

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:

- 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 tiere” di lestans
- la carne di manzo e i formaggi prodotti da bepo di “carniagricola” di enemonzo
- 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
- 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



presidio slow food

squisitamente a chilometro zero











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	€ 8,00
	selezione di affettati misti di "in cortile" e la pitina  di tramonti direttamente dal nostro socio fornitore stefano calligaris dell'azienda in cortile e carniagricola di enemonzo	€ 10,00
	gran misto di formaggi latteria giovane e invecchiato di brazzacco, formadi frant  , caciotta, formadi salât  di enemonzo accompagnati da frutta secca e fresca e mostarda	€ 8,00
	i sapori d'autunno speck di enemonzo su misticanza, funghetti e grana	€ 9,00
	sformatino arlecchino alle verdure di stagione su vellutina al porro uova dell'azienda holly farm di majano e verdure di driussi elena di martignacco	€ 8,00
	involtino di zucca su zuppetta di funghi la sfoglia di zucca abbraccia la ricotta al profumo di cannella e la caciotta verdure dell'azienda driussi elena di martignacco formaggi di enemonzo	€ 9,00
	giardiniera casalinga	€ 4,00

primi piatti lasciate tentare dalle paste fatte in casa....

	tagliolini al "san daniele" * 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	€ 10,00
	gnocchi* di prugne gnocchi di patate ripieni di prugne fresche di stagione conditi con la morchia le patate sono dell'azienda agricola di elena driussi di martignacco la frutta de l'orto sul fiume	€ 10,00
	lasagnetta del bosco* lasagna di pasta casalinga di semola con funghi misti di stagione dell'azienda agricola dal forno di gorizia	€ 10,00
	blecs casalinghi con raguttino di manzo e una spolverata di formadi frant il manzo e il formadi frant provengono da carniagricola di enemonzo versione senza glutine con pasta glutenfree	€ 9,00
	zuppetta colorata con zucchine, carote, funghi champignon, chips di cipolla ortaggi di elena driussi di martignacco	€ 8,00

coperto € 2,00

secondi piatti

	l'infilzino GG - Gustoso e Goloso sfoglie di carne di manzo di razza limousine di enemonzo insaporita con guanciale di sauris	€ 14,00
	la cipolla rosa della val cosa ripiena di fagioli cannellini le cipolle provengono dall'azienda agricola a fil di tiare	€ 11,00
	coniglio in tecja coniglio disossato con sugo ai funghi di stagione coniglio dell'azienda agricola "a fil di tiare" di gregorio lenarduzzi	€ 14,00
	la costa contadina costa di maiale cotta lentamente nel sugo di pomodori e erbe aromatiche maiale dell'azienda agricola in cortile di sottoselva	€ 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
	costata CasaRossa razza limousine dai pascoli di enemonzo dell'azienda carniagricola	€5,00/etto

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
caponatina furlan-sicula le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm	€ 4,00
cavolfiori gratinati	€ 4,00
fagioli all'uccelletto	€ 4,00

dessert

per addolcire lo spirito...

torta cioccosale una frolla e ganache al cioccolato con caramello salato	€ 6,00
la macedonia con gelato artigianale della gelateria luna di udine	€ 5,00
mousse al vin brulé con crumble - versione gluten free senza crumble	€ 5,00
lo strudel di mele	€ 5,00

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
presidio slow food

il pane e i crostini sono amorevolmente fatti da noi

GRAZIE

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

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



CASA ROSSA
AI COLLI
IL SAPORE DEL FRIULI

GRAZIE

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

Lo Staff