

## RISTORANTE BUTTERFLY: UNA STELLA DI CREATIVITÀ LEGATA ALLA TRADIZIONE DEL TERRITORIO



Il Ristorante Butterfly è uno dei ristoranti stellati della Toscana in provincia di Lucca. Gestito da Mariella e Fabrizio Girasoli, partner in crime nel lavoro e nella vita, questo luogo è l'ideale per chi desidera assaporare una cucina di altissimo livello, in un tipico casolare toscano, circondato da una lussureggiante natura. Ristorante Butterfly: una stella di creatività legata alla tradizione del territorio

**L**a guida Michelin, nel 2008, gli ha assegnato una stella. Nella sezione apposita si legge: *“Ristorante Butterfly, Marlia (LU). Prodotti di prima qualità, finezza nelle preparazioni, sapori distinti, costanza nella realizzazione dei piatti”*. Quindi gli ispettori specificano: *“Immerso in un curato giardino, ottocentesco casolare dove cotto e travi si uniscono a un’elegante atmosfera. La gestione è familiare e, infatti, se la madre*

*segue la sala, padre e figlio si occupano della cucina, sia di carne sia di pesce, elaborata, dalle presentazioni ricercate". Non male come presentazione, no?*



## Al Ristorante Butterfly brilla una stella Michelin

Mariella e Fabrizio Girasoli hanno esordito nella ristorazione nel 1997. Avevano tanta passione e zero esperienza, come dicono loro. Nel 2002 si sono innamorati del luogo in cui siamo, di questo bellissimo cascinaio di 5000 mq, e l'hanno acquistato. Il casolare è stato splendidamente ristrutturato e suddiviso in piccole sale nel rispetto della struttura originaria. Adesso è un ristorante di alto livello chiamato Ristorante Butterfly ([mappa](#)) in onore dell'omonima opera di Giacomo Puccini a cui i proprietari sono molto legati.

Nel 2008, inattesa, arriva la stella Michelin. In realtà non ci pensavano nemmeno. Furono informati dall'amico Sauro Brunicardi del ristorante La Mora, a Ponte a Moriano, a sua volta stellato. Quella che si dice: una piacevole sorpresa.



Tuscany*people*





## Gli ambienti del ristorante

Il Ristorante Butterfly dispone anche di una saletta riservata con un unico tavolo da 2 a 6 persone. D'estate si cena nel giardino immerso nel verde, alla luce delle fiaccole, d'inverno c'è la possibilità di stare in questa sorta di moderno dehors, col pavimento in legno, ampie vetrate su tre lati e una bella parete di pietra a chiudere sul quarto.

Sui tavoli spicca una sorta di lampada a forma di fungo, autoalimentata a batteria e fissata al piano da un'invisibile calamita, che diffonde una luce chiara e al contempo calda, discreta, molto gradevole. Le forme dei piatti sono singolari, interessantissime.

Io e Valentina optiamo entrambi per un menù degustazione che differirà solo per il dessert.



## Il menù degustazione del Ristorante Butterfly

Ci servono dei finger food: *Illusione di arachide spritz* da mangiare in contemporanea all'arancia, poi si prosegue con una *panella di ceci croccanti e crema di alice*, oltre a *fegatino frutti rossi e marsala sulla frolla*. Il tutto si abbina a un *Cremant della Loira*, pinot nero-chardonnay.

La cantina del Ristorante Butterfly è ampia e spazia tra circa 200 etichette toscane, italiane ed estere. C'è inoltre un'ottima scelta di vini da dessert (tutti offerti anche a calice) e di distillati, tra cui alcuni di grande pregio.

Il vino che accompagna la nostra cena è Donna Paola 2016 della Cantina Biagiotti (Capannori), un IGT toscano prodotto da 5 uve diverse tra cui trebbiano, vermentino, e malvasia bianca di Candia, aromatica. Fa solo acciaio per mantenerne intatta la fragranza e l'aroma di note di fiori bianchi. In bocca è pieno, sapido, il finale gradevole.



Leggi anche: [Vini da dessert toscani, un bicchierino di tradizione a fine pasto](#)







## Gli antipasti

Arrivano gli antipasti. *Sensazioni invernali* è una guancetta di vitello cotta dolcemente e glassata al porto e cipollotti, chips di trippa croccante, polenta di mais bianco al caffè e contrasti vegetali. *Sfumature di rosso* e salmone rosso selvaggio, leggermente speziato servito brûlé con agrodolce di rapa rossa e spuma di yogurt bianco. Quindi *Regina del mare*: capesante imperiali con spuma gratinata di latte, prosciutto patana e crumble di cipolla.

La cucina del Ristorante Butterfly è fondamentalmente creativa nonostante sia legata al territorio, che tuttavia, non di rado, propone sapori antichi in consistenze e forme inconsuete. La loro è una continua ricerca della materia prima migliore, con un occhio particolare alle nicchie di prodotti locali che si distinguono dagli altri. Sono inoltre molto attenti alla presentazione dei piatti che appaiono sapientemente ricercati, unici nel loro genere, senz'altro da ricordare.





