

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

lonzetta aromatizzata ai porcini con fichi caramellati

il maiale viene allevato dall'azienda agricola castellani di cimano i fichi sono prodotti dal fico del nostro giardino

€ 11,00

polentina con funghi misti e ricotta affumicata

la farina per la polenta è prodotta da orto sul fiume e la ricotta di enemonzo i funghi misti sono congelati, per ragioni di disponibilità e sicurezza piatto vegetariano

€ 9,00

timballino di zucca con vellutina al rosmarino

la zucca è coltivata presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco il rosmarino viene raccolto nel nostro piccolo orto botanico piatto vegetariano

€ 8,00

fil rosé con cicoria all'agro

filetto di trota, marinato a bassa temperatura, dalla consistenza morbida e delicata e spiccate note aromatiche di pepe nero. una specialità dell'azienda friultrota di san daniele

€ 10,00

strudel salato con ripieno rustico

servito con una salsina allo stravecchio 24 mesi

€ 8,00

primi piatti



cavatelli spadellati con raguttino di zucca*

servito con una crema di broccoli e acciughe
la semola grezza è prodotta dall'azienda agricola orto sul fiume
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 alla norcina *

pasta fresca condita con salsiccia sgrassata, funghi champignons e crema al tartufo
la salsiccia viene fornita dall'azienda in cortile di sottoselva

€ 10,00

cialcjons della tradizione*

ravioli di pasta di patate con mela e cannella serviti con la morchia
le patate sono coltivate presso le aziende agricole di elena driussi di martignacco
e orto sul fiume di aonedis
la morchia è una salsa ottenuta rosolando in un tegame il burro con la farina di mais,
finchè diventano color nocciola
piatto vegetariano

€ 12,00

chicche regina*

gnocchetti di patate spadellati con la trota regina di san daniele
la trota regina di san daniele è una specialità dell'azienda friultrota di san daniele del friuli
versione vegana senza trota

€ 11,00

zuppa rustica*

zuppa di orzo e fagioli con sfilacci di crudo
versione vegana e vegetariana senza prosciutto crudo

€ 8,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista

€ 4,00

verze in umido con pancetta

€ 4,00

ratatouille dell'orto

peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro

€ 4,00

patate rustiche

cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella

€ 4,00

coperto € 2,00

secondi piatti



⊗ bocconcini di cinghiale* alla birra sole rosso

la birra è prodotta dall'agribirrifico villa chazil di nespeledo

€ 14,00

⊗ tagliata di coniglio ai finferli

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

€ 14,00

⊗ le nostre costate

il manzo proviene dai pascoli dell'azienda carniagricola di enemonzo

all'etto

€ 4,50

cappella di champignon gratinata

con ripieno di formaggio, pane, pesto
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

dessert

per addolcire lo spirito...

strudel di mele e pere

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

€ 5,00

⊗ semifreddo al croccantino

con salsa al cioccolato fondevole aromatizzata al peperoncino

€ 5,00

⊗ semicotta al vin brulé e cialda alla cannella

la nostra versione soffice della panna cotta

€ 5,00

tortino al cioccolato

con salsa alle pere e brandy

€ 5,00

squisitamente a chilometro zero