

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...



prosciutto crudo di San Daniele D.O.P.

prosciutto crudo artigianale dell'azienda Levi stagionato almeno 18 mesi

€ 9,00



piatto ricco.....

selezione degli insaccati di Stefano "dell'azienda in Cortile",
con ospiti d'eccezione la Pitina di Noè e
i formaggi delle latterie di Brazzacco e Capramica

€ 14,00



il nostro UOVO

uovo pochet adagiato su salsa al carciofo
accompagnato da foglie di frico friabile

€ 9,00



l'insolita Polpettina

polpettine di quinoa ed erbe di campo
verdure di Driussi e l'Orto sul Fiume

€ 9,00



giardiniera casalinga

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

€ 4,50

coperto € 2,50

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

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa....

Il Raviolo* RED

raviolo alla barbabietola
ripieno al carciofo e formadi frant

€ 13,00

tagliolini al "San Daniele" *

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

€ 11,50

lo Gnocotto* rustico al cervo

gnocotti di patate accompagnati da
una gustosa salsa di cervo

€ 12,00



col Risotto di montagna il gusto.....

risotto all'aglio ursino
con fondutina di taleggio di capra
formaggi dell'azienda agricola Agri Siamon di Bressano

€ 12,00

la Tagliatella verde

Tagliatella rustica con crema allo selupit
e speck croccante

€ 13,00

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

secondi piatti



il Bocconcino

bocconcini di maiale al latte di CAPRA, cucinati con sapiente lentezza, ogni delicato boccone vi conquisterà

€ 14,50



le Morbidelle

gustose e tenere polpettine di coniglio con olive e pomodori secchi

€ 15,00



le nostre Guancette

....si sciolgono solo a guardarle...
morbide guancette di manzo
marinate e cucinate al Refosco

€ 14,00

La Montanarina

pizza fritta farcita con erbe di stagione e camembert di capra
adagiata su una crema di cavolo nero

€ 13,00

contorni

per soddisfare il desiderio di natura...

insalata mista €4,00

Gateau di patate €4,50

Tarassaco ripassato in padella ... piccantino €4,50

Spadellata del giorno €4,00

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 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. Collavino di Spilimbergo
- 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
- 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'agribirrificio Villa Chazil di Nespeledo
- 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

dessert...e non solo

per concludere in bellezza...

semifreddo al verduzzo con salsa allo scúpit
€ 5,00

cioccoDì

frolla al cioccolato con crema di arachidi
dell'az. agr. De Munari di San Vito al Tagliamento
€ 6,50

creme Brulee al mandarino
€ 6,00

Salame al cioccolato Bianco
con crema ai frutti di bosco
€ 5,00

i Formaggi della staffa

selezione di 3 formaggi di capra (Blu, Quadrotto e Camembert)
accompagnati dalle nostre mostardine e focaccine
formaggi dell'azienda Agri Siamon di Blessano
€ 7,00

... se non li provi col vino giusto godi solo la metà
il nostro Eddy potrà darti un buon consiglio

dessert...e non solo

per concludere in bellezza...

semifreddo al verduzzo con salsa allo scúpit
€ 5,00

cioccoDì

frolla al cioccolato con crema di arachidi
dell'az. agr. De Munari di San Vito al Tagliamento
€ 6,50

creme Brulee al mandarino
€ 6,00

Salame al cioccolato Bianco
con crema ai frutti di bosco
€ 5,00

i Formaggi della staffa

selezione di 3 formaggi di capra (Blu, Quadrotto e Camembert)
accompagnati dalle nostre mostardine e focaccine
formaggi dell'azienda agr. Siamon di Blessano
€ 7,00

... se non li provi col vino giusto godi solo la metà
il nostro Eddy potrà darti un buon consiglio