



Ristorante Al Cantinon, sapori e ospitalità con lode a San Daniele del Friuli

Nella culla del secolare Prosciutto crudo San Daniele, un'osteria gestita con simpatia e cordialità offre piatti tipici della cucina locale, eseguiti con perizia e passione



L'interno del Ristorante Al Cantinon (Foto © Kevin Feragotto).

Il **ristorante Al Cantinon**, situato nella bella cittadina di **San Daniele del Friuli (UD)**, è una tappa irrinunciabile per gli amanti della buona tavola.

Il locale nasce a un passo dall'antica Biblioteca Guarneriana, in un **ex deposito di granaglie** opportunamente ristrutturato, di cui conserva ancora alcuni dettagli. L'ambiente interno è occupato da un'unica grande sala, da circa un centinaio di posti, gestita con simpatia e professionalità da **Dante Bernardis**, vero artista dell'ospitalità.

Ristorante al Cantinon, tra bella accoglienza e *social eating*

Basta varcare l'ingresso per essere accolti da una calda atmosfera familiare: un sorriso sincero e un buon calice di vino si traducono in un'efficace offerta di benvenuto. I tavoli ricordano i banconi su cui, nel mese di novembre, si lavorano le carni del maiale e vogliono essere un omaggio a quell'arte norcina che pian piano sta scomparendo. D'altra parte siamo nella culla del [Prosciutto San Daniele](#) ed è giusto ricordarlo.



Dante Bernardis (Foto © Facebook).

L'impostazione del ristorante **Al Cantinon** segue il modello americano del *social-eating*, ovvero la condivisione del pasto con gli altri commensali al fine di favorire le relazioni fra persone. Si ride e si scherza tutti assieme, proprio come accadeva una volta nelle vecchie osterie di paese. Talvolta però, possono nascere anche discorsi di lavoro e allora l'esperienza si trasforma in un'occasione per fare affari.

La cucina e la cantina

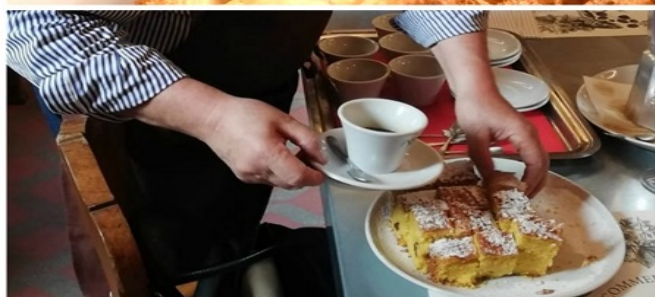
In cucina si respirano i profumi delle **specialità territoriali**, con qualche "contaminazione" di altre regioni d'Italia.

Si può iniziare con un bel piatto di **prosciutto crudo** del **mastro prosciuttaio Zuanon Leone** che, dopo aver selezionato le migliori cosce di suino dai produttori locali, le porta ad affinare nella sua cantina per un periodo che varia dai sei agli otto mesi. Il risultato è un **San Daniele DOP dolce e tenero**, che si scioglie in bocca. L'antipasto è accompagnato da **crostini caldi e grissini integrali**; non mancano sottoli e sottaceti artigianali.



Prosciutto San Daniele con sottoli e sottaceti (Foto © Kevin Feragotto).

È il turno della deliziosa **battuta di carne di manzo** alla maniera toscana del [macellaio Dario Cecchini](#). Per concludere, un buon caffè di moka e un bocconcino di soffice **torta fatta in casa**.



La battuta di carne e il caffè con moka accompagnato dalla torta (Foto © Kevin Feragotto).

La cantina è di modeste dimensioni e accoglie **soprattutto etichette locali**. Buono anche il vino sfuso, proveniente dalla rinomata **Cantina Conte d'Attimis** di Buttrio (Ud), facente parte del comprensorio DOC "[Friuli Colli Orientali](#)". Si spendono sui 25 € a persona.

Ristorante Al Cantinon

Via Cesare Battisti, 2 – San Daniele del Friuli (UD)

[Facebook](#)

Data di creazione

04/11/2019

Autore

kevin-feragotto