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*
- *I maiali allevati da Renzo dell'azienda agricola "CINAUSERO" di Erto*
- *Le uova delle galline dell'azienda agricola "HOLLY FARM" di Forgaria nel 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.

legenda

numeri 1,2,3, etc...corrispondono agli allergeni
per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare la documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio
** surgelato all'origine*
*** pasta sfoglia surgelata acquistata da pasticceria artigianale senza glutine*

piatti presentati alla prova del cuoco

Prosciutto

Per stuzzicare il palato...

Prosciutto crudo di San Daniele d.o.p.
Prosciutto crudo artigianale stagionato almeno 18 mesi — €8,00

Prosciutto crudo e giardiniera
9 — Prosciutto crudo artigianale stagionato almeno 18 mesi con giardiniera casalinga — €10,00

Gran misto di affettati
€8,00

Gran misto di formaggi di enemonzo e brazzacco
7,8 — formaggio latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta di capra, formadi salat e mostarda — €8,00

Antipasti

Tonno di coniglio "a fil di tiere"
4,9,12 — su insalatina variegata, arance, finocchi e mandorle — €9,00

Tartara Par Plasè (secondo disponibilità)
1,3,4,6,7,8,10,13 — selezionata carne di manzo insaporita in segreto — €9,00

Polentina morbida
1,6,7,10,13 — con crema di zucca e formaggio e sbriciolata del norcino — €8,00

Giardiniera casalinga
9 — €4,00

Primi piatti

Risotto autunnale
7,9 Ai porri e patate violette con prosciutto croccante €9,00

Tagliolini al "San Daniele"
Pasta all'uovo fatta in casa con farina semintegrale
Prosciutto crudo di San Daniele
1,3,6,7 10,13 Crema di latte e semi di papavero €9,00

Ravioli del Bepo
1,3,6,7,9 10,12,13 Ripieni di manzo e ricotta al sugo di manzo salsiccia e broccoletti €10,00

Gnocchi di zucca
1,3,6,7 10,13 Al burro di pane tostato, salvia e ricotta affumicata €9,00

Lasagnetta di crepes semintegrali
1,3,6,7 9,10,13 Alle verze, cavolo riccio e salsa al curry €9,00

Vellutata o zuppa di stagione
9 Secondo disponibilità dell'orto (piatto vegano) €9,00

Secondi piatti

Pollo croccante con patate
da 1 a 14 Alette di pollo fritto alla maniera par plasè da leccarsi le dita €10,00

Frico e polenta
1, 7 Frico friulano di patate con polenta €10,00

Formaggio alla piastra e polenta
1, 7 Servito con verdure grigliate €10,00

Flan di zucca e porri con pesto di noci
1,3,6 8,11,13 Servito con cavolo riccio spadellato (piatto vegano) €10,00

Polpettine golose
Polpettine di manzo al sugo d'arrosto con porri
1,3,6-13 Servite con spinaci alla crema €10,00

Manzo di enemonzo
Proposto giornalmente in base ai tagli disponibili da €13,00

Cunicici ai ferri
Serviti con cipolla rosa della Val Cosa in agrodolce e
7,8,12 Purè di patate e zucca €11,00

Contorni

Per soddisfare il desiderio di natura...

Verdura mista cruda €4,00
Radicchio di treviso ai ferri €4,00
Patate al forno €4,00
1 Polenta ai ferri €3,00
7 Purè di patate e zucca €4,00
1,7,9 Spinaci alla crema €4,00
Cavolo riccio spadellato €4,00

Dessert

Per addolcire lo spirito...

Strudel di casa
1,3,6,7,8 10,11,13 Fatto in casa e servito con salsa alla vaniglia ** €4,00

Crema cotta di zucca
1,3,6,7 10,11,13 Con cialda di sesamo all'arancia €4,00

Tiramisù
1,3,4,6,7 10,11,13 Fatto in casa e servito nel bicchiere €4,00

Biscottini caserecci
1,3,6,7,8 10,11,13 Da inzuppare nel verduzzo friulano €6,00

Tortino caldo al cioccolato
1,3,6,7 8,10,13 Cuore bianco e crema di pere e zenzero €4,00

Coperto €2,00
1,3,6,7,11 Pane e crostini