

MENU



LA PUGLIA CHE CI PORTIAMO DIETRO

Ex Latteria nasce dal desiderio di portare a Firenze i sapori veri della nostra terra.

Le ricette di famiglia, i prodotti buoni, le tradizioni che si tramandano di generazione in generazione.

Qui trovate la cucina pugliese di tutti i giorni:
semplice, gustosa, fatta con amore e con il tempo che serve.

Benvenuti a casa nostra.



ANTIPASTI

FAVE BIANCHE E CICORIA

Purea di fave bianche e cicoriella selvatica al naturale con vele di pane croccante e olio buono di coratina dell'azienda agricola Lamafà

€12

GRAN TAGLIERE DI PUGLIA

Assaggi di salumi artigianali della Valle d'Itria e di Faeto, formaggi pugliesi freschi e stagionati, sfiziosità

consigliato per due persone

€23

LA VERA BURRATA

L'originale Burrata Pugliese in purezza senza conservanti 100% latte pugliese rigorosamente fatta a mano

€14

COZZE ALLA TARANTINA

Sauté di cozze fresche, leggermente macchiate con pomodoro, un pizzico di peperoncino e prezzemolo, accompagnate da calde bruschette di pane di Altamura

15€

POLPETTE DI PANE

Morbide polpette di pane di Altamura e pecorino canestrato pugliese cotte lentamente nel sugo di pomodoro come una volta

€12

P R I M I

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Un piatto audace e ricco di passione che nasce nei vicoli di Bari Vecchia.
La pasta viene cucinata direttamente nel sugo bello piccante, facendola diventare croccante e
sbruciacchiata fino a quando non è completamente avvolta da
un'intensa salsa di pomodoro.

€14

Assaggio di stracciatella a parte

€3

MARITATI AL RAGÙ DI COSTINE

Con ragù pugliese di costine di maiale, salsiccia punta di coltello e manzo cotto lentamente per
ore fino a diventare ricco intenso e profondamente saporito,
secondo ricetta di famiglia

€15

CAVATELLI AI DUE DATTERINI, FAGIOLINI E RICOTTA DURA

Con pomodorino datterino fresco, basilico e una bella grattata di cacioricotta pugliese;
pochi ingredienti genuini come vuole la tradizione contadina

€11

P R I M I

TIELLA BARESE

Non chiamatelo risotto perché una nonna barese potrebbe sentirsi male!

Oltre che ad essere un cult della cucina tradizionale pugliese resta uno dei piatti più discussi di tutta la regione

Riso, patate e cozze alternati in strati generosi e cotti lentamente al forno con pomodorini, cipolla, pecorino e prezzemolo, fino a creare un perfetto equilibrio di sapori

€14

SCIALATIELLI IN CREMA DI PISTACCHIO CON BURRATA E TARTARE DI TONNO

Scialatielli di pasta fresca, mantecati con pesto di pistacchio di nostra produzione, cremosa burrata pugliese, tartare di tonno fresco e profumo di scorza di limone

€18

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Le nostre cime di rapa* saltate con aglio, olio, acciughe e peperoncino, come tradizione vuole. Per finire una bella manciata di mollica croccante

€13

SECONDI

PARMIGIANA DI MELANZANE

Melanzane fritte come nella tradizione delle nostre nonne, disposte a strati con salsa di pomodoro, basilico e treccia dura fior di latte, cotte al forno per una perfetta doratura

€13

POLPO CROCCANTE CON PATATA MANTECATA AL CRUSCO E CICORIELLA

Un incontro tra il mare e l'entroterra:

Tentacoli di polpo* rosticciati, accompagnati da morbide patate mantecate al peperone crusco nido di cicoriella selvatica e vele di pane croccante

24€

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette di carne selezionata, morbide e saporite, lasciate sobbollire nel sugo di pomodoro secondo l'antica tradizione familiare

€14

SCAMORZA ALLA PIASTRA

Scamorza artigianale cotta alla piastra, con una leggera crosticina dorata e un cuore morbido e filante, servite con verdure di stagione

€13

LE NOSTRE SPADE

Carni locali selezionate cotte lentamente al girarrosto, servite con le tradizionali patate sotto cenere e cipolla rossa di Acquaviva

BOMBETTE PANCETTATE

Le originali bombette pugliesi di capocollo di maiale avvolte da goduriosa pancetta affumicata con cuore di caciocavallo filante

