

MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore

antipasti

per stuzzicare il palato...

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....

-  **prosciutto crudo di San Daniele D.O.P.** € 9,00
prosciutto crudo artigianale dell'azienda Levi stagionato almeno 18 mesi
-  **selezione di affettati misti e la pitina di capriolo di Noè** € 10,00
direttamente dal nostro socio fornitore Stefano Calligaris dell'azienda In Cortile Carniagricola di Enemonzo e Noè di Maniago (versione senza glutine senza pitina)
-  **gran misto di formaggi** € 10,00
latteria giovane e invecchiato di Brazzacco, formadi frant, formadi salât di Enemonzo e un caprino di Capramica di Pinzano accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda
-  **pomodori freschi ripieni con quinoa alle mele** € 10,00
i pomodori sono coltivati presso le aziende Driussi di Martignacco e l'Orto sul fiume di Aonedis
-  **tortino alle zucchine** € 9,00
servito su un letto di pomodori sanmarzano verdure della Driussi di Martignacco e l'Orto sul Fiume di Aonedis
-  **lonzetta estiva e le tre salse** € 10,50
servita con salsa tonnata, salsa verde e sughetto di cottura la lonza è fornita dall'azienda In Cortile di Palmanova e viene marinata con gli aromi del nostro orticello e cbt
-  **giardiniera casalinga** € 4,50
preparata con amore dal nostro chef Nicoletti con le verdure di Driussi e l'Orto sul Fiume

coperto € 2,50

Il pane, le paste e i dolci sono fatti amorevolmente dallo chef Nicoletti

- tagliolini al "San Daniele" *** € 11,00
pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino Persello versione senza glutine con pasta glutenfree
-  **crepelle orsine alle zucchine** € 12,00
con ripieno di zucchine, aglio orsino e ricotta
**
- stringozzi golosi** € 11,00
pasta grossolana fresca con sugo di salsiccia su crema di peperoni rossi e ricotta affumicata salsiccia prodotta dall'azienda agricola In Cortile di Palmanova
- gnocchi di melanzane** € 11,00
alle tre consistenze di pomodoro, serviti con basilico e stracciatella
**
- tagliatelle Regina** € 12,00
pasta fresca all'uovo spadellata con trota Regina di San Daniele dell'azienda Friultrota e le sue uova

** le verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco e dell'Orto sul Fiume di Aonedis

secondi piatti

 l'infilzino sfoglie di carne di manzo con guanciale di Sauris passato alla griglia la carne di razza pezzata rossa proviene dall'azienda Bolane di San Daniele	€ 14,50
 il porcospiedo alla griglia spiedo di mortadella, collo, salsiccia dell'azienda agricola in Cortile di palmanova	€ 14,00
 coniglio in saôr fritto e servito con cipolla e uvetta all'agro coniglio dell'azienda Collavino di Istrago	€ 14,50
 zucchine "saracene" ripiene al forno ripiene con grano saraceno, la loro polpa, formaggio stavecchio e aromatiche zucchine dell'Orto sul Fiume di Aonedis e Driussi di Martignacco stavecchio di Brazzacco	€ 10,00
 il frico al pomodoro con i formaggi di Enemonzo e Brazzacco e le verdure di Elena Driussi	€ 10,00
 la costata delle aziende La Bolane di San Daniele o Carniagricola di Enemonzo	all'etto € 5,50



contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista	€ 4,00
patate rustiche cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella	€ 4,00
la spadellata del giorno ogni giorno i nostri amici agricoltori ci consegnano qualcosa...a sorpresa	€ 4,00
la caponata dell'azienda agricola Driussi di Martignacco	€ 4,50
le zucchine alla mentuccia dell'azienda agricola l'Orto sul fiume di Aonedis	€ 4,00

la nostra filosofia

La cooperativa Par Plasé, di cui la Casa Rossa ai Colli fa parte, gestisce il ristoro agrituristico.

La filosofia de "la Cornice" predilige un ritorno alla natura e ai suoi sapori, veri e genuini.

Gustando i nostri piatti potrete assaporare:

- l'olio e 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
- la carne di manzo razza pezzata rossa dell'azienda "La Bolane" di San Daniele
- i formaggi della latteria di Brazzacco
- gli animali da cortile e gli insaccati di Stefano di "in Cortile" di Sottoselva
- le uova e gli ortaggi biologici dell'azienda agricola "Holly farm" di Majano
- le birre agricole dell'agribirrificio Villa Chazil di Nespolo
- i vini della cantina Ronco Margherita di Pinzano
- i vini della cantina Tenuta Luisa di Edi 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 Cornice" 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.

si prega di informare il personale di sala su eventuali intolleranze o allergie

legenda:



* prodotti e abbattuti in loco per rispettare le normative igieniche senza glutine

squisitamente a chilometro zero

N.B. le cornici di Colussa in esposizione sono acquistabili

dessert

per addolcire lo spirito...

-  **la spiersolade** € 4,50
pesche al vino bianco
- semifreddo alla birra e more** € 5,00
con la birra di Villa Chazil
-  **mousse alla pesca** € 5,00
servita nel vasetto con una gelatina di lime e mentuccia
- crema mascarpone con frutta fresca** € 5,00
servito con crumble allo zenzero



GRAZIE

per aver condiviso con noi
questo viaggio
nei sensi e nei sapori

Lo Staff