

la nostra filosofia



la cooperativa par plasé, di cui la casa rossa ai colli fa parte, gestisce il ristoro agrituristico.

la filosofia de "la cucina" predilige un ritorno alla natura e ai suoi sapori, veri e genuini. gustando i nostri piatti potrete assaporare:

- gli ortaggi coltivati da angela e paolo de "l'orto sul fiume" di aonedis
- le erbe aromatiche e gli ortaggi coltivati da elena di "azienda agricola driussi" di martignacco
- i conigli allevati da gregorio di "a fil di tiere" di lestans
- la carne di manzo e i formaggi prodotti da bepo di "carniagricola" di enemonzo
- i formaggi della latteria di brazzacco
- gli animali da cortile allevati da stefano di "in cortile" di sottoselva
- le uova delle galline dell'azienda agricola "holly farm" di forgaria nel friuli
- le birre agricole dell'agribirrificio villa chazil
- il vino della cantina vicentini orgnani di valeriano
- il prosecco della cantina ronco margherita di pinzano

sono tutte piccole e medie aziende agricole che lavorano nel rispetto della natura e dell'animale offrendo prodotti artigianali, lavorati tradizionalmente, per esprimere l'unicità del territorio friulano.


questa filosofia si rispecchia nel lavoro e nella passione che esprime lo staff de "la cucina" della casa rossa ai colli.

Per organizzare una cerimonia, un compleanno, una festa di laurea o un evento aziendale, siamo a vostra disposizione per offrirvi una proposta studiata ad hoc sulle vostre esigenze.

per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio

legenda:

* prodotti e abbattuti in loco per rispettare le normative igieniche

 senza glutine

prosciutto & co.

per stuzzicare il palato...



prosciutto crudo di san daniele d.o.p.

prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi con i nostri grissini casalinghi

€ 8,00

la mortadella friulana al pistacchio di bronte

prodotta dall'azienda in cortile di sottoselva

€ 6,00

selezione di affettati misti di in cortile

tutti gli insaccati sono del nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile

€ 10,00

gran misto di formaggi

latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta, formadi salât di enemonzo e brazzacco accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda

€ 8,00

giardiniera casalinga

€ 4,00

antipasti

fil rosè su misticanza con composta di mele

filetto di trota, marinato a bassa temperatura, dalla consistenza morbida e delicata e spiccate note aromatiche di pepe nero. una specialità dell'azienda friultrota di san daniele

€ 9,00

cannoli di girello di manzo ripieni al formadi salat

il manzo viene allevato dall'azienda agricola castellani di cimano il formaggio, leggermente sapido e dal gusto piccante, è fornito da carniagricola

€ 9,00

pomodori ripieni con quinoa alle mele

i pomodori sono coltivati presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis
piatto vegano e vegetariano

€ 9,00

timballino di pomodoro con crema di melanzane

piatto vegano e vegetariano

€ 8,00

lonzetta di maiale marinata agli aromi del nostro orto

lonza di maiale cotta a bassa temperatura, marinata con timo, maggiorana e alloro affumicato
il maiale viene allevato dall'azienda agricola castellani di cimano

€ 11,00

primi piatti



cavatelli di mezza estate* pasta fresca con melanzane e pomodorini confit la semola grezza è prodotta dall'azienda agricola orto sul fiume versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 10,00
tagliolini al "san daniele" * pasta all'uovo fatta in casa con farina semi integrale la farina semi integrale è prodotta dal grano coltivato da orto sul fiume versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 9,00
stringozzi golosi * pasta fresca con la salsiccia servita su crema di peperoni rossi e piselli la salsiccia viene fornita dall'azienda in cortile di sottoselva versione vegana e vegetariana senza salsiccia	€ 9,00
cialajons alle verdure con la morchia* le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis	€ 11,00
tagliatelle regina* pasta fresca di semola spadellata con la trota regina di san daniele e zest di limone servita su una vellutina di rucola la trota regina di san daniele è una specialità dell'azienda friultrota di san daniele del friuli versione vegana senza trota, senza glutine con pasta glutenfree	€ 10,00
gnocchetti frantastici* gnocchetti di basilico alle erbe spontanee su pesto di noci e frantastico il frantastico è un formaggio affinato alla canapa dell'azienda carniagricola di enemonzo	€ 11,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista	€ 4,00
melanzane sott'olio	€ 4,00
ratatouille dell'orto peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro	€ 4,00
patate rustiche cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella	€ 4,00

coperto € 2,00

secondi piatti



filettino di cinghiale* grigliato con confettura di frutti di bosco	€ 14,00
coniglio in saòr coniglio fritto nella farina di riso e condito con cipolle, alloro, uvetta sultanina e aceto di vino bianco il coniglio viene allevato libero dall'azienda agricola a fil di tiere di lestans	€ 14,00
le nostre costate il manzo proviene dai pascoli dell'azienda carniagricola di enemonzo	all'etto € 4,50
zucchine friulane ripiene al forno ripiene con la loro polpa, ricotta, formaggio ed erbe le zucchine gialle friulane sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco piatto vegetariano	€ 13,00
frico e polenta frico morbido friulano di patate con polenta gli ingredienti di questo tipico piatto friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate di elena e di orto sul fiume	€ 10,00
magnum burger CasaRossa il nostro burger gourmet fuori misura 350 g ideato e preparato dal nostro chef Nicoletti con carne selezionata di manzo di enemonzo	€ 16,00

dessert

per addolcire lo spirito...

tiramisù alle pesche con le uova dell'azienda holly farm di forgaria del friuli	€ 4,00
semifreddo alla birra con frutta fresca mista la birra è prodotta dall'agribirrifico villa chazil di nespeleto	€ 5,00
semicotta al caffè con crumble di frutta secca la nostra versione soffice della panna cotta	€ 5,00
morbida con crema ganache e scaglie di cioccolato bianco dischetti di frolla morbidi con crema delicata e cioccolato	€ 5,00

squisitamente a chilometro zero