

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 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.

LEGENDA

NUMERI 1,2,3, ETC.. : CORRISPONDENTI AGLI ALLERGENI.
(PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO).

* SURGELATO ALL'ORIGINE

** PASTA SFOGLIA SURGELATA ACQUISTATA DA PASTICCERIA ARTIGIANALE



GLUTEN FREE

PIATTI PRESENTATI ALLA PROVA DEL CUOCO

PROSCIUTTO

Per stuzzicare il palato...

-  **PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE D.O.P.**
7,9 PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE STAGIONATO ALMENO 18 MESI € 8,00
-  **PROSCIUTTO CRUDO E GIARDINIERA O MOZZARELLA O MELONE**
7,9 PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE STAGIONATO ALMENO 18 MESI CON GIARDINIERA CASALINGA O MOZZARELLA FRIULANA O MELONE € 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 SALÀT CON MOSTARDA € 8,00

ANTIPASTI

Per stuzzicare il palato...

-  **TONNO DI CONIGLIO "A FIL DI TIERE"**
7,9 SERVITO CON CAPPUCCI VIOLA, CETRIOLI ALL'AGRO E SALSA TZATZIKI € 9,00
-  **TARTARA PAR PLASE' (SECONDO DISPONIBILITÀ)**
1,3,6,7,10,11,13 SELEZIONATA CARNE DI MANZO INSAPORITA IN SEGRETO € 9,00
- GAZPACHO DEL NOSTRO ORTO**
1,3,6,7,10,11,13 CREMA DI POMODORI, CETRIOLI, AGLIO E SPEZIE SERVITA CON CHIPS DI PANE ALLE ERBE (PIATTO VEGETARIANO/VEGANO) € 8,00
-  **MOZZARELLINE FRIULANE O GIARDINIERA CASALINGA** € 4,00

PRIMI PIATTI



7,8,9

RISOTTO D'ESTATE

AI POMODORINI, MOZZARELLA E PESTO DI RUCOLA (MIN 2 PERSONE) € 9,00



1,3,7

TAGLIOLINI AL "SAN DANIELE"

PASTA ALL'UOVO FATTA IN CASA AL PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE, CREMA DI LATTE E SEMI DI PAPAVERO € 9,00

PARMIGIANA DI MELANZANE E ZUCCHINE

da 1 a 14 CON PESTO DI CAPPERI, BASILICO E MENTA (PIATTO VEGETARIANO) € 9,00

GNOCCHI "PAR PLASÈ"

1,3,6,7,9,10,11,13 DI PATATE AL RAGÙ BIANCO DI CORTILE E ZUCCHINE € 9,00

STRIGOLOSI

1,3,6,7,9,10,11,13 STRIGOLI ALLA CIPOLLA ROSA DELLA VAL COSA, PANCETTA CROCCANTE E BRICIOLE DI PANE AL TIMO € 9,00



9

VELLUTATA O ZUPPA DI STAGIONE

SECONDO LA DISPONIBILITÀ DALL'ORTO (PIATTO VEGANO) € 8,00

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

7 FRICO FRIULANO DI PATATE CON POLENTA AI FERRI € 10,00

FORMAGGIO ALLA PIASTRA E POLENTA

7 SERVITO CON VERDURE GRIGLIATE € 10,00



3,6,13

MILLEFOGLIE DI VERDURE GRATINATE

SERVITE CON CAPONATA ESTIVA ALL'ORIGANO € 10,00

POLPETTINE GOLOSE

1,3,7,9,10,11,13 POLPETTINE DI MANZO SERVITE CON POMODORO, PEPPERONI E FAGIOLINI PICCANTI € 10,00



MANZO DI ENEMONZO

PROPOSTO GIORNALMENTE IN BASE AI TAGLI DISPONIBILI DA € 13,00



8

CUNICICI E FRIGGITELLI AI FERRI

SERVITI CON CIPOLLA ROSA DELLA VAL COSA IN AGRODOLCE € 11,00

CONTORNI

Per soddisfare il desiderio di natura...



VERDURA MISTA CRUDA

€ 4,00



VERDURE ALLA GRIGLIA

€ 4,00



PATATE AL FORNO

€ 4,00



CAPONATA ESTIVA

€ 5,00

9



POLENTA AI FERRI

€ 3,00

1,6,10,11,13

FAGIOLINI PICCANTI

€ 4,00

DESSERT

Per addolcire il morale...

STRUDEL DI CASA

1,3,6,7,8,10,11,13 STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA CON SALSA ALLA VANIGLIA € 4,00

3,7



MERINGA, RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO

€ 4,00

TIRAMISÙ

1,3,4,6,7,10,11,13 FATTO IN CASA € 4,00

VERDUZZO FRIULANO

1,3,6,7,8,10,11,13 CON BISCOTTINI CASERECCI € 6,00



7,8

SPIERSOLADE

CON CREMA AL MASCARPONE, MENTA E MANDORLE € 4,00

COPERTO € 2,00
(1,3,6,7,11 PANE E CROSTINI)