### I primi piatti del Ristorante Butterfly

Come primi degustiamo *Geronimo*, un risotto Carnaroli selezione “Acquerello”, mantecato alle mufte nobili di Stilton, che viene servito con limone naturale di Sorrento, carpaccio di gambero rosso di Mazzara e completato con uno spruzzo di limone. Quindi *Cala Mare*, tagliolino impastato al peperone Crusco, consistenze di calamaro e profumo di salvia.

Il Ristorante Butterfly è molto aperto a nuove soluzioni e a scambi internazionali e interculturali con giovani provenienti da tutto il mondo. Un ristorante stellato rappresenta logicamente un’attrazione unica per chi vuole imparare il mestiere; la cosa veramente lodevole è che gli stagisti (alcuni anche dal Cile) possano a loro volta portare idee, tanto da creare una contaminazione bidirezionale, senz’altro proficua per tutti, ma soprattutto testimonianza dell’ampiezza di vedute dei proprietari.

Tuscany*people*





Leggi anche: Ristoranti stellati in Maremma, 5 perle da non perdere





## Secondi e dessert

Per secondo degustiamo *Dal mare...alla terra*, astice laccato con consistenza di cardo piccante, spuma di cardo con parmigiana e polvere di tartufo nero.

Il servizio è impeccabile, preciso, attento, tra un piatto e l'altro non passano mai più di 10 minuti, il tempo ideale per metabolizzare la proposta precedente e prepararsi a quella successiva.

*Dulcis in fundo*: per Valentina, *Sopra la panca*, emulsione di latte di capra, gelato di yogurt, spuma di robiola, cialda croccante di latte con polvere di fieno. Mentre per me c'è il dolce storico del Ristorante Butterfly, *Pozzo del desiderio*, panna cotta lentamente, un crispy di riso soffiato caramellato, scala di cioccolato gran cru, mentre all'interno del secchiello ci sono delle amarene.





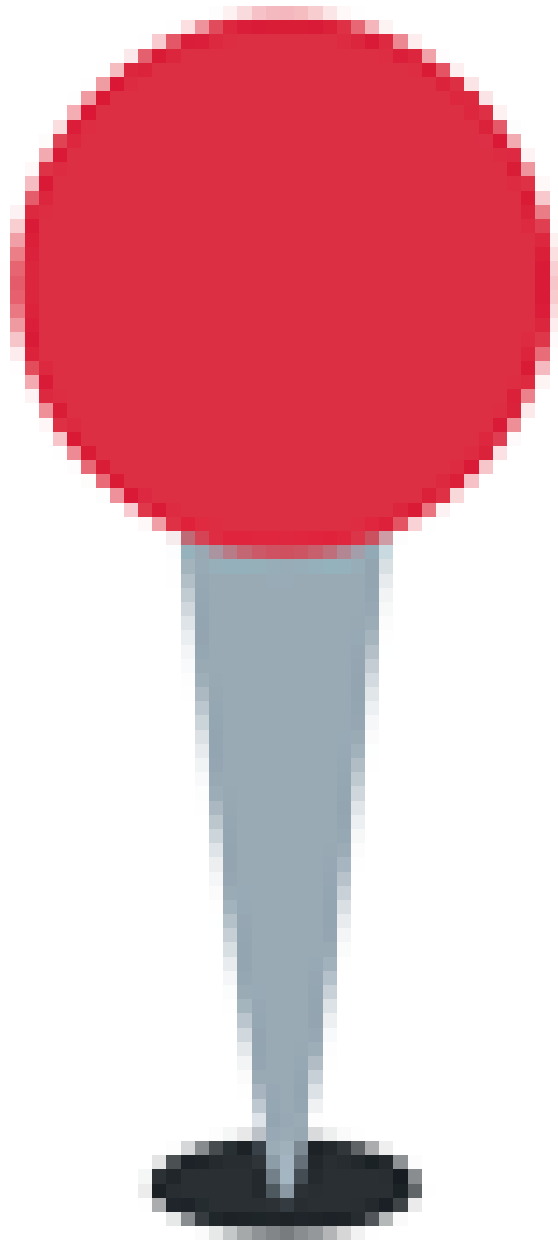
Leggi anche: Vini da dessert toscani, un bicchierino di tradizione a fine pasto







Ancora un'altra bellissima esperienza di TuscanyPeople, nella stupefacente Toscana che non finisce mai di stupire per le sue innumerevoli proposte di qualità ed Eccellenza.



PER APPROFONDIRE:







10 ristoranti stellati in Toscana per un intenso piacere gourmet





Metinella: tuscan experience al sapore di Nobile di Montepulciano





[Brunch a Firenze: i 5 migliori luxury brunch per domeniche esclusive](#)

La tua passione è la Toscana? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)





