

I Feudi di Romans di Lorenzon s. a. s.r.l.



Via ca' del bosco n° 16 loc. Pieris
34075 San Canzian d'Isonzo (Gorizia) Italy
0481 176445 fax +39-0481-470000
info@ifeudidiromans.it
www.ifeudidiromans.it

Tagliolini con Triglia e Bottarga con Sauvignon Blanc



Filettare due triglie di fango,
con la spina e le teste preparare in brodo con carota sedano e cipolla e olio evo.

Rosolarli in padella i filetti avendo cura di non romperli e scolarli dall'olio.
Colate il brodo ristretto aggiungete un goccio di olio e saltate i tagliolini.

Nel piatto versate i tagliolini a nido e aggiungete i filetti di triglia in bella vista.
nel piatto, una bella grattata di bottarga di cefalo, piatto gustoso e delicato che sposa divinamente al Sauvignon Blanc.



Sontium Bianco
Friuli Isonzo 2020
Doc 91/ 100



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Sauvignon Blanc Friuli Isonzo 2022 Doc		11.30€	si	Lo trovi da...	
Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia 2022		10.90€	si	Lo trovi da...	
Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2021 Friuli Isonzo		11.30€	si	Lo trovi da...	
Sontium Bianco 2020 Doc Friuli Isonzo		20€	si	Lo trovi da...	
Pinot Grigio Friuli Isonzo Doc 2022		11.50€	si	Lo trovi da...	
Fysi Bianco Bio IGT 2022		12.50€	si	Lo trovi da...	