

# 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

€ 9,00



### piatto ricco.....

selezione di affettati misti e la pitina di capriolo di Noè direttamente dal nostro socio fornitore Stefano Calligaris dell'azienda In Cortile e Noè di Maniago (versione senza glutine senza pitina) e i formaggi latteria di Brazzacco e di Capramica di Pinzano

€ 14,00



### i sapori d'autunno

speck dell'azienda In Cortile su misticanza, funghetti e stravecchio

€ 10,00



### uovo goloso

uovo pochet servito su fonduta di formaggi e raguttino di porro verdure della Driussi di Martignacco e l'Orto sul Fiume di Aonedis

€ 9,50



### sformatino alla zucca

servita su poutpourri di bosco (funghi)

€ 10,00



### giardiniera casalinga

preparata con amore dal nostro chef Nicoletti con le verdure di Driussi e l'Orto sul Fiume

€ 4,50

## primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....

### blecs selvaggi

pasta rustica integrale con raguttino di cervo e una sbriciolata di nocciole tostate cervo dell'azienda Al Cerv di San Tomaso (Majano)

€ 13,00

### gnocchi con le prugne

di patate con all'interno una prugna e conditi con burro, zucchero e cannella \*\*\*  
antica ricetta di origine boema introdotta durante il dominio austro-ungarico

€ 12,00

### tagliolini al "San Daniele" \*

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

€ 11,50



### crepella del bosco

crepella con funghi di stagione con le uova di Holly Farm di Majano

€ 11,00



### l'insolita zucca

zuppeta con zucca, mele e polpettine di pollo \*\*\*

€ 10,00

coperto € 2,50

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

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

# secondi piatti

 **l'infilzino GG Gustoso e Coloso**  
sfoglie di carne di manzo con guanciale di Sauris passato alla griglia  
la carne di razza pezzata rossa proviene dall'azienda Le Bolane di San Daniele  
€ 14,50

 **la cipolla rosa della val cosa ripiena**  
di fagioli borlotti  
€ 13,00

 **la costa contadina della domenica**  
costa di maiale cotta lentamente nel sugo di pomodori e erbe aromatiche  
classico piatto dei pranzi di famiglia della domenica della tradizione friulana  
maiale dell'azienda agricola In Cortile di Sottoselva  
€ 14,00

 **cunin in tecja**  
coniglio disossato con sugo ai funghi di stagione  
coniglio dell'azienda agricola  
€ 15,00

 **il frico morbido alle pere**  
quant'è buono il formaggio con le pere?  
con i formaggi di Enemonzo e Brazzacco e le patate di Elena Driussi  
€ 11,00

 **la trippa in bianco**  
delle aziende La Bolane di San Daniele o Carniagricola di Enemonzo  
€ 12,00

## 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

 **la spadellata del giorno** €4,00  
ogni giorno i nostri amici agricoltori ci consegnano qualcosa...a sorpresa

 **la caponata** €4,50  
**il porro gratinato** €4,50

Tutte le nostre verdure provengono dalle aziende agricole l'Orto sul fiume di Aonedis e Driussi di Martignacco

# la nostra filosofia



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

La filosofia de "la Cornice" 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
- 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 Majano
- 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 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**