

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
carpaccio di manzo di enemonzo marinato all'arancia e miele su insalatina di finocchi e funghi cappuccino sottolio
- ✂️ **polentina novembrina** € 7,00
polentina morbida di farina gialla con brunoise di zucca e scaglie di formadi frant
- ✂️ **sformatino di porro** € 7,00
servito su una zuppetta di cavolo nero friulano
- ✂️ **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
- ✂️ **cjalcions 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)
- ✂️ **crema di fagioli freschi dell'orto** € 8,00
servita con champignon alla griglia
i funghi sono coltivati presso l'azienda agricola di elena driussi
- ✂️ **furlanelli alla norcina*** € 10,00
pasta fresca fatta in casa con salsiccia sgrassata, funghi champignons al profumo di tartufo

coperto € 2,00

secondi piatti

-  **l'infilzino GG - Gustoso e Goloso** € 14,00
sfoglie di carne di manzo di enemonzo insaporita con guanciaie di sauris
-  **cipolla ripiena** € 10,00
con zucca e formaggio stravecchio
le verdure provengono dall'azienda agricola elena driussi e holly farm
- bombette di Gregorio** € 14,00
bombette di coniglio aromatizzate con il formaggio cremoso salato di Enemonzo,
passate in farina di polenta e coccolate da un guazzetto di funghi
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
- broccoli spadellati** € 4,00
- finocchi gratinati** € 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 caramello salato
-  **creme brulee alle castagne** € 5,00
- bounet** € 5,00
-  **creme caramel al cacao amaretto e caffè**
- salame bianco al cioccolato** € 5,00
al profumo di arancia servito con la crema al cioccolato bianco

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