

COOPERATIVA PAR PLASÉ

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'AGRIBIRRFICIO VILLA CHAZIL

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 RISPESCHIA 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 IGENICHE

** PASTA SFOGLIA SURGELATA ACQUISTATA DA PASTICCERIA ARTIGIANALE

 SENZA GLUTINE

PROSCIUTTO

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 DI ENEMONZO E BRAZZACCO**
FORMAGGIO LATTERIA GIOVANE E INVECCHIATO, FORMADI FRANT,
CACIOTTA DI CAPRA, FORMADI SALAT E MOSTARDA €8,00

ANTIPASTI

 **MILLEFOGLIE DI FRICO E CARCIOFI**
SU INSALATINA VARIEGATA €8,00
IL FORMAGGIO USATO PER IL FRICO VIENE PRODOTTO DA CARNIAGRICOLA
I CARCIOFI CRESCONO NEI CAMPI DI AONEDIS DELL'AZIENDA ORTO SUL FIUME

TARTARA PAR PLASÉ (SECONDO DISPONIBILITÀ)
SELEZIONATA CARNE DI MANZO DI ENEMONZO SERVITA CON
CROSTINI DEL NOSTRO PANE CASALINGO CALDI €9,00

POLENTINA MORBIDA NOCCIOLOSA €8,00
CON FONDUTINA DI FORMADI SALÂT E MORCHIA ALLE NOCCIOLE
LA FARINA DELLA POLENTA È DI GRANOTURCO VIOLA COLTIVATO DALL'AZIENDA ORTO SUL FIUME

 **CARPACCIO DI TACCHINELLA** €8,00
SU LETTO DI RADICCHIETTO DI CAMPO
LA TACCHINELLA VIENE ALLEVATA DALL'AZIENDA CALLIGARIS
IL RADICCHIETTO CRESCE NEI CAMPI DI ELENA DRIUSSI

PRIMI PIATTI

MALTAGLIATI CAMPAGNOLI

PASTE FRESCA CASALINGA AL RAGU RUSTICO DI CORTILE *
PROFUMATO AL TIMO
CON I CONIGLI DI GREGORIO DELL'AZIENDA "A FIL DI TIERE"

€9,00

TAGLIOLINI AL "SAN DANIELE"

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA CON FARINA SEMINTEGRAL
PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE CREMA DI LATTE E SEMI DI PAPAVERO *

€9,00

GNOCCHI DEL BEPO DI ENEMONZO

RIPIENI DI FORMADI FRANT CONDITI CON BURRO SPUMEGGIANTE AL MAIS *

€9,00

ORECCHIETTE ALLA TROTA

PASTA FRESCA DELLA NOSTRA CUCINA CON SUGHETTO DI TROTA
DELL'AZIENDA FRIULTROTA E POMORINI CONFIT *

€9,00

STRINGOZZI

PASTA FRESCA DI SEMOLA DELLA NOSTRA CUCINA CONDITA CON
GUANCIALE DI ENEMONZO E STRAVECCHIO DI BRAZZACCO *

€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

RADICCHIO DI TREVISO AI FERRI

DEI NOSTRI AMICI ANGELA E PAOLO DELL'ORTO SUL FIUME

€4,00

PATATE AL FORNO

DELL'AZIENDA DRIUSSI

€4,00

PATATE RUSTICHE

€4,00

POLENTA AI FERRI

LA FARINA DELLA POLENTA È DI GRANOTURCO VIOLA COLTIVATO DALL'AZIENDA ORTO SUL FIUME

€3,00

LIDRIC CUL POC CU LIS FRICIS

RADICCHIO DI CAMPO CON LE CICCIOLE
DELL'AZIENDA DRIUSSI

€4,00

CAVOLO CAPPUCCIO CON I SEMI DI FINOCCHIO

DELL'AZIENDA ORTO SUL FIUME

€4,00

SECONDI PIATTI

GUANCETTE DI MAIALE

STUFATE ALLE MELE SU POLENTINA RUSTICA
I MAIALI SONO ALLEVATI DALL'AZIENDA AGRICOLA CASTELLANI DI CIMANO
IL MAIS CINQUANTINO VIENE COLTIVATO DA ANGELA E PAOLO DELL'ORTO SUL FIUME

€12,00

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

TAGLIATA DI CONGLIO IN MARINATURA

SU LETTO DI MISTICANZA
IL CONIGLIO VIENE ALLEVATO DALL'AZIENDA AGRICOLA A FIL DI TIERE DI LESTANS

€12,00

GOULASH E CANEDERLI

SPEZZATINO SPEZIATO CON GNOCCHI DI PANE ALLO SPECK
E PATATE AL CARTOCCIO

€12,00

IL MANZO DI RAZZA LIMOUSINE VIENE ALLEVATO NEI PASCOLI DI ENEMONZO DALL'AZIENDA CARNIAGRICOLA
E LE PATATE COLTIVATE DA ELENA DELL'AZIENDA AGRICOLA DRIUSSI

CARCIOFO ALLA MENTUCCIA

RIPIENO DI RICOTTA DI MALGA DELLA CARNIA

€10,00

MANZO DI ENEMONZO

PROPOSTO GIORNALMENTE IN BASE AI TAGLI DISPONIBILI

DA €13,00

DESSERT

Per addolcire lo spirito...

STRUDEL DI CASA

FATTO IN CASA E SERVITO CON SALSA ALLA VANIGLIA **

€4,00

MANDALANA

LA NOSTRA CATALANA AL MANDARINO
CON LE UOVA FRESCHISSIME DELL'AZIENDA HOLLY FARM

€4,00

SPUMOSO AL CIOCCOLATO

CLASSICA CREMA NOVECENTO AL CIOCCOLATO FONDENTE
SERVITA NEL BICCHIERE

€4,00

BISCOTTINI CASERECCI

DA INZUPPARE NEL VERDUZZO FRIULANO

€6,00

SALAME AL CIOCCOLATO

UN CLASSICO DOLCE DELLA NOSTRA INFANZIA SERVITO

€4,00

COPERTO €2,00
PANE E CROSTINI