R I S T O R A N T E

AL CJANT DAL RUSIGNUL

# Menù d'autunno

# Antipasti

**Prosciutto crudo “Scur di Lune” e i nostri sottaceti**
Ham “Scur di Lune” and our pickles
Schinken von “Scur di Lune” mit unseren Gurken
€ 12,00

**Insalata di barbabietole e patate e il prosciutto di San Marco**
Beetroot and potato salad with San Marco ham
Rote Bete und Kartoffelsalat mit San-Marco-Schinken
€ 12,00

**Flan di zucca, fonduta al montasio e ricotta affumicata**
Pumpkin flan with Montasio cheese fondue and smoked ricotta
Kürbisflan mit Montasio-Käsefondue und geräuchertem Ricotta
€ 13,00

**Cartoccio di porcini**
Porcini mushrooms baked in parchment
Steinpilze im Pergament gegart
€ 17,00

# Primi Piatti

**Risotto della vendemmia:**
**zucca, funghi, briciole di salsiccia e acini di schioppettino**
Harvest Risotto: pumpkin, mushrooms, sausage crumbs and Schioppettino grapes
Herbstliches Risotto: Kürbis, Pilze, Wurstbrösel und Schioppettino-Trauben
(min. 2 persone)
€ 14,00

**Ravioli di fagiano, la sua salsa e il tartufo nero**
Pheasant ravioli with its sauce and black truffle
Fasanen-Ravioli mit seiner Sauce und schwarzem Trüffel
€ 16,00

**Cjarsons all'antica ricetta**
Our traditional Cjarsons recipe
Unser traditionelles Cjarsons-Rezept
€ 13,00

**Lasagnetta al ragù d'agnello e melanzane**
Lasagnetta with lamb ragù and aubergine
Lasagnetta mit Lammragù und Aubergine
€ 13,00

**Gnocchi di susine, burro e cannella**
Plum gnocchi with butter and cinnamon
Zwetschgen-Gnocchi mit Butter und Zimt
€ 13,00

# Secondi Piatti

**Petto d'anatra glassato alle susine**
Glazed duck breast with plums
Glasierte Entenbrust mit Zwetschgen
€ 24,00

**Filettino di maiale allo speck**
Pork tenderloin wrapped in speck
Schweinefilet mit Speck
€ 20,00

**Scamone d'agnello**
Lamb rump
Lammschlegel
€ 24,00

**Petto di faraona arrosto**
Roasted guinea fowl breast
Gebratene Perlhuhnbrust
€ 22,00

R I S T O R A N T E

**AL CJANT DAL RUSIGNUL**

# *Dolegna del Collio*

## *Prenotazioni*


Telefono: **048160452**

Mail: **info@rusignul.it**