

FESTEGGIA CON NOI

I TUOI MOMENTI SPECIALI

Compleanni, lauree, anniversari, pranzi e cene aziendali e ogni altra ricorrenza trovano da Ex Latteria grandi spazi e menù dedicati per ogni esigenza

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



MENÙ MASSERIA



Antipasti misti tipici pugliesi:

Selezione di salumi artigianali della Valle d'Itria, formaggi freschi e stagionati fatti a mano dai nostri caseari di fiducia, olive bella di Cerignola, friselline al pomodoro e tarallini all'olio a volontà

Primi piatti:

Un primo di terra impiattato uguale per tutto il tavolo a scelta dal menù oppure

Bis di primi a vassoio uguale per tutto il tavolo a scelta tra:

- Maritati al ragù di costine
- Cavatelli al datterino e cacioricotta
- Orecchiette alle cime di rapa

Per concludere:

Dolcino della casa di ricotta dolce infornata, caffè e tarallino dolce

Acqua e coperto inclusi

29€
A PERSONA

34€
VINO INCLUSO*



MENÙ RISERVATI PER GRUPPI DA ALMENO DIECI OSPITI

*il vino incluso viene calcolato nella misura di una bottiglia ogni 4 persone

MENÙ BOMBETTA

Antipasti misti tipici pugliesi:

Selezione di salumi artigianali della Valle d'Itria, formaggi freschi e stagionati fatti a mano dai nostri caseari di fiducia, focaccia barese olive bella di Cerignola, friselline al pomodoro e tarallini a volontà

Selezione di bombette al girarrosto:

Sottili fettine di capocollo di maiale, arrotolate a mano e racchiuse attorno a un cuore di caciocavallo filante.

Cotte lentamente al girarrosto, arrivano in tavola in quattro irresistibili versioni:

- Croccanti e impanate
- Avvolte nella pancetta tesa di suino nero
- Dal carattere piccante con nduja e provolone
- Con la golosa nota del pistacchio e mortadella

servite con

Patate sottocenere con cipolla arrosto - melanzane e mentuccia - insalatina pugliese

Per concludere:

Caffè e tarallino dolce

Acqua e coperto inclusi

35€
A PERSONA

40€
VINO INCLUSO*

MENÙ RISERVATI PER GRUPPI DA ALMENO DIECI OSPITI

*il vino incluso viene calcolato nella misura di una bottiglia ogni 4 persone



GRAN MENÙ EX LATTERIA



Antipasti misti tipici pugliesi:

Selezione di salumi artigianali della Valle d'Itria, formaggi freschi e stagionati fatti a mano dai nostri caseari di fiducia, olive bella di Cerignola, friselline al pomodoro e tarallini all'olio a volontà

Primi piatti:

Un primo di terra impiattato uguale per tutto il tavolo a scelta dal menù oppure

Bis di primi a vassoio uguale per tutto il tavolo a scelta tra:

- Maritati al ragù di costine
- Cavatelli al datterino e cacioricotta
- Orecchiette alle cime di rapa

Secondi piatti:

Bombette tradizionali e salsiccia pugliese serviti con patate e cipolle rosse arrosto e insalatina pugliese

Per concludere:

Caffè, tarallino dolce e amaro della casa

Acqua e coperto inclusi

40€
A PERSONA

45€
VINO INCLUSO*

MENÙ RISERVATI PER GRUPPI DA ALMENO DIECI OSPITI

*il vino incluso viene calcolato nella misura di una bottiglia ogni 4 persone

CONDIZIONI DI PRENOTAZIONE

PER ORGANIZZARE AL MEGLIO IL TUO EVENTO



CONFERMA DELLA PRENOTAZIONE

Per gruppi numerosi potrebbe essere richiesto un acconto a conferma della prenotazione.

Il numero dei partecipanti potrà essere modificato fino a 24 ore prima dell'evento e sarà considerato il numero garantito.

È prevista una tolleranza massima di 5 assenze. Oltre tale soglia, le quote mancanti saranno comunque addebitate.

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Eventuali allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari dovranno essere comunicate al momento della prenotazione.

Faremo il possibile per proporre valide alternative. Per gli ospiti celiaci non possiamo tuttavia garantire l'assenza di contaminazione, poiché tutte le preparazioni vengono realizzate negli stessi ambienti di lavoro.

TORTE E DOLCI

Per il vostro festeggiamento è possibile aggiungere la torta al costo di € 5 a persona.

Potrete scegliere tra:

- * Cheesecake ai frutti di bosco
- * Cheesecake al cioccolato
- * Cheesecake al pistacchio
- * Crostata con frutta fresca
- * Millefoglie con crema chantilly e gocce di cioccolato

È inoltre possibile aggiungere il brindisi finale con flûte di spumante al costo di € 3 a persona, applicato a tutti gli ospiti adulti del tavolo.

Tutte le torte possono essere personalizzate con una dedica; sono preparate artigianalmente dal nostro pasticcere e fanno parte del servizio che offriamo. Per questo motivo non è consentito introdurre dolci dall'esterno.

BAMBINI

I bambini sono sempre i benvenuti.

0-3 anni: possibilità di ordinare liberamente dal menù.

4-10 anni: disponibile il Menù Bimbo in alternativa ai menù gruppi.

Per la sicurezza dei bambini, degli altri ospiti e del nostro personale, chiediamo gentilmente ai genitori di assicurarsi che i bambini rimangano seduti al proprio tavolo e non corrano o giochino all'interno della sala e nelle aree di passaggio.