

# la nostra filosofia

la cooperativa par plasé, di cui la casa rossa ai colli fa parte, gestisce il ristoro agriturismo.

la filosofia de “la cucina” 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
- 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
- il vino della cantina vicentini orgnani di valeriano
- il prosecco della cantina ronco margherita di pinzano
- il vino 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 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.**

\*\*\*

[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



presidio slow food

squisitamente a chilometro zero

# MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore



CASA ROSSA  
AI COLLI  
IL SAPORE DEL FRIULI

## antipasti per stuzzicare il palato...






	<b>prosciutto crudo di san daniele d.o.p.</b> prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi	€ 8,50
	<b>selezione di affettati misti di "in cortile" e la pitina</b> di tramonti direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile e carniagricola di enemonzo	€ 10,00
	<b>gran misto di formaggi</b> latteria giovane e invecchiato di brazzacco, formadi frant , caciotta, formadi salât  di enemonzo accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda	€ 9,00
	<b>polentina tramontina</b> polentina morbida di molino persello con la pitina  di tramonti saltata nell'aceto	€ 9,50
	<b>uovo pochet invernale</b> su vellutina al porro e cavolo nero con chips di cipolla uova dell'azienda holly farm di majano e verdure di driussi elena di martignacco	€ 9,00
	<b>crostatina di carciofi</b> pasta frolla salata con ripieno di carciofi e fondutina di formaggi di enemonzo verdure dell'azienda driussi elena di martignacco formaggi di enemonzo	€ 9,50
	<b>giardiniera casalinga</b>	€ 4,50

## primi piatti lasciate tentare dalle paste fatte in casa....

	<b>tagliolini al "san daniele" *</b> pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino persello la farina semi integrale è prodotta dal grano coltivato da l'orto sul fiume versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 10,50
	<b>gnocchi* ai carciofi</b> gnocchi di patate ripieni di formadi salât  su crema di carciofi e mentuccia le patate sono dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco, il formaggio di enemonzo	€ 11,00
	<b>ejarsons della tradizione*</b> ravioloni della tradizione carnica ripieni di ricotta e mele conditi con la morchia	€ 11,00
	<b>blecs* casalinghi integrali al cervo</b> con sfilacci di cervo e una spolverata di formadi frant il formadi frant provengono da carniagricola di enemonzo il cervo dall'allevamento di san tomaso versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 12,00
	<b>zuppeta colorata del giorno</b> con ortaggi di giornata delle nostre aziende agricole ortaggi di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis	€ 8,00

coperto € 2,50


## secondi piatti

	<b>l'infilzino GG - Gustoso e Goloso</b> sfoglie di carne di manzo di razza limousine di enemonzo insaporita con guanciaie di sauris	€ 14,00
	<b>il carciofo gratinato</b> insaporito con un pochino di formaggio stravecchio i carciofi provengono dall'azienda agricola l'orto sul fiume	€ 11,00
	<b>lumache in umido con polenta</b> lumache dell'azienda agricola "che lumaca" di colloredo	€ 12,00
	<b>il brasato speziato</b> brasato di sottocollo di maiale con verdure leggermente speziate (chi indovinerà con cosa?) maiale dell'azienda agricola in cortile di sottoselva	€ 12,00
	<b>frico morbido di patate</b> gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate e cipolla di elena	€ 10,00

## contorni per soddisfare il desiderio di natura...



<b>insalata mista</b>	€ 4,00
<b>patate rustiche</b> cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella	€ 4,00
<b>patate conce</b> saltate in padella con cipolla un pochino di formaggio e poca panna (altrimenti ingrassano 😊)	€ 4,00
<b>cavolo gratinato con besciamella</b>	€ 4,00
<b>radicchio di treviso ai ferri</b>	€ 4,50
<b>insalata belga ai ferri</b>	€ 4,00

## dessert per addolcire lo spirito...

<b>torta cioccosale</b> una frolla e ganache al cioccolato con caramello salato	€ 6,00
<b>la sbriciolona</b> torta rustica con frolla, ricotta e amaretti	€ 5,00
<b>pan budino</b> budino di pane stile "creme caramel"	€ 5,00
 <b>semifreddo al caffè</b> servito con una sbriciolata di meringhe	€ 5,00

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
-  presidio slow food

il pane e i crostini sono amorevolmente fatti da noi

**GRAZIE**  
per aver condiviso con noi questo viaggio nei sensi e nei sapori  
Lo Staff

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



CASA ROSSA  
AI COLLI  
IL SAPORE DEL FRIULI

**GRAZIE**

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

Lo Staff