€21

BOMBETTE MORTADELLA E PISTACCHIO

Sfiziose bombette arricchite dalla nostra mortadella della Valle d'Itria, avvolte in un'irresistibile panatura al pistacchio e con cuore caldo di provolone dolce filante

€23

BOMBETTE ARRAGANATE

Le originali bombette pugliesi avvolte nella profumata mollica di pane arraganata con cuore di caciocavallo filante

€20

BOMBETTE 'NFOCATE

Esplosive bombette pugliesi nella variante piccante con cuore goloso di nduja e scamorza filante

22€

ZAMPINA DI SAMMICHELE

Tipica salsiccia della zona delle Murge, molto magra, impastata principalmente con carne di vitello e maiale, pomodoro, formaggio e spezie mediterranee

€19

CONTORNI

MELANZANE ALLA POVERA

Melanzane dorate in forno e condite con aglio, menta fresca, olio extravergine d'oliva e aceto.

Servite rigorosamente fredde

€6

INSALATINA PUGLIESE

Pomodori maturi, barattieri croccanti, sedano, cipolla fresca, rucola e origano, conditi con olio extravergine d'oliva e un gocciolo di aceto di mele: un'insalata che racchiude tutti i profumi

dell'estate pugliese

€6

FRIGGITELLI ALLA PUGLIESE

Friggitelli saltati con pomodorini freschi e profumo di basilico, come vuole la tradizione delle

estati pugliesi

€7

VERDURE DI STAGIONE

Verdure scelte seguendo il ritmo delle stagioni preparate ogni giorno con rispetto semplicità e

gusto

€6

M E N U B A M B I N O

fino ai 7 anni

15€

ORECCHIETTE AL POMODORO

Semplici e genuine fatte con il nostro pomodoro pugliese

POLPETTE AL SUGO

Come le faceva la nonna

BIBITA

A scelta fra acqua, cocacola, fanta, succo, tè freddo

TARALLINI ZUCCHERATI

Per chiudere in dolcezza con genuinità

Gentile Ospite, i nostri prodotti possono provocare intolleranze o allergie,
la lista degli allergeni è consultabile in qualsiasi momento su richiesta.

La invitiamo a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative
al prodotto che desidera

*La informiamo inoltre che alcuni prodotti, a seconda della stagionalità, potrebbero
essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di
autocontrollo ai sensi del
Reg. CE 852/2004.

COPERTO

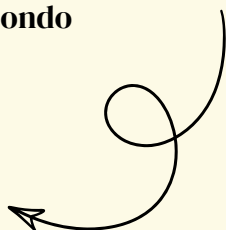
€2,50

VIVI EX LATTERIA

In ogni momento della giornata

Dalla colazione a un buon drink sotto le stelle
ogni momento ha il sapore della Puglia

Scopri tutto il nostro mondo



LA NOSTRA BOTTEGA

I SAPORI CHE AMI
ANCHE A CASA TUA



Nel nostro shop puoi acquistare
tutti i prodotti che utilizziamo ogni giorno
nei nostri piatti.

Selezionati con cura, per portare
a casa tua tutta l'autenticità della Puglia.



A PRANZO

LA PAUSA QUOTIDIANA CHE SA DI CASA

ogni giorno un menù diverso,
ispirato alla tradizione pugliese.
Con piatti di stagione
preparati con la stessa cura della nostra cucina.

Da Ex Latteria trovi il piacere di
una pausa pranzo genuina,
veloce e di qualità.

*Ti aspettiamo a Firenze e a
Caldenzano*



DAL TRAMONTO IN POI C'È IL PUCCIABAR

Al primo piano di Ex Latteria Calenzano

ti aspetta un luogo unico:

un lido salentino con una bellissima terrazza e un'atmosfera magica

dove concederti un aperitivo al tramonto, un buon cocktail, un tagliere,

una puccia appena sfornata e una serata da vivere senza fretta

*Dall'aperitivo al dopocena
il sapore della Puglia continua*



FESTEGGIA CON NOI

I TUOI MOMENTI SPECIALI

Compleanni lauree, cene aziendali e ricorrenze trovano da Ex Latteria uno spazio accogliente e menù dedicati per ogni esigenza

Per gruppi numerosi chiedi i nostri menù pensati per essere condivisi

**Scrivi a info@exlatteria.it
oppure visita il nostro sito www.exlatteria.it**

*La Puglia è un ricordo che
portiamo sulle nostre tavole*



