



R I S T O R A N T E
A L C J A N T D A L R U S I G N U L



Menu
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 sedano e cren e il prosciutto di San Marco

Celery and horseradish salad with San Marco ham

Sellerie und Meerrettich Salat mit Schinken von San Marco

3.9.

€ 11,00

Flan di zucca, fonduta al montasio e ricotta affumicata

Pumpkin flan with Montasio cheese fondue and smoked ricotta

Kurbis-Flan mit Montasio Kase-sauce und geräucherter Ricotta

3.7

€ 11,00

Frittelle di carciofi

Artichoke fritters

Artischocken-Krapfen

1.3.5.7

€ 12,00

Primi Piatti

Risotto alle bollicine friulane e crostini di Montasio

Risotto: sparkling wine and Montasio croutons

Risotto: Perlwein und Montasio Croutons

7. (min.2 persone)

€ 13,00

Ravioli di fagiano e la sua salsa

Pheasant Ravioli and its sauce

Fasanen Ravioli mit seiner Soße (Fasansauce)

1.7

€ 12,00

Cjarsons all'antica ricetta

Cjarsons (herbs and potatoes)

Cjarsons (Kräuter und Kartoffeln)

1.3.7

€ 12,00

Gnocchi di susine, burro e cannella

Plums gnocchi, butter and cinnamon

Pflaumen gnocchi, Butter und Zimt

1.3.7

€ 12,00

Secondi Piatti

Pork Belly – Il pancettone

Crispy pork Belly

Schweinebauch

6.9

€ 20,00

Bocconcini di cinghiale con polenta

Wild boar stewed with polenta

Wildschwein Happen mit Polenta

€ 22,00

Petto d'anatra glassato con salsa alle susine

Glazed duck breast with plums

Entenbrust mit Pflaumensauce

7

€ 24,00

Medaglioni di cervo con polenta morbida

Venison medallions and polenta

Hirschmedaillons

€ 25,00

Insalata d'autunno:

radicchio rosso e valerianella, formaggio Alto But, semi di zucca, noci e cachi

Autumn salad

Herbstsalat

7.8.

€ 15,00



R I S T O R A N T E
AL CJANT DAL RUSIGNUL

Dolegna del Collio



Prenotazioni

Telefono: **048160452**

Mail: **info@rusignul.it**