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
€ 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

Toč in braide autunnale
con ragu di funghi Pleurotus, Shiitake e Champignon
dell'azienda Fare Bio di Dignano
€ 11,00

Uovo pochet - in camicia
dell'azienda Holly Farm di Majano su un crostone di pane croccante
con verdure di stagione CBT e ricotta affumicata
€ 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

coperto € 3,00
Il pane, le paste e i dolci sono fatti amorevolmente dallo chef Nicoletti

CASA ROSSA AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa...

Risotto in verde
con pesto di spinacino e taleggio servito con guanciale croccante
€ 13,00

Tagliolini al "San Daniele" *
pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
€ 13,00

Raviolo di zucca
con pasta casalinga agli spinaci ripiena di zucca Vanity (az. Driussi),
dal delicato sapore di castagna, servito con una dadolata di mele
al profumo di cannella e ricotta affumicata
€ 14,00

Gnocchi chicchirichì
gnocchetti casalinghi di ricotta e cicoria serviti con uno spezzato di gallo
piccantino e profumato al rosmarino dell'azienda In Cortile di Palmanova
€ 14,00

Le pappardelle del bosco
pasta casalinga al farro con funghi Pleurotus, Shiitake e Champignon
e una spolverata di formadi frant di Enemonzo
€ 14,00

tutte le nostre verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco e
dell'azienda Fare Bio di Dignano

secondi piatti

CASA ROSSA AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

Il nostro INFILZINO
sfoglie di carne di manzo (razza pezzata rossa dell'Az. Agr. La Bolane di San Daniele) con guanciale di Sauris, alla griglia
€ 18,00

La guancia di manzo
dell'azienda Le Bolane di S. Daniele brasata la refosco
servita con la polenta
€ 18,00

Il FRICO autunnale
frico morbido di patate, cipolla e zucca Hokkaido
... ovviamente con la polenta del mulino Persello
€ 14,00

Il filetto di maiale
bardato allo spek e senape servito con una salsina ai funghi
€ 17,00

Involtini di zucca
Butternut della Driussi con caciotta di capra al profumo di cannella
€ 13,00

contorni

Insalata mista o verde €4,50
Patate al forno €4,50
Cicoria ripassata all'aglio e peperoncino €5,00
Carote allo zenzero servite tiepide €5,00
Zucca in saôr con cipolla €5,00

Tutte le nostre verdure provengono dalle aziende agricole
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" predilige un ritorno alla natura e ai suoi sapori, veri e genuini.
Gustando i nostri piatti potrete assaporare:

- le erbe aromatiche e gli ortaggi coltivati da Elena di "azienda agricola Driussi" di Martignacco
- i conigli allevati da az. agr. Coniglio Natura di Precenicco
- Gli ortaggi dell'azienda Fare Bio di Dignano
- 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'agribirrificio 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...

Pavlova al cacao

meringa al cacao con crema chibouste al cioccolato e frutti rossi

€ 7,00

Il semifreddo autunnale

con frutta secca (mandorle, albicocche e ficchi) e cioccolato fuso

€ 7,00

Apple pie

tortino di frolla e mele

servito con gelato al fior di latte della "Gelatteria" di Talmassons

€ 7,00

Clafoutis all'uva e susine

con noci, profumato alla grappa e servito

con crema al cioccolato bianco

€ 7,00

GRAZIE

per aver condiviso con noi

questo viaggio

nei sensi e nei sapori

Lo Staff

CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI