

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:

- 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 “carni agricola” di enemonzo
- i formaggi della latteria di brazzacco
- gli animali da cortile allevati da stefano di “in cortile” di sottoselva
- le uova delle galline dell’azienda agricola “holly farm” di forgaria nel friuli
- 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

squisitamente a chilometro zero

coperto € 2,00

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.** € 8,00
prosciutto crudo artigianale dell'azienda levi stagionato almeno 18 mesi
- ⓧ **selezione di affettati misti di in cortile** € 10,00
direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile
- ⓧ **gran misto di formaggi** € 8,00
latteria giovane e invecchiato, formadi frant, caciotta, formadi salât di enemonzo e brazzacco accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda
- ⓧ **insalatina autunnale** € 8,00
insalatina di funghi di stagione con scaglie di formaggio stravecchio e frutta secca, ricoperta da fettine di speck di enemonzo
- ⓧ **furlan-seadas** € 8,00
tipico dolce sardo in versione friulana: fagottini di pasta di riso ripieni di formadi salât e qualche goccia di miele, fritti e serviti con un purè di mele
- focaccia a modo mio** € 8,00
con pane nero di segale, brunoise di zucca stracciatella della latteria di Aviano e mandorle tostate
- ⓧ **giardiniera casalinga** € 4,00

primi piatti

- tagliolini al "san daniele" *** € 10,00
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
- ejalcions di casa rossa*** € 10,00
ravioli di pasta di patate con ripieno di cremoso di enemonzo
serviti con la salsa di pere
le patate sono coltivate presso l'azienda agricola di elena driussi di martignacco e holly farm
- ⓧ **gnocchetti di zucca*** € 9,00
gnocchi di zucca dell'azienda agricola elena driussi conditi con mele e nocciole tostate nel burro (impastati con la farina di riso)
- gnocchetti alla parigina** € 9,00
antica ricetta di gnocchi di farina del molino persello
con raguttino di coniglio gratinati al forno
- furlanelli ai porcini*** € 11,00
pasta fresca fatta in casa con porcini freschi in due consistenze

coperto € 2,00

secondi piatti

- ⓧ l'infilzino GG - Gustoso e Goloso
sfoglie di carne di manzo di enemonzo insaporita con guanciale di sauris € 14,00
- ⓧ melanzane ripiene
con purè di melanzana e formaggi € 10,00
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm
- bombette di Gregorio € 14,00
bombette di coniglio e pistacchio ripiene di formaggio cremoso salato di Enemonzo, passate in farina di polenta e adagiate su letto di cipolla appassita della val Cosa coniglio dell'azienda agricola "a fil di tiare" di Gregorio Lenarduzzi
- ⓧ 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
- ⓧ costata CasaRossa € 4,50/etto
razza limousine dai pascoli di enemonzo dell'azienda carniagricola
- ⓧ guancette di maiale alle mele € 12,00
servite con la polentina
maiale dell'azienda agricola "in cortile" di sottoselva

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
- funghi misti € 4,00
- peperonata rustica € 4,00
- purè di sedano rapa € 4,00

le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi, holly farm e ortp sul fiume

dessert

per addolcire lo spirito...

- torta cioccolsale € 5,00
una frolla e ganache al cioccolato con mou salato
- ⓧ creme brulee alla zucca € 5,00
- pere al vin brulè € 5,00
- ⓧ con crema chantilly al cioccolato bianco
- tiramisu di casa € 5,00
servito nel vasetto

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





CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

GRAZIE

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

Lo Staff