

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 “carni agricola” di enemonzo
- i formaggi della latteria di brazzacco
- gli animali da cortile allevati da stefano di “in cortile” di sottoselva
- le uova delle galline dell’azienda agricola “holly farm” di forgaria nel friuli
- 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
tutti gli insaccati sono del 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
- timballino di zucchine** € 8,00
con salsetta di pomodoro e zucchine filanger di holly farm
- uovo poché croccante** € 8,00
servito su letto di crema di fave e cipollotto in agro
- "brusca" a modo mio** € 8,00
bruschetta con misticanza di verdure, pomodori, formaggio asino e cren
-  **giardiniera casalinga** € 4,00

primi piatti

- 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
- cialejons di casa rossa*** € 10,00
ravioli di pasta di patate con ripieno di cremoso di enemonzo
serviti con la morchia al rosmarino
le patate sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis, la morchia è una salsa ottenuta rosolando in un tegame il burro con la farina di mais, finchè diventano color nocciola
-  **gnocchetti di zucchine*** € 9,00
gnocchi di zucchine azienda agricola elena driussi su vellutina di carote
burro di menta e scaglie di formadi frant
- crespelle "manzerezze"*** € 9,00
con stracciato di manzo di enemonzo e formaggio di brazzacco
- tagliatelle tricolore*** € 10,00
pasta fresca fatta in casa con pomodorini gialli, rossi e basilico di elena e cappello di stracciatella della latteria di aviano

coperto € 2,00

secondi piatti

- ⓧ l'infilzino GG - Gustoso e Goloso
sfoglie di carne di manzo di enemonzo insaporita con guanciale di sauris € 14,00
- ⓧ cous cous al profumo di lavanda € 9,00
servito su deliziosa vellutina di piselli
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm
- ⓧ bocconcini di coniglio con pomodori, olive e origano € 14,00
coniglio dell'azienda agricola a fil di tiare
- ⓧ frico di patate € 10,00
frico morbido
gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate di elena
- ⓧ maxi burger CasaRossa € 16,00
il nostro burger gourmet fuori misura 350g servito con contorno del giorno e croccante di albume
ideato e preparato dal nostro chef Nicoletti con carne selezionata di manzo di enemonzo
- ⓧ 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
- le verdure spadellate € 4,00
carote, melanzane, peperoni, cipolla, zucchine
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi, holly farm e ortp sul fiume

dessert

per addolcire lo spirito...

- torta cioccolatale € 5,00
una frolla e ganache al cioccolato con mou salato
- ⓧ cremoso allo yogurt € 5,00
con frutta di stagione e crumble al profumo di sambuco
- ⓧ mousse di sambuco € 5,00
con gelee al lime al profumo di menta
- lemon cheese cake € 5,00
con cheese di ricotta e marmellata di limone, a richiesta versione gluten free
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



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

GRAZIE

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

Lo Staff



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

Vini
Bollicine
&
Birre Artigianali



I BIANCHI

calice

VINO DELLA CASA

Tenuta Luisa "Edmida Bianco" friul. chard. 2018 € 12,00 € 2,50
saw.

FRIULANO

Venica "Ronco delle Cime" 2018 € 30,00
Subida di Monte 2018 € 18,00
Tenuta Luisa 2017 € 18,00
Tenuta Luisa "I Ferretti" 2016 € 25,00
Specogna 2016 € 25,00
Vigna Petrusa 2017 € 22,00
Jacuss Forment 2018 € 18,00

RIBOLLA GIALLA

Venica "L'Adelchi" 2018 € 30,00
Vigna Petrusa 2018 € 18,00
Livon "Tenuta RoncAlto" 2018 € 24,00
Tenuta Luisa 2018 € 18,00

MALVASIA

Venica "Petris" 2017 € 26,00

SAUVIGNON

Venica "Ronco delle Mele" 2018 € 48,00
Jacùss 2017 € 18,00
Subida di Monte 2017 € 18,00
Tenuta Luisa medaglia d'oro 2019 2017 € 22,00
Specogna "Duality" riserva 2017 € 40,00

PINOT BIANCO

Jacùss 2017 € 18,00
Venica "Talis" 2018 € 26,00

PINOT GRIGIO

Livon "Braide Grande" 2018 € 28,00
Masut da rive 2018 € 22,00
Specogna p.grigio ramato "Metodo Solera" 2013-2017 € 58,00
2012-2016 € 58,00

