

la nostra filosofia



la cooperativa par plasé, di cui la casa rossa ai colli fa parte, gestisce il ristorante 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
- 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
- il vino della cantina tenuta luisa di eddi e figli di mariano del friuli

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

...quel bocconcini di manzo

piccoli bocconcini di manzo in marinatura di agrumi, leggermente affumicati serviti con zucca marinata e crostini

il manzo viene allevato dall'azienda agricola carniagricola

i fichi sono prodotti dal fico del nostro giardino

€ 10,00

polentina autunnale di zucca

servita con crumble di noci e una spolverata di ricotta affumicata

la farina per la polenta è prodotta da orto sul fiume e la ricotta di enemonzo

la zucca proviene dall'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco

piatto vegetariano

€ 8,00

il coniglio abbraccia le castagne

timballo di pasta brisee con mousse di coniglio e castagne servito su crema di formaggi

il coniglio è allevato presso l'azienda agricola a fil di tiere di lestans

i formaggi prodotti da Carniagricola di Enemonzo

€ 9,00

fil di fumo in guazzetto

filetto di trota, una specialità dell'azienda friultrota di san daniele, con verdure di stagione croccanti e il suo court bouillon (il brodino di cottura)

€ 10,00

primi piatti



cavatelli al radicchio

di treviso e prosciutto crudo di san daniele con scaglie di frant
la semola grezza è prodotta dall'azienda agricola orto sul fiume il radicchio dall'azienda elena driussi
il frant, presidio solw food, da carniagricola di enemonzo
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

€ 10,00

stringozzi ubriachi *

pasta fresca lavorata con la birra condita con guanciale e zucca violino
il guanciale viene fornito dall'azienda in cortile di sottoselva

€ 10,00

cialejons di casa rossa*

ravioli di pasta di patate e barbabietola con porro e formaggi serviti con la morechia
le patate e le barbabietole sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco
e orto sul fiume di aonedis, la morechia è una salsa ottenuta rosolando in un tegame
il burro con la farina di mais, finchè diventano color nocciola
piatto vegetariano

€ 12,00

tagliatelle al gallo del cortile*

pasta fatta in casa con ragu rustico
il gallo viene allevato dall'azienda in cortile di sottoselva

€ 11,00

gnocchi di zucca*

alle mele e cannella serviti con granella di nocciole tostate nel burro
piatto vegano

€ 8,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista

verze in umido con pancetta

le verze sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco

broccoli spadellati

i broccoli sono coltivati presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco

patate rustiche

cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

€ 4,00

coperto € 2,00

secondi piatti



⊗ tagliata di anatra agli agrumi

cotta a bassa temperatura e servita con la zucca su vellutina agli agrumi
l'anatra viene allevata dall'azienda in cortile di sottoselva, la zucca è coltivata da elena driussi

€ 14,00

⊗ straccetti di coniglio al radicchio

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

€ 14,00

⊗ tagliata di manzo

il manzo proviene dai pascoli dell'azienda carniagricola di enemonzo

€ 16,00

mille foglie di zucca amaretti e asino

il formaggio asino è prodotto da carniagricola di enemonzo
piatto vegetariano

€ 12,00

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 servito con cavolo cappuccio, cipolla e patate
ideato e preparato dal nostro chef Nicoletti con carne selezionata di manzo di enemonzo

€ 16,00

⊗ stracotto di manzo al merlot

il manzo proviene dai pascoli dell'azienda carniagricola di enemonzo

€ 14,00

dessert

per addolcire lo spirito...

torta al radicchio con salsa mou

€ 5,00

⊗ crema cotta alla zucca

€ 5,00

⊗ torta di polenta agli agrumi

€ 5,00

⊗ semifreddo alle carote con salsa allo zenzero

€ 5,00

tutti i nostri dolci sono realizzati con le uova dell'azienda holly farm di forgaria del friuli

squisitamente a chilometro zero