

Nuovo Ciglieri

Un ristorante di charme CHE CAMBIATO CHEF, può aspirare ad andar lontano, magari incontrando una Stella :-)

Cambio della guardia nella cucina del Nuovo Ciglieri di Livorno.

Quasi per caso, Luca il proprietario si è imbattuto in un giovanissimo chef, che dopo aver girovagato per l'Italia e l'Europa ha deciso di tornare ai patrii lidi livornesi.

Riccardo Cosci il nuovo chef, dopo la scuola alberghiera ha lavorato, prima a Carloforte in Sardegna alla corte di Luigi Pomata e poi dallo stesso Pomata spedito in Bielorussia a gestire un nuovo ristorante. Non male per un giovane poco più che ventenne.

Grande umiltà, ottima tecnica in cucina, grande presentazione dei piatti...fantasia al potere. Insomma Luca ha fatto bingo.

Abbiamo provati i piatti del nuovo chef e ne siamo restati entusiasti

Finalmente Luca ha capito che se vuol salire nella scale dei valori della ristorazione il suo ristorante deve avere una sua identità.

Riccardo, avendo lavorato a Carloforte, sede di una delle ultime tonnare italiane, per cucire un sottile file rouge del menù del Nuovo Ciglieri, ha scelto proprio il tonno, e per noi che lo abbiamo provato possiamo solo esserne soddisfatti. Finalmente quel che auspicavamo da tempo è successo: ovvero un menù che identifichi in maniera precisa il Nuovo Ciglieri. Ora, se Luca intende fare il salto di qualità decisivo, devo solo sistemare la sala, facendo un lavoro a togliere. Via magari dei quadri troppo invadenti, via qualche personalizzazione che lascia il tempo che trova e sobrietà e ancora sobrietà.

Detto questo, che alla fine sono quisquillie, tutto sarà concentrato sui piatti e credeteci sarà un gran bel vedere.

Dei piatti in degustazione, possiamo farvene un riassunto generale...hanno tutti una gran personalità(finalmente). Sono piatti leggeri ma sapidi, con le materie prime di ottima qualità e cucinate lasciando i sapori ben distinti.

I PIATTI DEGUSTATI

Sappiate che l'antipasto è sublime, per concezione, qualità della materia prima e presentazione. Un mezzo giro di orologio, che va in crescendo per delicatezza e intensità.

Ottime le mezzemaniche con polpo croccante, crema di cozze al profumo di rosmarino

Magnifica e intrigante la Tartare di tonno con una riduzione di Mozzarella di bufala.

Ma il Filetto di tonno rosso alle erbe aromatiche con caviale di melanzane, non è da meno.

Per finire i dolci: tortino freddo al cioccolato su crema di menta, ha pochi rivali nella dolceria da ristorante, potrebbe essere adottato da Iginio Massari.

In alternativa Ananas arrosto in riduzione piccante con sorbetto al limone rosolato in un pesto di nocciole.

Strepitoso!

In miglioramento la carta dei vini

Che dire...Luca ha un Alonso in cucina, vogliamo sperare che lo metta in condizioni di competere alla pari.

Se succederà potrebbe non essere distante una stella Michelin.

I prezzi sono coerenti con una cucina di alto livello.

Un ottimo pasto difficilmente raggiungerà i cinquanta euro vino compreso.

Simpatia e cortesia sono gratis

Tra non molto Luca intende aprire anche a mezzogiorno con un menù light, era ora!!!

Nuovo Ciglieri Livorno

Via Ravizza 43

57128 Ardenza Livorno

tel. 0586 508194

Cell. 3299599823

Solo sera

Chiuso il Lunedì

<https://www.facebook.com/ristoranteciglieri>