Caorle, 5 febbraio 2008

Da: Ufficio Stampa Caorle
C.a.: Redazione Appuntamenti , Enogatronomia

A Caorle Cena "Pesce e Cioccolato" – Tutti i Peccati di Gola

Venerdì 8 febbraio 2008 una cena decisamente diversa dal solito aspetta gli ospiti del Ristorante Il Carro, Duna Verde – Caorle. Il menù? Esclusivamente a base di pesce e cioccolato, connubio di gusto e curiosità.

Il freschissimo e prelibato pesce di Caorle verrà insaporito in originale ma squisito abbinamento con cacao, grué di cacao e cioccolato. Dall'antipasto al dolce con degustazione finale di praline e napolitaine abbinate a grappe e distillati.

L'idea di costruire un menù completamente studiato per armonizzare ed esaltare l'abbinamento di pesce e cioccolato è nata dall'incontro del patron de "Il Carro" Luca Faraon con il Maestro Cioccolatiere Danilo Freguia che, sperimentando ed equilibrando gusti e dosaggi, hanno creato piatti di grande bontà, particolarità ed effetto.

Partecipano alla serata il pluripremiato Maestro cioccolatiere Danilo Freguia e Stefano Venier. Per la serata la Pasticceria BAULI offre ad ogni commensale una colomba farcita, naturalmente al cioccolato.
I vini per la serata saranno abbinati con maestria ad ogni piatto e saranno forniti dell'Azienda Vinicola S. Margherita Lison-Pramaggiore. A fine pasto si degusteranno diversi tipi di cioccolata con alcuni distillati e grappe, scelti accuratamente per esaltarne il gusto.

La somma incassata sarà devoluta in beneficenza all'Istituto delle Suore della Carità di Madre Teresa in Sri Lanka, per il sostentamento e le cure dei bambini orfani. La dolcezza nel piatto mai come in questa occasione sarà dolcezza verso il prossimo, Una cena non solo per palato ma anche per il cuore.

Cena "Pesce e Cioccolato" – Tutti i Peccati di Gola

08 febbraio 2008 – ore 20.00

Ristorante Il Carro, Duna Verde – Caorle

via Selva Rosata – tel. 0421 299478

Per informazioni: promocaorle 0421 210506 - www.caorlevacanze.it.