

MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore


CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI


CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

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



Lidrie cul poc

Radicechio di campo con ciccioli di speck e uovo sodo

€ 10,00

Strudel di broccoli

Strudel salato con pasta sfoglia e broccoli piccantini

€ 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

Sommelier Eddy suggerisce in abbinamento un calice di Vignese uvaggio di Vicentini Orgnani € 4,00

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa...

Tagliatelle di cortile

Le nostre tagliatelle casalinghe con la farina del mulino Persello e il sugo di coniglio insaporito con olive, origano e pomodoro secco

€ 13,00

Sommelier Eddy suggerisce in abbinamento il Cabernet Franc di Vigna Traverso € 4,00

Tagliolini al "San Daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello

versione senza glutine con pasta glutenfree

€ 12,50

Gnocchi rustici

di patate con salsiccia campagnola

e formaggio erborinato di capra dell'azienda Agrisiamon

€ 13,00



Risotto salato

minimo per 2 persone

con carciofi e formadi salât

€ 13,00



La zuppa di ceci

servita con il crostini e chips di cavolo nero

€ 10,00

coperto € 2,50

Il pane, le paste e i dolci sono fatti amorevolmente dallo chef Nicoletti

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

secondi piatti

CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI



Il capocollo

di maiale al latte di pecora sevita con purè di sedano rapa

€ 16,00



La guancia ubriaca

guancia di manzo dell'azienda Le Bolane di San Daniele
lentamente cotta nel vino rosso servita con krappfen salati fritti dal cuore formaggioso

€ 16,00

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



Il FRICO tardivo

Frico morbido di patate, cipolla e radicchio tardivo

... ovviamente con la POLENTA

€ 12,00



La trippa

in umido in bianco con la polenta

€ 11,00



La cipolla ripiena

con il suo fondo impastato con l'erborinato di capra di Agrisiamon
e gratinata al forno

€ 11,00



contorni

Insalata mista o verde €4,00

Purè di sedano rapa €4,50

Broccoli spadellati piccantini e...agliosi €4,50

Il contorno del giorno €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

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" (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'agribirrifico 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...



Semifreddo al cioccolato

con salsa al vin brulè

€ 7,00

Il Pasticciotto

dolce di pasta frolla con ripieno alle mandorle

€ 7,00

Dolce di ricotta

tipo cheesecake con salsa ai frutti di bosco

€ 7,00

I biscottini casalinghi al mais

serviti con un buon calice di 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

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

€ 3,50

Grappe

Ceschia € 3,50

Nonino € 4,50

Storica Nera € 5,50

Distillati e liquori

Whisky, Rum

€ 5,50