

# 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:

- 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 allevati da 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

**squisitamente a chilometro zero**

coperto € 2,00







# MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore



CASA ROSSA  
AI COLLI  
IL SAPORE DEL FRIULI

## antipasti per stuzzicare il palato...

-  **prosciutto crudo di san daniele d.o.p.** € 8,00  
prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi
-  **selezione di affettati misti di in cortile** € 10,00  
direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile
-  **gran misto di formaggi** € 8,00  
latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta, formadi salât di enemonzo e brazzacco accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda
-  **tartare di limousine** € 9,00  
carne di manzo di Enemonzo battuta a coltello servita con salsina piccante, burro al dragoncello e crostini caldi
-  **tartelletta agli asparagi** € 8,00  
pasta brisee con fecola di patate ripiena di asparagi e salsa all'uovo dell'azienda holly farm di majano o driussi elena di martignacco
-  **giardiniera casalinga** € 4,00






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

- tagliolini al "san daniele" \*** € 10,00  
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
- gnocchi\* al pesto di piselli e nocciole** € 9,00  
gnocchi di patate con pesto di piselli freschi e nocciole tostate  
dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco
- girella allo speck\*** € 10,00  
pappardella casalinga con ricotta, porro e speck  
dell'azienda in cortile di sottoselva
- blecs casalinghi** € 8,00  
con sugo di guancette di maiale in umido e "scuete fumade" (trad. "ricotta affumicata")  
il maiale viene allevato dall'azienda In Cortile di Sottoselva  
versione senza glutine con pasta glutenfree
- cous cous estivo** € 8,00  
con verdure fresche su zuppetta di peperoni e mentuccia  
ortaggi di elena driussi di martignacco

coperto € 2,00



## secondi piatti

- |                                                                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|  l'infilzino GG - Gustoso e Goloso                                                   | € 14,00     |
| sfoglie di carne di manzo di razza limousine di enemonzo insaporita con guanciaie di sauris                                                                         |             |
|  melanzanella                                                                        | € 10,00     |
| melanzana cotta al forno e servita a cubetti con mozzarella di bufala e pomodorini confit<br>le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm |             |
|  coniglio in tecja                                                                   | € 14,00     |
| coniglio disossato con sugo alle olive<br>coniglio dell'azienda agricola "a fil di tiare" di gregorio lenarduzzi                                                    |             |
|  frico morbido di patate                                                             | € 10,00     |
| gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate e cipolla di elena                                                      |             |
|  costata CasaRossa                                                                   | € 4,50/etto |
| razza limousine dai pascoli di enemonzo dell'azienda carniagricola                                                                                                  |             |



## contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

- |                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| insalata mista                                                         | € 4,00 |
| patate rustiche                                                        | € 4,00 |
| cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella                 |        |
| verdurine croccanti saltate in padella                                 | € 4,00 |
| le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm |        |
| carote spadellate allo zenzero                                         | € 4,00 |


## dessert

per addolcire lo spirito...

- |                                                                                                        |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| torta cioccosale                                                                                       | € 5,00 |
| una frolla e ganache al cioccolato con caramello salato                                                |        |
|  la meringa casalinga | € 5,00 |
| meringa di uova fresche di holly farm con crema al mascarpone e frutta di stagione                     |        |
|  mousse alle fragole  | € 5,00 |
| con gelatina al lime e mentuccia                                                                       |        |
| tartatin di frutta mista                                                                               | € 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

il pane, i crostini e i grissini sono amorevolmente fatti da noi

# GRAZIE

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

Lo Staff



CASA ROSSA  
AI COLLI  
IL SAPORE DEL FRIULI

**GRAZIE**

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

Lo Staff