

MENU

assaggi di una terra che porterai nel cuore

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

Toë in braide autunnale

polentina morbida con farina del mulino Persello
con funghi e la morchia
€ 10,00



Uovo un camicia...verde

uovo dell'azienda Holly Farm di Majano
su crema di spinaci e ricotta affumicata
€ 10,00



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

Suggeriamo in abbinamento un calice di Vignese uvaggio di Vicentini Orgnani € 4,00

coperto € 2,50

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



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa...

Blecc selvaggi

Pasta integrale tipo maltagliato con sugo di cervo
e una spolverata di nocciole tostate
€ 14,00

Tagliolini al "San Daniele" *

pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello
versione senza glutine con pasta glutenfree
€ 12,50



Risotto autunnale

con funghi di stagione e un burrino al profumo di mirtili
€ 14,00

Ravioli della vendemmia

con uva e ricotta di capra dell'azienda Agrisiamon di Bressano
su sughetto di maiale
€ 14,00

Pappardella arrotolata

Pasta all'uovo fatta in casa con farina del mulino Persello
arrotolata con zucca e gratinata al forno
€ 12,50

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

secondi piatti



Il coniglio fritto

panato con briciole di pane e servito con salsa rosa "rivisitata"

€ 16,00



Il nostro infilzino

Spiedo di polpa di manzo dell'azienda Le Bolane di San Daniele tagliata sottile, intervallata da fettine di guanciale e cotta alla griglia

€ 15,00

Si suggerisce in abbinamento un calice di Merlot az. Vicentini € 4,00



Il FRICO d'autunno

Frico morbido di patate e uva
... ovviamente con la POLENTA

€ 12,00



Il pollo alla cacciatora

Pollo non disossato dell'azienda In Cortile di Palmanova in umido
con capperi, olive e pomodoro

€ 15,00



Hamburger di ceci

con patate servito con insalata di funghi misti di stagione

€ 13,00

contorni

Insalata mista o verde €4,00

Patate al forno €4,50

Peperonata €5,00

Purè di patate €4,50

Zucca e scalogno spadellati €5,00

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



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

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'agribirreria 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 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.

Please inform the dining room staff of any intolerances or allergies

* Legend: * manufactured and chilled on site to comply with hygiene regulations,



gluten free

Dessert

per concludere in bellezza...

Strudel classico

con le mele servito con crema chantilly

€ 7,00



Bavarese al cioccolato

con una dadolata di pere

€ 7,00



Semifreddo all'uva

con salsa al vino rosso e uva caramellata

€ 7,00

La mitica cioccosale

pasta frolla al cioccolato con caramello salato

€ 7,50

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