

## Boccondivino LI

Una cucina che non ti aspetti, intrigante e molto ma molto fashion

Fausto Butelli con la moglie, signora Silvia e la figlia gestiscono da quattro anni un ristorante di charme in via Oberdan, nel centro storico di Livorno. Siamo dalle parti dell'"Origine", in quartiere che con la Venezia è tra i più caratteristici della città labronica.

Il nome, Boccondivino, ha in se l'essenza di quella che è la sua cifra distintiva.

Una ottima cantina di oltre un centinaio di etichette toscane per la maggior parte con un'interessante panoramica di vini borgognoni e un'offerta di piatti decisamente sorprendente.

Questa famiglia ha infatti importanti trascorsi nel commercio dei vini e una lunga esperienza nel mondo della ristorazione:

In sala padroneggia la situazione Fausto, in cucina regano le donne con la signora Silvia che si occupa dei piatti in generale e la giovane figlia è regina dei dessert.

Arredamento minimal, con mise en place semplici, senza inutili orpelli, che lasciano trionfare i piatti.

E che piatti. Pochi i coperti, una trentina e nella bella stagione un incantevole giardinetto romantico che con tavoli ben distanziati, permette di mettere a sedere una ventina di persone e poco più, lasciando loro la possibilità di conversare in tranquillità.

Iniziamo con il dire che il pane è fatto in casa ed è la prima volta che a Livorno ci succede.

Tutti i piatti sono espressi, il menù è fatto secondo mercato, quindi varia quotidianamente.

Il pesce è solo pescato, quindi nessun problema di allergie o altri inconvenienti che si possono incontrare con i pesci allevati.

Già questo ci mette di buon umore.

La cucina ha forti connotazioni identitarie toscane ma sapientemente rivisitate. Non mancano piatti ispirati alla cucina siciliana, sempre opportunamente rivisitati e alleggeriti. Carne e pesce, con una preferenza di pesce, come ovvio in una città di mare, che vanta una discreta marineria.

Abbiamo trovato sorprendenti le presentazioni dei piatti, ben oltre la media incontrata in Toscana, quel che più ci ha favorevolmente colpito è che non ce lo aspettavamo ed è stata una piacevole sorpresa.

Il servizio è puntuale e discreto con Fausto che spiega i piatti come si conviene a chi vuol fare ristorazione di buon livello.

Noi abbiamo optato per un menù di pesce e ne siamo restati francamente compiaciuti.

Buoni gli antipastini, fatti da carinerie. Vogliamo ricordare un delizioso Carpaccio di gamberoni un'una agrette di olio aromatizzato al basilico

Intrigante la zuppetta di cozze, patate e zafferano.

Per primo abbiamo scelto dei maltagliati con ragout di mare, con la pasta a far da esaltatore essendo fatta in casa come tutte le paste del Boccondivino

In onore a Livorno ci siamo deliziati con un sandwich con cecina imbottita di calamari e melanzane, una riproposta del mitico 5 e 5 livornese.

Insolito il Baccalà su vellutata di ceci e cipolle di Tropea, sicuramente da consigliare

Per chiudere ci siamo fatti rapire dai dolci.

Una straordinaria Mousse alle nocciole con basilico glassée e irrinunciabile la crema di ricotta con sfoglia e coulis di fragola.

Tra i ristorante visitati a Livorno e provincia il Boccondivino è tra quelli che a nostro giudizio, ha il miglior rapporto qualità-prezzo.

Spenderete infatti una trentina di &euro;, con un antipastino, un primo, un secondo e un dolcetto.

Vini esclusi ovviamente

Questo è un ristorante che merita particolare attenzione, ideale per cene romantiche e nella bella stagione a giardino aperto, vogliamo suggerirlo per compagnie di amici che amano la buona tavola e il buon bere.

Interessante la musica grazie alla passione di Fausto che ha trascorsi anche in quel mondo.

Infine ci piace il menù recitato a voce dal titolare, un ritorno alla più schetta tradizione delle osterie

Buon Boccondivino a tutti

Osteria Il Boccondivino

Via G. Oberdan, 70

57125 Livorno

0586 195572

boccondivino3@gmail.com

chiuso il lunedì

si consiglia la prenotazione