

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

La frittata primaverile

con erbe di campo servita su una variazione di scolpit
€ 10,00



Involtini di carpaccio di manzo

dell'azienda Le Bolane di San Daniele con asparagi all'agro
serviti su un letto di fonduta di taleggio di capra
€ 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

coperto € 2,50

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



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 di primavera

con scolpit e un cappello di ossocollo
€ 13,00

Tagliolini al "San Daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
€ 12,50

Stringozzi verdi

pasta casalinga corta e grossolana con aglio orsino e uovo mimosa
€ 13,00

Le chicche gialle di patate

Gnocchetti di patate e zafferano con raguttino di asparagi
e una spolverata di ricotta affumicata di capra
€ 13,00

La girella selvaggia

con ripieno di cervo dell'azienda Il Cerv di San Tommaso
servita con besciamella al timo
€ 13,00

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

secondi piatti



Il nostro INFILZINO

sfoglie di carne di manzo (razza pezzata rossa dell'Az. Agr. La Bolane di San Daniele) con guanciale di Sauris, alla griglia
€ 16,00



Lo spiedo di coniglio

con asparagi
€ 16,00



Il FRICO

frico morbido di patate e cipolla
... ovviamente con la POLENTA
€ 13,00



Involtini di maiale

Fettine di collo di maiale arrotolate con prosciutto di San Daniele e formaggio Montasio servite con una mostarda agli asparagi
€ 16,00

L'oca e gli asparagi

asparagi lessi con uovo di oca all'occhio di bue
€ 13,00

contorni

Insalata mista o verde €4,50

Patate al forno €4,50

Peperoni all'arancia €5,00

Asparagi lessi €6,00

Il contorno del giorno €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 agrituristico.

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 Blessano
- 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...

L'immaneabile Cioccosale

tortino di frolla al cioccolato con uno strato di lamponi
e una ganache di goloso cioccolato fondente
€ 7,00

Il gelatoso

gelato alla vaniglia mantecato servito con salsa ai frutti di bosco freschi
€ 6,00

Lo strudel di mele

servito con crema alla vaniglia
€ 7,00

O' maritozzo

soffice panino dolce ripieno di panna e fragole
...da leccarsi le dita
€ 7,00

GRAZIE

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

Lo Staff

Vini dolci al Calice

Verduzzo - Tenuta Luisa (Mariano del Friuli)
€ 4,00
Picolit - Perini (Savorgnano al Torre)
€ 6,00

Caffè

€ 1,50

Amari

Botanico, Lusor, Nonino, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta
Ramazzotti, Lucano, Averna, Bayles, Sambuca
€ 3,50

Grappe

Ceschia € 3,50
Nonino € 4,50
Storica Nera € 5,50

Distillati e liquori

Whisky, Rum
€ 5,50