

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:

- 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 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



presidio slow food

squisitamente a chilometro zero

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. prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi	€ 8,50
	selezione di affettati misti di "in cortile" e la pitina di tramonti direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile e carniagricola di enemonzo	€ 10,00
	gran misto di formaggi latteria giovane e invecchiato di brazzacco, formadi frant , caciotta, formadi salât di enemonzo accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda	€ 9,00
	polentina tramontina polentina morbida di molino persello con la pitina di tramonti saltata nell'aceto	€ 9,00
	uovo pochet autunnale su vellutina al porro e cavolo nero con chips di cipolla uova dell'azienda holly farm di majano e verdure di driussi elena di martignacco	€ 9,00
	involtino di zucca su broccolo spadellato la sfoglia di zucca abbraccia la ricotta al profumo di cannella e la caciotta verdure dell'azienda driussi elena di martignacco formaggi di enemonzo	€ 9,00
	giardiniera casalinga	€ 4,00

primi piatti lasciati tentare dalle paste fatte in casa....

	tagliolini al "san daniele" * 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	€ 10,00
	gnocchi* di castagne gnocchi di patate ripieni di castagne e formadi salât conditi con la morchia le patate sono dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco, il formaggio di enemonzo	€ 10,00
	la girella di crespella* crespella ripiena di broccoli gratinata e cosparsa di mandorle	€ 10,00
	blecs casalinghi integrali con zucca e salsiccia nostrana e una spolverata di formadi frant il manzo e il formadi frant provengono da carniagricola di enemonzo versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 10,00
	zuppeta colorata del giorno con ortaggi di giornata delle nostre aziende agricole ortaggi di elena driussi di martignacco e orto sul fiume di aonedis	€ 8,00

coperto € 2,50

secondi piatti

	l'infilzino GG - Gustoso e Goloso sfoglie di carne di manzo di razza limousine di enemonzo insaporita con guanciale di sauris	€ 14,00
	la cipolla rosa della val cosa  ripiena di ceci le cipolle provengono dall'azienda agricola a fil di tiare	€ 11,00
	pollo in tecja alla cannella pollo in umido al profumo di cannella pollo dell'azienda agricola "in cortile" di palmanova	€ 12,00
	la costa contadina costa di maiale cotta lentamente nel sugo di pomodori e erbe aromatiche maiale dell'azienda agricola in cortile di sottoselva	€ 12,00
	frico morbido di patate gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di brazzacco e le patate e cipolla di elena	€ 10,00
	costata CasaRossa razza limousine dai pascoli di enemonzo dell'azienda carniagricola	€5,00/etto



contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista	€ 4,00
patate rustiche cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella	€ 4,00
pure di sedano rapa	€ 4,00
finocchi gratinati	€ 4,00
lenticchie in umido	€ 4,00

dessert

per addolcire lo spirito...

torta cioccosale una frolla e ganache al cioccolato con caramello salato	€ 6,00	
	tortino rustico di farina di polenta e mandorle aromatizzato all'arancia servito con crema cioccolato bianco	€ 5,00
	creme brulè alla zucca	€ 5,00
lo strudel di pere al profumo di arancia	€ 5,00	

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

il pane e i crostini sono amorevolmente fatti da noi

GRAZIE

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

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



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

GRAZIE

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

Lo Staff