

AI TRE AMICI. Mortegliano, via Cavour 23. Le nostre recensioni d'autore di ristoranti.

La prima cosa che viene in mente pensando Ai Tre Amici di Mortegliano è la parola impegno. Un'azienda capace di investire, al tempo d'oggi, qualcosa come 3 milioni di euro in lavori di ristrutturazione e ampliamento per creare una struttura ricettiva, sia nella ristorazione che nell'ospitalità, di livello, va senz'altro lodata e incoraggiata. Ma in questa fase noi ci occupiamo della sola ristorazione, anche se i proprietari sono stati prodighi nel farci toccare con mano, con motivato orgoglio, la loro realizzazione. Ai Tre Amici si arriva facilmente, via Cavour è in pieno centro, ma occorre una dritta per poter parcheggiare con tranquillità negli spazi riservati di cui gode l'hotel ristorante. Noi, di primo acchito, abbiamo lasciato l'auto in strada.



Capitiamo Ai Tre Amici in una sera particolare, ci sono almeno due banchetti e una festa privata con tanto di disc jockey. Ma la struttura gode di salette tranquille e appartate. Aiutano le porte scorrevoli insonorizzate.



L'impressione che riceviamo è che il ristorante sia consapevole della sua professionalità, ma viva questa sua condizione con umile saggezza e pensi e si proponga di fare sempre meglio. L'accoglienza è quella che ti aspetti: prosecco insieme al benvenuto della cucina. Scegliamo dagli antipasti un assaggio di manzetta affumicata con radicchio di monte e un ottimo frico con le pere e polenta morbida. Saltiamo a piè pari i primi, non perché non ci attirino, ma in quanto vogliamo testare il ristorante nella difficile arte della proposta di una fiorentina di livello, che nel nostro caso è una Scottona austriaca in quanto la Chianina sarebbe stata di dimensioni inarrivabili. La carne è servita con eleganza e con il suo contorno. Supera brillantemente l'esame. Ma se possiamo dire (e dobbiamo) la nostra, l'acuto lo troviamo nel dolce, una crostata con farina di castagne. Per i vini abbiamo seguito le indicazioni della casa, che ci ha proposto dapprima un Merlot di Maurizio Marinig (Prepotto), piacevolmente... leggero, per passare di seguito a un robusto e maturo Cabernet Franc di Roberto Scubla (Ippolis). Con il dolce un Moscato d'Asti Castion di Castiglione Tinella (Cuneo) e a seguire la golosità di un cioccolato Caffarel fondente 70% che si scioglieva letteralmente in bocca abbinato a un Barolo Chinato Cappellano.



Ma per farci un'idea di quanto costa una cena 'media', anche senza certi peccati di gola, diamo un po' di numeri. Il completo antipasto, primo, secondo e dolce porta la

somma a 41.60 euro (senza contorno e vini). Se sappiamo rinunciare ad antipasto o dolce scendiamo a 33-36.60 euro. Con la scelta 'basic' di primo e secondo ci attestiamo a 28 euro. La nostra impressione è che il rapporto qualità-prezzo, considerando anche la cortesia e gentilezza del personale, tutta friulana e quindi concreta e franca senza... svenevolezze che talvolta lasciano perplesși, sia pienamente corretto.

Ma ecco il menu completo con la precisazione che ci sono vari 'fuori menu' e che i dolci, il cui prezzo varia dai 4 ai 6 euro, vengono... raccontati.

ANTIPASTI: Carpaccio di cervo con semi di zucca e olio al

melograno (9 euro), Manzetta affumicata con radicchio di monte (9), Frico con le pere e polenta morbida (8), Flan di montasio con cubetti di pitina (9), Tortino di zucca e mandorle con fonduta (8).

PRIMI PIATTI: Gnocchi di zucca alla friulana (9), Cjarsons della locanda 'Ai Tre Amici' (9), Maltagliati di mais con ragù d'anatra (9), Tortelloni di zucca con ricotta affumicata (9), Risotto con porcini e guanciaie croccante (9).

SECONDI PIATTI: Petto d'anatra all'uva bianca (18), Filetto di maiale in crosta di porcini e mais (20), Prosciutto di faraona al San Daniele (18), Filetto di cinghiale fil di fumo e melograno (20).

LA NOSTRA BRACE: Filetto di manzo (20), Filetto di cavallo (20), Costicine d'agnello (18), Tagliata di Sorana (18), Costata o fiorentina (all'etto euro 5).

Alcune informazioni utili.

Il giorno di chiusura è il **GIOVEDÌ**.

Generalmente la struttura rimane chiusa per ferie a fine agosto e i primi giorni di settembre e osserva qualche giorno di chiusura a gennaio.

C'è un ampio parcheggio interno.

Accesso ai disabili senza problemi (anche per quanto riguarda le stanze d'albergo).

Ci sono diverse convenzioni con aziende, istituti bancari ed enti pubblici, nonché con società distributrici di buoni pasto.

Il locale propone una serie di serate a tema. Alcune si richiamano alla tradizione friulana mentre in altri casi si intende favorire gli scambi enogastronomici e le esperienze culinarie con altri ristoranti della regione e della vicina Austria. Si programmano anche serate musicali revival.

Accettate le principali carte di credito.

Ammessi i cani con a disposizione, d'estate, una corte esterna.

Il locale si sta attrezzando per proporre il collegamento con Sky e Mediaset Premium.

La cucina resta aperta per il pranzo fino alle 14.30 e per la cena fino alle 23, salvo preavviso e convenzioni con gruppi artistici e sportivi.

Vengono proposti piatti per celiaci e menu su prenotazione.

GIUDIZIO IN PILLOLE

Che bello entrare in un locale e rimanere piacevolmente sorpresi! Visto da fuori sembra uno dei tanti locali sparsi nella regione, ma appena si varca la soglia del ristorante si è subito rapiti dalla cura e dalla ricercatezza dei particolari.

Molto accogliente e intima la saletta che ci ha ospitati e che permette di cenare in tutta tranquillità e con la giusta riservatezza, accuditi dalle premure e dalla gentilezza del personale molto disponibile e attento alle esigenze del cliente.



I piatti serviti sono molto curati, presentati con raffinatezza e accompagnati dai giusti e ottimi vini consigliati.

AI TRE AMICI

Via Cavour 23 – 33050 Mortegliano

Chiuso il giovedì

Tel. 0432 760069 / 0432 761643. Fax 0432 762164

e-mail info@aitreamici.com

web www.aitreamici.com

[La mappa](#)

ULTIMA VISITA OTTOBRE 2011



