

UNA SERA D'INDIA IN PUGLIA

Un grande chef. Sapori d'India. Una sola serata.

Per una sera speciale di settembre, i sapori dell'India arrivano
nel cuore della Puglia.

Lo Chef Som DasGupta, con base a Londra, sarà ospite della cucina
di Masseria Elysium per un'esperienza gastronomica di cucina indiana
contemporanea, creata appositamente per questa serata.

Una cucina moderna, ispirata alle diverse tradizioni regionali dell'India
e reinterpretata attraverso tecniche e presentazioni di alta cucina.

SAPORI AUTENTICI

ingredienti di stagione
e spezie pregiate

CREATIVITÀ CONTEMPORANEA

una nuova prospettiva
sulla cucina indiana

UN'ATMOSFERA UNICA

nella magica cornice
di Masseria Elysium



*Gamberi Amritsari
con yogurt allo zafferano*



*Agnello brasato lentamente, mille-feuille di patate,
midollo affumicato e carote confit*

*Un incontro tra sapori, culture e creatività,
nella cornice di una Masseria straordinaria.*



RSVP

+39 1131 7007

✉ info@masseriaelysium.it

MASSERIA ELYSIUM
MESAGNE, PUGLIA, ITALIA



masseriaelysium.com



MASSERIA
ELYSIUM

MESAGNE, PUGLIA, ITALIA



INVITO

Siamo lieti di invitarvi alla nostra

Esperienza
INDIANA
CONTEMPORANEA

*Un viaggio tra i sapori, i profumi e la cultura dell'India,
con la straordinaria cucina dello*

CHEF OSPITE

SOM DASGUPTA
DA LONDRA

Per una sola sera, avremo il piacere di accogliervi
in un'esperienza gastronomica esclusiva, tra ingredienti
di stagione e una visione moderna della cucina indiana.
Sarà un onore condividerla con voi.

SABATO

26 SETTEMBRE 2026



ORE 20:00



MENU DI CINQUE PORTATE
CARNE, PESCE,
OPZIONI VEGETARIANE, VEGANE
E DOLCI



CENA ESCLUSIVA
NEL CUORE
DELLA PUGLIA



€65
A PERSONA
INCLUSO APERITIVO
DI BENVENUTO, VINO
E ACQUA

LA SERATA È A PRENOTAZIONE ESSENZIALE



*Saremmo onorati di accogliervi
in questa speciale occasione.*

RSVP

+39 1131 7007

info@masseriaelysium.it



MASSERIA ELYSIUM
MESAGNE, PUGLIA, ITALIA



masseriaelysium.com



MENU DEGUSTAZIONE

SAPORI D'INDIA

*Un viaggio di sapori, tradizione e creatività,
nella cornice di una Masseria straordinaria.*

AMUSE-BOUCHE

Paalak Patta Chaat

*Crisp di spinaci con yogurt, tamarindo,
menta e chaat masala.*

ANTIPASTO

Vegetable Chop, Kasundi Aloo Makha, Beet Bhaja

*Crocchetta speziata di barbabietola, purè di patate
al mango e senape e barbabietola croccante.*

Amritsari Jhinga, Kesari Dahi, Pyaaz ka Salan

*Gamberi Amritsari croccanti e speziati con yogurt
allo zafferano e cipolla marinata in salan.*

PESCE

Meen Moilee, Thenga Kariveppila Curry

*Branzino delicatamente cotto in salsa al cocco e foglie di curry,
con pomodoro e scalogno in confit e polvere di foglie di curry.*

CARNE

Kosha Mangsho

*Agnello brasato lentamente, patate mille-feuille,
midollo affumicato e carota confit.*

CONTORNI

Riso basmati allo zafferano

Aloo Dum – patate novelle in salsa speziata allo yogurt

Kulcha di ricotta speziata

Raita di pomodoro affumicato

DOLCE

Burnt Pineapple, Mint Panna Cotta, Coconut Gelato

*Ananas caramellato con panna cotta alla menta,
gelato al cocco, halwa allo zafferano e crumble croccante.*

oppure

Carrot Pudding, Carrot Crèmeux, Dulce de Leche Ice Cream

*Carrot cake speziato con crèmeux di carote,
gelato al dulce de leche e pistacchio candito.*

RSVP

+39 1131 7007

✉ info@masseriaelysium.it

MASSERIA ELYSIUM
MESAGNE, PUGLIA, ITALIA



masseriaelysium.com