

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
- tortina salata al radicchio** € 9,00
con pasta brisee e radicchio variegato
-  **polpettine autunnali** € 9,50
polpettine di carne di maiale con chutney di mele e zenzero dell'azienda agricola In Cortile di Sottoselva
-  **sformatino di spinacina** € 9,50
servito con cubetti di pomodoro e scaglie di stravecchio 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 coniglio in rosso versione senza glutine con pasta glutenfree
- gnocchetti* con zucca e pituccia** € 12,00
gnocchi di patate con zucca e pituccia di Noè di Maniago le verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco
-  **zuppetta del giorno** € 9,00
le verdure sono dell'azienda agricola di Elena Driussi di Martignacco
- roselline cappuccine** € 11,00
girella di pasta di lasagna al profumo di porcino con cavolo cappuccio gratinata al forno con le verdure della Driussi

coperto € 2,50

secondi piatti

 l'infilzino GG - Gustoso e Goloso € 14,00
sfoglie di carne di manzo di razza pezzata rossa di Bolane insaporita con guanciale di Sauris

 hamburger di cannellini e ceci € 13,00
servito con una salsina piccante dell'azienda agricola Driussi di Martignacco

 le guancette morbide all'uva € 14,00
guancette di maiale brasate all'uva dell'azienda agricola In Cortile di Sottoselva di Palmanova

 pollo ai funghi misti € 14,00
dell'azienda agricola In Cortile di Sottoselva

 frico morbido di patate € 10,00
gli ingredienti di questo piatto tipico friulano sono il formaggio di Brazzacco e le patate e cipolla di Elena



contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista € 4,00

patate rustiche € 4,00

cotte al forno con la loro buccia e saltate in padella

le verdure brasate € 4,00

zucca, finocchi e cipolla sfumate al vino bianco

il raccolto del giorno € 4,00

ogni giorno i nostri amici agricoltori ci consegnano qualcosa...a sorpresa

dessert

per addolcire lo spirito...

 la mousse al cioccolato € 6,00

servita con un goloso macaron

la tortina morbida all'uva € 5,00

clafoutis tiepida servita con crema pasticcera

torta zucca antica € 5,00

servita con crema di mandorle

pasticcino alla viennese € 5,00

la nostra interpretazione dell'eclair: pasticcino di pasta del bigné con un leggero strato

di marmellata alle albicocche e crema al cioccolato ricoperta di glassa al cioccolato...quasi una sacher

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 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 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 Mmajano
- 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