

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 abbinati alla nostra giardiniera casalinga	€ 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

 sformatino di zucchine su vellutina di san marzano <small>le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis</small>	€ 8,00
 millefoglie di melanzane a modo nostro melanzana al forno, pomodoro crudo, formaggio di brazzacco, su guazzetto di pomodoro e filangé di melanzana frita	€ 9,00
cous cous di verdure croccanti su guazzetto di crema di piselli freschi <small>le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis piatto vegano</small>	€ 9,00
 lonza di maiale marinata lonza di maiale cotta a bassa temperatura, marinata con timo, maggiorana e alloro affumicato <small>il maiale viene allevato dall'azienda agricola castellani di cimano</small>	€ 11,00

primi piatti



tagliatelle estive*

al pomodorino e basilico fresco con cappello di stracciatella

le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis

versione vegana senza stracciatella, senza glutine con pasta glutenfree

tagliolini al "san daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina semi integrale

la farina semi integrale è prodotta dal grano coltivato dall'orto sul fiume senza glutine con pasta glutenfree

orzo alla mediterranea

pomodoro, olive, pesto di basilico e ricotta fresca stufata al forno

la ricotta viene prodotta dai nostri soci di carniagricola di enemonzo

versione vegana senza ricotta

ravioli campagnoli*

con ripieno di coniglio cotto al forno con la sua demie glace e salvia essiccata

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

lo stringozzo alla bottarga *

pasta fresca di semola spadellata con aglio, prezzemolo e bottarga di trota

la semola grezza è prodotta dall'azienda agricola l'orto sul fiume

la bottarga è una specialità dell'azienda friultrota di san daniele

versione vegana senza bottarga, senza glutine con pasta glutenfree

⊗vellutata di stagione *

secondo disponibilità dell'orto (piatto vegano)

€ 10,00

€ 9,00

€ 9,00

€ 11,00

€ 10,00

€ 7,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista

€ 4,00

zucchine marinate alla mentuccia

€ 4,00

caponata dell'orto

€ 4,00

peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro

patate rustiche

€ 4,00

cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella

coperto € 2,00

secondi piatti



le due consistenze della mortadella

la mortadella viene fornita da stefano di in cortile di sottoselva

€ 12,00

⊗ tagliata di coniglio grigliato agli aromi su verdure di stagione

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

€ 14,00

le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis

⊗ gustosi involtini di maiale con verdure e brazzacco

il maiale viene allevato dall'azienda castellani di cimano

€ 13,00

le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis

il formaggio viene prodotto dalla latteria di brazzacco

⊗ costata di limousine

all'etto € 4,50

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

⊗ gazpacho con verdure croccanti

€ 12,00

le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis
piatto vegano

⊗ frico e polenta

€ 10,00

frico morbido friulano di patate con polenta

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

⊗ insalata par plasé

€ 12,00

insalata, carote, pomodorini, frutta fresca, frutta a guscio e formaggio

le verdure sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis

versione vegana senza formaggio

dessert

per addolcire lo spirito...

tiramisù

con le uova dell'azienda holly farm di forgaria del friuli

€ 4,00

⊗ semifreddo al melone con gelée alla menta

€ 5,00

⊗ semicotta al basilico con coulis di lampone

€ 5,00

la nostra versione soffice della panna cotta

⊗ la spiersolade

€ 4,00

pesche al vino

morbida di crema pasticceria e frutta fresca

€ 4,00

squisitamente a chilometro zero