

CAORLE

Pesce & cioccolato

Pesce e cioccolato: è questo il connubio protagonista domani sera al ristorante «Il Carro» di Duna Verde. La serata, ideata dal maestro cioccolatiere Danilo Freguia e dal proprietario del ristorante Luca Faraon, vedrà antipasti, primi e secondi a base di freschissimo pesce di Caorle abbinato con cacao, gruè di cacao e cioccolato. E per finire dolce al cioccolato e diversi tipi di praline illustrate dal pluripremiato maestro Danilo Freguia e da Stefano Venier. La somma incassata sarà devoluta a favore dell'istituto delle suore della carità di Madre Teresa in Sri Lanka per il sostentamento e le cure dei bambini orfani. Info e prenotazioni: 0421/299478.