UVAGGI bianchi

Specogna "Identità" friulano malvasia rib gialla € 36,00
Tenuta Luisa i Ferretti "Desiderium" chard.friul. saw. € 32,00
Livon "Braide Alte" chard. saw picolit moscato giallo € 48,00

I ROSSI

calice

VINO DELLA CASA

Tenuta Luisa Rosso "Edmida" merlot, cabernet 2018 € 12,00 € 2,50

PIGNOLO

Petrucco 2013 € 50,00

SCHIOPPETTINO *ribolla nera*

Vigna Petrusa "RiNera" 2017 € 32,00

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Tenuta Luisa 2017 € 18,00

Tenuta Luisa "I Ferretti" 2013 € 32,00

Jacùss 2015 € 28,00

MERLOT

Tenuta Luisa 2017 € 20,00

Subida di Monte 2017 € 18,00

Pascolo "Selezione" 2014 € 18,00

Rodaro "Romain" 2012 € 35,00

CABERNET SAUVIGNON

Tenuta Luisa 2017 € 18,00

Tenuta Luisa "I Ferretti" 2015 € 27,00

CABERNET FRANC

Subida di Monte 2016 € 24,00

Tenuta Luisa 2017 € 22,00

PINOT NERO

Tenuta Luisa "I Ferretti" 2017 € 40,00

CHIANTI CLASSICO

Livon "Borgo Salcetino" chianti classico Riserva 2013 € 36,00

UVAGGI rossi

Subida di Monte Poncaia 95% merlot 5% cab.franc. 2015 € 38,00

Livon "Taire Blu" merlot cabernet 2016 € 48,00

Piera 1899 "Tabbor" merlot e cabernet sauvignon 2016 € 26,00

Tenuta Luisa "I Ferretti Rôl" merlot, cab. sauv. refosco 2015 € 38,00

Specogna "Oltre" ref. p.r., pignolo, schioppettino 2016 € 40,00

Masut de Rive "Sassi Rossi" merlot cab. sauv. 2018 € 25,00

I DOLCI

Tenuta Luisa Verduzzo	2016/17	€ 16,00	€ 3,00
Jacùss Verduzzo Friulano 50 cl	2016	€ 20,00	€ 4,00
Attems Picolit 50 cl	2012	€ 30,00	€ 6,00
Rodaro Picolit 37,5 cl	2011	€ 22,00	
Vicentini Orgnani Ucelùt 37,5 cl	2009	€ 28,00	
Ronco Margherita "Goshia" moscato spumante dolce		€ 13,00	
Piera 1899 "075 Carati" moscato spumante dolce		€ 16,00	

LE BOLLICINE

Ronco Margherita Prosecco brut DOC		€ 13,00	€ 2,50
Ronco Margherita Ribolla Gialla brut	2018	€ 16,00	€ 3,00
Tenuta Luisa Ribolla Gialla millesimato		€ 22,00	
Toblar Ribolla Gialla extra dry		€ 16,00	
Piera 1899 "075 Carati" ribolla gialla brut		€ 18,00	
Tenuta Luisa Rosè brut millesimato		€ 22,00	€ 3,50
Pittaro brut Metodo Classico pinot bianco, chardonnay		€ 30,00	
Frescobaldi Trentodoc brut Metodo Classico chardonnay		€ 25,00	

MAGNUM 150 cl

Ronco Margherita Prosecco Brut DOC		€ 28,00	
Subida di Monte "Blanc de Blanc" chardonnay in purezza millesimato	2014	€ 80,00	
Venica "Talis" pinot bianco in purezza		€ 58,00	
Subida di Monte merlot in purezza	2017	€ 45,00	
Masut da Rive "Sassirossi" white label cabernet e merlot	2017	€ 58,00	
Tenuta Luisa "I Ferretti Rôl" merlot, cab. sauv. e refosco	2018	€ 70,00	
Tenuta Luisa Cabernet Franc	2013	€ 48,00	
Tenuta Luisa Cabernet Sauvignon	2017	€ 40,00	
Tenuta Luisa Refosco dal peduncolo rosso	2017	€ 40,00	
	2017		

LE BIRRE ARTIGIANALI DI VILLA CHAZIL

Birra chiara "Alba" 50 cl alla spina		€ 5,50	
Birra chiara "Alba" 30 cl alla spina		€ 3,00	
Birra chiara "Alba"		€ 6,00	
Birra rossa "Sole rosso" 50 cl		€ 6,00	
Birra ambrata "Crepuscolo" 50 cl		€ 6,00	
Birra alla canapa "Code buie" 50 cl		€ 6,00	
Birra chiara fruttata "Mosaic" 50 cl		€ 6,00	