Natale a Masseria Elysium

Un viaggio tra i sapori della tradizione
e l'eleganza della cucina contemporanea.

DRINK DI BENVENUTO DELLO CHEF

✧ ANTIPASTO ✧

- Tortino di zucca gialla con tentacolo di polpo scottato al caffè
- millefoglie di pesce spada e melanzane, bisque di crostacei e pomodoro secco
- cremoso di patate e cubotto di tonno rosso in crosta di cereali.

✧ PRIMO PIATTO ✧

Mezzo pacchero trafilato al bronzo con bouillabaisse di mare, zafferano e salicornia al burro salato.

Scrigno di burrata con ragù di Norcia con cardoncello della Murgia e dressing al timo.

✧ SECONDO PIATTO ✧

Darna di ombrina in olio cottura al bergamotto, crema di patate di Polignano e scampo alle erbette con fiordaliso.

✧ DESSERT ✧

Tortino al cioccolato fondente 70% cacao, pralina al mandarino, gelée di lamponi e riso soffiato.