

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



Girella vegetale

involtino di barbabietola, riso venere, piselli
e salsa tzatziki (salsa greca a base di yogurt, cetrioli e aglio)
€ 11,00



La tartare

di manzo dell'azienda Le Bolane accompagnata da burro alla menta,
portulaca in agrodolce, salsa verde e crostini casalinghi
€ 12,00



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

Suggeriamo in abbinamento un calice di Vignesi uvaggio di Vicentini Orgnani € 4,00

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 erbaceo

con le erbe spontanee dell'Orto sul Fiume e porcinello confit
€ 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

Gnocchi estivi

di melanzane alle tre consistenze di pomodoro e un cappello di stracciatella
€ 13,00

Tagliatella...in red

pasta fatta in casa grossolana condita con ragù di barbabietola,
guanciale croccante, una sbriciolata di pane agliato e scorza di limone
€ 12,00



La insolita parmigiana

di zucchine gialle e taleggio
€ 12,00

tutte le nostre verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco e
dell'Orto sul Fiume di Aonedis

secondi piatti



Il mitico pollo fritto

panato con briciole di pane e servito con salsa rosa "rivisitata"

€ 14,00



La Tagliata

Tagliata di manzo dell'azienda Le Bolane di San daniela
alla griglia

€ 18,00

Si suggerisce in abbinamento un calice di Merlot az. agr. Perusini € 4,00



Il FRICO pomodoroso

Frico morbido di patate e pomodori secchi
... ovviamente con la POLENTA

€ 12,00



Il maiale arrotolato

Involto di maiale con ricotta, erbe di campo, guancia
cotta nel sughetto di pomodoro

€ 18,00



Le zucchine ripiene

con la quinoa, piselli al profumo di rafano

€ 11,00

contorni

Insalata mista o verde €4,00

Patate al forno €4,50

Piselli in umido €5,00

La caponata €5,00

Il verzottino tagliato sottile €4,50

Tutte le nostre verdure provengono dalle aziende agricole l'Orto sul fiume di Aonedis
Driussi di Martignacco e Fare Bio di Dignano

la nostra filosofia



La cooperativa Par Plasé, di cui la Casa Rossa ai Colli fa parte, gestisce il ristoro agriturismo.

La filosofia del ristorante "la Cornice" (aperto nei mesi estivi per sfruttare al meglio il giardino) e dell'osteria l'Angolino (più raccolta e adatta ai mesi freddi) 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 az. agr. Coniglio Natura di Precenico
- la carne di manzo di "Carniagricola" di Enemonzo
- 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'agribirreria Villa Chazil di Nespolo
- 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...

Strudel estivo

con pesche e amaretto

€ 7,00



Il Gelatoso

gelato alla crema con salsina alle amarene di stagione e meringa

€ 6,00

Creme brulè alla lavanda

€ 7,00

Il tiramisu

casalingo

€ 7,00

GRAZIE

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

Lo Staff