

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
- 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.**
PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE STAGIONATO ALMENO 18 MESI € 8,00
-  **PROSCIUTTO CRUDO E GIARDINIERA O MOZZARELLA**
9 PROSCIUTTO CRUDO ARTIGIANALE STAGIONATO ALMENO 18 MESI
CON GIARDINIERA CASALINGA O MOZZARELLA FRIULANA € 10,00
-  **GRAN MISTO DI AFFETTATI** € 8,00
-  **GRAN MISTO DI FORMAGGI DI ENEMONZO**
7,8 FORMAGGIO LATTERIA GIOVANE E INVECCHIATO, FORMADI FRANT,
CACIOTTA DI CAPRA, FORMADI SALÀT CON MOSTARDA € 8,00

ANTIPASTI

Per stuzzicare il palato...

-  **TORTINO PAR PLASÉ**
TORTINO TIEPIDO DI PATATE E FORMAGGI CON PESTO DI AGLIO ORSINO
3,7 (PIATTO VEGETARIANO) € 8,00
-  **INSALATINA INVERNALE**
3 CON RADICCHI INVERNALI, UOVA SODE E CICCIOLE € 8,00
-  **TARTARA PAR PLASÉ' (SECONDO DISPONIBILITÀ)**
1,3,6,7,10,11 SELEZIONATA CARNE DI MANZO INSAPORITA IN SEGRETO € 9,00

PRIMI PIATTI



RISOTTO INVERNALE

ALLO SCLOPIT (SILENE)
(MIN 2 PERSONE)

7,9

€ 9,00



TAGLIOLINI AL "SAN DANIELE"

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

1,3,7

€ 9,00

BLECS SEMINTEGRALI

1,3,6,7

CON SALSICCIA E GERMOGLI DI CIPOLLA ROSA DELLA VAL COSA

€ 9,00

SPATZLE VERDI AGLI SPINACI

1,3,6,7,9

CON CREMA DI FORMAGGI DI MALGA E SALUMI CROCCANTI

€ 9,00

LASAGNETTA INVERNALE

1,3,6,7,8,9

AI FUNGHI CON SALSIA ALLE NOCI (PIATTO VEGETARIANO)

€ 9,00



VELLUTATA O ZUPPA DI STAGIONE

9

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 PLASE' 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 ZUCCHINE GRIGLIATE PROFUMATE ALLA MENTA

€ 10,00

BURGER DI CECI, AVENA E SPINACI

1,6

SERVITO CON CAPPUCCI ROSSI E PATATE AL FORNO

€ 10,00

(PIATTO VEGANO)

POLPETTINE GOLOSE

1,3,6,7,9

POLPETTINE DI CONIGLIO AL SUGO ALLE ERBE

€ 10,00

SERVITE CON PURÈ DI PATATE



MANZO DI ENEMONZO

PROPOSTO GIORNALMENTE IN BASE AI TAGLI DISPONIBILI

DA € 13,00

CONTORNI

Per soddisfare il desiderio di natura...



VERDURA MISTA CRUDA

€ 4,00



ZUCCHINE AI FERRI

€ 4,00



PURÈ DI PATATE

€ 4,00



PATATE AL FORNO

€ 4,00



VERDURE COTTE

€ 4,00

POLENTA AI FERRI

€ 3,00

DESSERT

Per addolcire il morale...

STRUDEL DI CASA

1,3,6,7,8

STRUDEL DI MELE FATTO IN CASA CON SALSIA ALLA VANIGLIA

€ 4,00



SEMIFREDDO AL CROCCANTINO

3,7,8,11,13

CON SALSIA AL CARMELLO

€ 4,00

TIRAMISÙ

1,3,4,6,7

FATTO IN CASA

€ 4,00

VERDUZZO FRIULANO

1,3,7,8

CON BISCOTTINI CASERECCI

€ 6,00



PANNA COTTA

4,7,8

CON SALSIA AI FRUTTI DI BOSCO

€ 4,00

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