

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
- 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. € 8,00
prosciutto crudo artigianale levi stagionato almeno 18 mesi
con i nostri grissini casalinghi

prosciutto crudo e giardiniera € 10,00
prosciutto crudo artigianale levi stagionato almeno 18 mesi
con la nostra giardiniera e grissini casalinghi

selezione di affettati misti di enemonzo € 8,00
abbinati alla nostra giardiniera casalinga

gran misto di formaggi € 8,00
latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta di capra
formadi salat di enemonzo e brazzacco e mostarda

antipasti

millefoglie di frico e puntarelle all'agro € 8,00
il formaggio usato per il frico viene prodotto da carniagricola
le puntarelle crescono nei campi di aonedis dell'azienda orto sul fiume

fagottini di campo € 8,00
di pasta fillo allo selopit (silene) e formadi salat

⊗ **carpaccio di manzo** € 9,00
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

⊗ **trilogia di asparagi** € 9,00
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

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