferito:

Patatine fritte di Pietron - 5

Anelli di cipolla frita - 5

Verdura dorata in pastella - 6

Verdura al forno - 5

Insalatina mista - 5

DOVE VAI?!

RICORDATI LO SPAZIO PER IL DOLCE! Concludi con una meritata coccola per il palato. Chiedi la carta dei dolci dedicata... **è ricca di cose GOLOSISIME!**

Ordina quello che più ti appassiona, se avanza lo puoi portare tranquillamente via con te!

Coperto 2€.

I prezzi si intendono in € euro. Se hai particolari intolleranze o allergie chiedi al nostro staff il manuale degli allergeni, siamo a tua completa disposizione.