

MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore


antipasti

per stuzzicare il palato...

-  **Prosciutto crudo di San Daniele D.O.P.** € 9,00
prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi
- selezione di affettati misti e la pitina di capriolo di Noè** € 10,00
direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile e carniagricola di enemonzo e Noè di Maniago (versione senza glutine senza pitina)
-  **gran misto di formaggi** € 9,50
latteria giovane e invecchiato di brazzacco, formadi frant, caciotta, formadi salât di enemonzo accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda
-  **lo spiedino di zucchine** € 10,50
con ricotta di pecora profumata alla menta gratinato al forno
-  **uovo in camicia su zuppeta estiva di pomodori** € 10,50
con julienne di peperoni e una spolverata di nocciole
- uova dell'azienda holly farm di majano e verdure di driussi elena di martignacco
- cheesecake salata al basilico friulano** € 10,00
base di pasta brisee salata con basilico e riccioli di stravecchio di Brazzacco
- verdure dell'azienda driussi elena di martignacco formaggi di enemonzo
-  **giardiniera casalinga** € 4,50





primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....

- tagliolini al "san daniele" *** € 10,50
pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
- spaghettoni sambuco e pitina *** € 12,00
pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
- gnocchetti alle tre consistenze di pomodoro*** € 11,00
gnocchi di patate con pomodorini confit, freschi e in salsa,
pesto di basilico fresco e un cappello di stracciatella
le verdure sono dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco
- stringozzi ai pisellini freschi** € 11,00
con pesto di piselli freschi al profumo di mentuccia e una spolverata di frant
le verdure sono dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco
-  **parmigiana di melanzane** € 11,00
gratinata al forno
il formaggio della latteria di Brazzacco e le verdure della Driussi

coperto € 2,50

secondi piatti

	l'infilzino GG - Gustoso e Goloso € 14,00 sfoglie di carne di manzo di razza limousine di enemonzo insaporita con guanciale di sauris
	la caponatina estiva con la bufala friulana € 13,00 dell'azienda agricola driussi di martignacco
	la costata di San Daniele o di Enemonzo all'etto € 5,00 manzo delle aziende Bolane di San Daniele razza pezzata rossa o di Carniagricola di Enemonzo razza Limousine
	lo spiedone da cinquecento € 18,00 alla griglia dell'azienda agricola in cortile di sottoselva
	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



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	
zucchine trifolate	€ 4,00
il raccolto del giorno	€ 4,00
ogni giorno i nostri amici agricoltori ci consegnano qualcosa...a sorpresa	

dessert

per addolcire lo spirito...

la frangipane alle albicocche	€ 5,00
con crema alle mandorle e frutta fresca	
la crostatina estiva	€ 5,00
frolla, crema pasticcera e frutta del contadino	
mousse al sambuco con gelatina al lime e menta	€ 5,00
con gelatina al lime e menta	
il dolce del giorno	€ 5,00

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 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 organici 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

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