



A Caorle Cena 'Pesce e Cioccolato'

06/02/2008

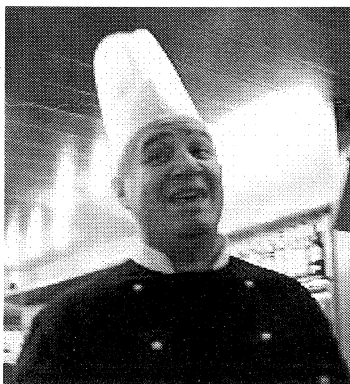
La cena è stata ideata da Luca Faraon, patron del ristorante 'Il Carro', e Danilo Freguia, pluripremiato maître chocolatier. Cacao e pesce verranno abbinati a vini e liquori che ne esalteranno il sapore. Il ricavato andrà in beneficenza.



Venerdì **8 febbraio 2008** alle **ore 20** una cena diversa dal solito aspetta gli ospiti del **Ristorante Il Carro, Duna Verde a Caorle**. Il menù sarà esclusivamente a base di pesce e cioccolato, connubio di gusto e curiosità. Partecipano alla serata il pluripremiato maestro cioccolatiere **Danilo Freguia** e **Stefano Venier**.

Il pesce fresco di Caorle verrà insaporito in originale abbinamento con cacao, grué di cacao e cioccolato.

Dall'antipasto al dolce con degustazione finale di praline e napolitaine abbinata 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** (nella foto) che, sperimentando ed equilibrando gusti e dosaggi, hanno creato piatti di grande bontà, particolarità ed effetto.

Per la serata la pasticceria **Bauli** offre ad ogni commensale una colomba farcita, naturalmente al cioccolato. I vini per la serata saranno abbinati 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.

Per informazioni sulla cena 'Pesce e Cioccolato' - Tutti i Peccati di Gola visitare il sito www.caorlevacanze.it