

MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore

antipasti

per stuzzicare il palato...



Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P.

prosciutto crudo artigianale dell'azienda Levi stagionato almeno 18 mesi
€ 10,00



Piatto ricco.....

selezione degli insaccati di Stefano "dell'azienda in Cortile", la Pitina di Noè
e i formaggi delle latterie di Brazzacco
€ 14,00



Lo sformatino al Montasio

servito con salsina al basilico
€ 10,00

La tartare a modo nostro

dell'azienda Le Bolane di San Daniele con uovo marinato
crostini caldi, salsa verde e maionese casalinga
€ 13,00



Giardiniera casalinga

€ 4,50

La nostra selezione di formaggi di capra

Il quadrotto, l'erborinato e la caciottina dell'az. agr. AGRISIAMON
accompagnati dalle nostre mostarde e dalle focaccine
€ 13,00



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa...



Risotto in verde

con rucola servito con scaglette di mandorle e stracciatella
€ 13,00

Tagliolini al "San Daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
€ 13,00

Spaghettoni di cortile

pasta casalinga condita con sfilacci di carni bianche piccantine al profumo di timo
€ 14,00

Gnocchi di melanzane

gnocchetti casalinghi di ricotta e melanzane serviti con una trilogia di
pomodorini e una spolverata di stravecchio di Brazzacco
€ 13,00

La pappa al pomodoro

Servita con mozzarelline fresche della latteria di Talmassons
€ 13,00

tutte le nostre verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco e
dell'azienda Fare Bio di Dignano

coperto € 2,50

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

secondi piatti



Il nostro INFILZINO

sfoglie di carne di manzo (razza pezzata rossa dell'Az. Agr. La Bolane di San Daniele) con guancia di Sauris, alla griglia
€ 18,00



Il tris di hamburger

coniglio, manzo e maiale passati alla griglia e serviti con un chutney di peperoni
€ 18,00



Il FRICO estivo

frico morbido di patate e zucchine
... ovviamente con la POLENTA
€ 14,00

Il pollo fritto

bocconcini di pollo panato e fritto con maionese allo zafferano
€ 17,00

Involtini di zuccina

con taglieggio su un letto di verdure miste a julienne
€ 13,00

contorni

Insalata mista o verde €4,50

Patate al forno €4,50

Peperonata con menta e olive €5,00

Carote allo zenzero servite tiepide €5,00

Tutte le nostre verdure provengono dalle aziende agricole
Driussi di Martignacco e Fare Bio di Dignano

la nostra filosofia



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

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

Gustando i nostri piatti potrete assaporare:

- le erbe aromatiche e gli ortaggi coltivati da Elena di "azienda agricola Driussi" di Martignacco
- i conigli allevati da az. agr. Coniglio Natura di Precenico
- Gli ortaggi dell'azienda Fare Bio di Dignano
- la carne di manzo razza pezzata rossa dell'azienda "La Bolane" di San Daniele
- i formaggi della latteria di Brazzacco
- i formaggi di capra dell'az. agr. Agri Siamon di Bressano
- 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 concludere in bellezza...

Cestini di pavlova

con crema al limone e frutta di stagione

€ 7,00

Il gelatto

gelato al fiordilatte della GeLatteria di Talmassons (da gustare puro)

€ 6,00

La cheesecake estiva

con la marmellata dei nostri fichi

€ 7,00

Il semifreddo giallo

con la prugne gialle dei nostri alberi

€ 7,00

La fresca piarciolade

bocconi di pesca (con la buccia) nel vino bianco e menta

€ 6,00

GRAZIE

per aver condiviso con noi
questo viaggio

Vini dolci al Calice

Verduzzo - Tenuta Luisa (Mariano del Friuli)

€ 4,00

Picolit - Perini (Savorgnano al Torre)

€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Amari e liquori

Nonino, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta

Ramazzotti, Lucano, Averna, Sambuca

Capuccino di Buiese (il Bayles friulano...da provare)

€ 4,50

Specialità locali

Lusor di Buiese (amaro veramente!!)

Capuccino di Buiese (il Bayles friulano...da provare)

Amaro Botanico (prodotto a Spilimbergo)

€ 5,00

Grappe

Ceschia € 3,50

Nonino € 4,50

Storica Nera € 5,50

Distillati e liquori

Whisky, Rum

€ 5,50