

la nostra filosofia



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

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
- 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'agribirrifico villa chazil
- il vino della cantina vicentini orgnani di valeriano

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

**fornito da soplaya. in caso di non disponibilità sarà sostituito da prodotto congelato proveniente dalla nuova zelanda

⊗senza glutine

L'allestimento di Pasqua è curato dall'OCA BIANCA E LE ALTRE STORIE

prosciutto & co.

per stuzzicare il palato...

- | | |
|---|---------|
| prosciutto crudo di san daniele d.o.p.
prosciutto crudo artigianale levi stagionato almeno 18 mesi
con i nostri grissini casalinghi | € 8,00 |
| prosciutto crudo e giardiniera
prosciutto crudo artigianale levi stagionato almeno 18 mesi
con la nostra giardiniera e grissini casalinghi | € 10,00 |
| selezione di affettati misti di enemonzo
abbinati alla nostra giardiniera casalinga | € 8,00 |
| gran misto di formaggi
latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta di capra
formadi salat di enemonzo e brazzacco e mostarda | € 8,00 |

antipasti

- | | |
|---|--------|
| millefoglie di frico e puntarelle all'agro
il formaggio usato per il frico viene prodotto da carniagricola
le puntarelle crescono nei campi di aonedis dell'azienda orto sul fiume | € 8,00 |
| fagottini di campo
di pasta fillo allo selopit (silene) e formadi salat | € 8,00 |
| ⊗ carpaccio di manzo
marinato all'arancio con julienne di asparagi
la carne di razza limousine è fornita dall'azienda carniagricola di enemonzo
gli asparagi sono coltivati dall'azienda orto sul fiume | € 9,00 |
| ⊗ trilogia di asparagi
serviti con prosciutto crudo di san daniele, uova mimosa, salsa verde
gli asparagi sono coltivati dall'azienda orto sul fiume le uova sono delle galline di holly farm | € 9,00 |

primi piatti

chicche di patate *

con crema di sclopit (silene) e julienne di trota affumicata

le patate crescono nei campi di elena driussi a martignacco

€ 9,00

tagliolini al "san daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina semintegrale

prosciutto crudo di san daniele crema di latte e semi di papavero *

la farina semintegrale è prodotta dal grano coltivato dall'orto sul fiume

€ 9,00

orzotto "aspiccia"

con sbriciolata di salsiccia dell'azienda castellani di cimano

e asparagi dell'orto sul fiume

€ 9,00

ejalcions verdi *

pasta fresca di farina e patate ripiena di erbe spontanee e ricotta condita con burro fuso

la ricotta e il burro sono prodotti dalla latteria di brazzacco

€ 9,00

lo stringozzo dello chef al carciofo *

pasta fresca di semola al profumo di mentuccia e zafferano

la semola è prodotta dall'azienda agricola orto sul fiume e lo zafferano da elena driussi

€ 9,00

🍷vellutata o zuppa di stagione *

secondo disponibilità dell'orto (piatto vegano)

€ 7,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

verdura mista cruda

€ 4,00

indivia grigliata

€ 4,00

patate al forno

€ 4,00

patate rustiche

€ 4,00

polenta ai ferri

€ 3,00

asparagi lessi

€ 4,00

verdurine spadellate

€ 4,00

coperto € 2,00

secondi piatti

🍷le due consistenze del manzo

il crudo: la nostra tartare sale, olio e pepe

il grigliato: il burger par plasè

il manzo razza limousine cresce nei pascoli dell'azienda carniagricola di enemonzo

€ 14,00

coniglio luppoloso

cotto nella birra con capperi e olive taggiasche

il coniglio viene allevato dall'azienda agricola a fil di tiere di lestans

la birra è prodotta dall'agribirrificcio villa chazil di nespeledo

€ 12,00

🍷tagliata di maiale

collo di maiale passato alla griglia scaloppato e servito su letto di misticanza di stagione

il maiale viene allevato dall'azienda castellani di cimano

€ 13,00

costicine di agnello**

ripiene con salsiccia e pistacchi con impanatura aromatica e fritte

€ 15,00

🍷cupola dell'orto

verza ripiena con verdure e formaggio

la verza e le verdure crescono nei campi di elena driussi, il formaggio viene prodotto dalla latteria di brazzacco

€ 10,00

frico e polenta

frico friulano di patate con polenta

gli ingredienti di questo tipico piatto friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate dell'azienda agricola driussi

€ 10,00

🍷manzo di enemonzo

proposto giornalmente in base ai tagli disponibili

da € 13,00

dessert

per addolcire lo spirito...

la gubana contadina

fatta in casa e servita con slivoitz e salsa alla vaniglia

€ 4,00

bonèt

budino di antica tradizione al cacao e amaretti

con le uova freschissime dell'azienda holly farm

€ 4,00

🍷la semicotta alla salvia

con coulis di fragole

€ 4,00

biscottini caserecci

da inzuppare nel verduzzo friulano

€ 6,00

torta al cioccolato e ricotta

servita con spuma al caffè

€ 4,00