

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...

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....






	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 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, formadi salât di Enemonzo accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda	
	toç in braide ai cardi	€ 9,00
	polentina morbida con raguttino di cardi e la morchia con la farina del mulino Persello di Caporiacco	
	la tartare a modo nostro	€ 10,50
	di pezzata rossa dell'azienda La Bolane al naturale con crostini, burro piccante e tuorlo d'uovo in camicia	
	sformatino di cavolo nero	€ 9,50
	servito su zuppetta di cavolo romanesco e insaporito da una foglia di frico verdure dell'azienda Driussi Elena di Martignacco formaggio di Brazzacco	
	giardiniera casalinga	€ 4,50

	tagliolini al "San Daniele" *	€ 11,00
	pasta all'uovo fatta in casa con farina mulino Persello versione senza glutine con pasta glutenfree	
	blecs saraceni*	€ 12,00
	pasta al grano saraceno con raguttino di cappone in rosso dell'azienda agricola In Cortile di Palmanova versione senza glutine con pasta glutenfree	
	gnocchi* di pane viola	€ 11,00
	gnocchi di pane con radicchio tardivo serviti con una sbriciolata di salsiccia alla salvia e una spolverata di formadi frant	
	le verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco la salsiccia di In Cortile	
	zuppetta del giorno	€ 9,00
	le verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco	
	lo spaghetti* romanesco	€ 10,00
	saltato con aglio, olio e peperoncino, crema di cavolo romanesco e briciole di pane con le verdure della Driussi	
	versione senza glutine con pasta glutenfree	

coperto € 2,50

la nostra filosofia

secondi piatti

	l'infilzino GG - Gustoso e Goloso sfoglie di carne di manzo di razza pezzata rossa di Bolane insaporita con guanciale di Sauris	€ 14,00
	involtini di zucca ripieni di fagioli cannellini al timo e serviti con una sbriciolata di amaretti dell'azienda agricola Driussi di Martignacco	€ 11,00
	le guancette morbide al refosco guancette di manzo di razza pezzata rossa dell'azienda agricola Le Bolane di San Daniele	€ 14,00
	pollo in tecja alla cannella in umido al profumo di cannella dell'azienda agricola In Cortile di Sottoselva	€ 14,00
	polpette piccantine in umido con sughetto rosso servite con la verza dell'azienda agricola Le Bolane di San Daniele	€ 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

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
cicoria e bieta ripassate con una sbriciolata di pane agliato	€ 4,00
cardi gratinati	€ 4,00
il raccolto del giorno ogni giorno i nostri amici agricoltori ci consegnano qualcosa...a sorpresa	€ 4,00

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

La filosofia de "la Cornice" 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 Tiera" di Lestans
- la carne di manzo e i formaggi prodotti da Bepo di "Carniagricola" di Enemonzo
- la carne di manzo razza pezzata rossa dell'azienda "La Bolane" di San Daniele
- 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 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 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

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

dessert

per addolcire lo spirito...

la cioccosale

crostatina di frolla al cioccolato con caramello salato e ganache di cioccolato fondente

€ 6,00

strudel rustico di mele

ricetta tradizionale con le mele e l'uvetta

€ 5,00

la sfoglia incontra le castagne

strati di sfoglia e un cremoso alle castagne

€ 5,00



mousse al vin brulè

servita con una gelatina di arance

€ 5,00

GRAZIE

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

Lo Staff



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI