

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

€ 9,50



Piatto ricco.....

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

€ 14,00



Involtino di zucca

con formaggio salato su pesto di cavolo nero e chicchi di melograno

€ 10,00

Terrinetta di carni bianche e castagne

su fondutina di formadi frant e cipolla rossa di Cavasso

€ 12,00



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

€ 12,00

Sommelier Eddy suggerisce in abbinamento un calice di Pinot Bianco di Terre di Faet € 4,00

primi piatti

lasciati tentare dalle paste fatte in casa...

Gnocchetti rustici

Gnocchetti di patate conditi con la salsiccia su pesto di cavolo nero

€ 12,00

Sommelier Eddy suggerisce in abbinamento un calice di Cabernet Franc az agr. Perusini € 4,00

Tagliolini al "San Daniele" *

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

€ 12,50

Cjarsons d'autunno

pasta integrale di patate casalinga ripiena di funghi e Montasio su crema di zucca e la morchia

€ 13,00



Crespella gustosa

Crespella ripiena con cavolo pak-choi e petuccia della Val Tramontina

€ 13,00

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

coperto € 2,50

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

secondi piatti



La COSTA

Costa di manzo cucinata lentamente
accompagnata con le verze (in bianco)
€ 13,00



Coniglio in Tecia a modo nostro

Coniglio in umido con salsina di porro e zafferano friulano
€ 14,50

Sommelier Eddy suggerisce in abbinamento un calice di Merlot riserva di Vigna Traverso € 4,00



Il FRICO autunnale

Frico morbido di patate, cipolla e ZUCCA... ovviamente con la POLENTA
€ 12,00



Le polpettine VEG

Polpettine di ceci e zucca in rosso
€ 11,00

contorni

Insalata mista o verde €4,00

Finocchi alla crema €4,50

Patate in tecia €4,50

Cavolo pak-choi brasato all'arancio €5,00

Il contorno del giorno €4,50

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 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. 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'agribirrifico 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

per concludere in bellezza...

Pastiera con frolla alle mandorle

servita con salsa all'arancia

€ 5,50

Bonet

dolce al cucchiaino a base di cioccolato e amaretti

servito con salsina al caffè

€ 5,50

Semifreddo al croccantino

eseguito interamente, anche il croccante, dalle manine di Nicole e Stefano

€ 5,50

Calda la sfoglia

pasta sfoglia con crema alla cannella e dadolata di mele

€ 5,50

GRAZIE

per aver condiviso con noi

questo viaggio

nei sensi e nei sapori

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