

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 ai 3 pomodori

servito con pesto di basilico e una vela di frico croccante
€ 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

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 in rosso

con barbabietola e una sbriciolata di erborinato di capra di Agrisiamon
A richiesta una spolverata di kren
€ 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

Spaghettoni alle zucchine

pasta casalinga condita con le 3 consistenze di zucchine e mandorle tostate
€ 13,00

Le chicche di patate

Gnocchetti di patate casalinghi con raguttino di melanzane
pomodorini profumati all'origano e ciuffetti di ricotta fresca
€ 13,00

Cavatelli vegetali

conditi con bieta colorata ripassata con aglio e peperoncino
e una sbriciolata di pane tostato
€ 13,00

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

secondi piatti


CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI



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



La tagliata di coniglio
alla griglia servita su misticanza
€ 18,00



Il FRICO estivo

frico morbido di patate e cipolla e pomodori sechi
... ovviamente con la POLENTA
€ 14,00



Il porcaro

Spiedo di maiale: salsiccia, pancetta e collo
tra cubetti vari di verdura
€ 17,00

Involtini di bieta
con cous cous cotti al forno
€ 13,00

contorni

Insalata mista o verde €4,50

Patate al forno €4,50

Bocconcini di melanzane al profumo di origano €5,00

Zucchine marinate con basilico e aglio servite tiepide €5,00

La bieta in rosso €5,00

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

la nostra filosofia


CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

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 Nespoledo
- 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...

Una golosità con le carote

€ 7,00

Il gelatoso

gelato alla vaniglia mantecato servito con salsa alla frutta di stagione

€ 7,00

La mocaccina

frolla farcita di crema al cioccolato profumata al caffè
e guarnita con cioccolato bianco

€ 7,00

I biscottini casalinghi

serviti con il verduzzo

€ 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 e liquori

Botanico, Lusor, Nonino, Montenegro, Fernet Branca, Branca Menta
Ramazzotti, Lucano, Averna, Sambuca

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

€ 3,50

Grappe

Ceschia € 3,50

Nonino € 4,50

Storica Nera € 5,50

Distillati e liquori

Whisky, Rum

€ 5,50