



MENU



PER INIZIARE

NODINI DI MOZZARELLA ARTIGIANALE

Piccoli intrecci lavorati a mano di mozzarella fresca. Semplici, genuini, con tutto il sapore del latte appena lavorato

€6

LA VERA BURRATA

Grande, morbida e cremosissima: un cuore di stracciatella e panna racchiuso in una sottile sfoglia di mozzarella

€14

TAGLIERE DEL TRULLO

Capocollo artigianale di Martina Franca, salame in crusca di grano, filetto lardellato di suino nero locale e caciocavallo pugliese, in un tagliere che racconta i sapori autentici della Valle d'Itria

€16

BURRATINA AFFUMICATA AL LEGNO DI FRAGNO

Cuore morbido e cremoso, avvolto da una delicata nota affumicata

€7

ANTIPASTI

BRUSCHETTE SFIZIOSE

Al pomodoro, con olio buono e profumi mediterranei e anche con caciocavallo impiccato e cime di rapa 'nfocate. Due sapori semplici e genuini che raccontano la Puglia
€9

FAVE E CICORIE

La semplicità delle tavole di una volta: fave cotte lentamente fino a diventare crema, cicorielle selvatiche ripassate e un giro d'olio buono. Pochi ingredienti, quelli della terra, per ritrovare tutto il sapore della nostra Puglia
€12

COZZE IMBUTTUNATE

La cozza farcita una a una di morbido ripieno di pane, prezzemolo, aglio e pecorino canestrato pugliese, poi fritta fino a diventare dorata e irresistibilmente profumata. Un piccolo boccone di mare e di Puglia, saporito e goloso, di quelli che uno tira l'altro
€13

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Spaghetti tostati direttamente in padella, cotti lentamente nel pomodoro piccante fino a diventare croccanti e intensamente saporiti. Un piatto barese dal carattere deciso, per chi ama il gusto senza mezze misure

€14

assaggio di stracciatella a parte

€3

TEGAMINO DI ZITI AL FORNO

La regina indiscussa della tavola della domenica: ziti avvolti nel nostro sugo di pomodoro rustico, piccole e deliziose polpette di carne, treccia fior di latte e Parmigiano, gratinati al forno fino a diventare dorati filanti e irresistibili

€15

ORECCHIETTE DELLA TRADIZIONE ALLE CIME DI RAPA

Orecchiette fresche con cime di rapa, alici, aglio, olio extravergine e peperoncino, completate da croccante mollica di pane fritto. Un classico pugliese dal sapore deciso e irresistibile

€13

CHITARRINA AI MOSCARDINI UBRIACHI

Pasta fresca tirata a mano, avvolta in un sugo intenso di moscardini, olive nere Celline e Primitivo di Manduria: un condimento corposo e profumato, dove il vino scuro e i sapori del mare si incontrano in un piatto verace e irresistibilmente godurioso

€18

SECONDI PIATTI

MILLEFOGLIE D'AUTUNNO

Strati morbidi di patate e zucca, la nostra provola affumicata artigianale bella filante e una cascata di porro croccante.

Passata in forno fino a diventare dorata e fumante, con quel contrasto irresistibile tra la morbidezza del ripieno e la croccantezza della paglia di porro

€14

BACCALA' ALLA LUCANA

Trancetto di baccalà cotto a bassa temperatura con erbe e spezie del mediterraneo in crosta di peperoni cruschi, su velluto di cicerchia delle Murge e bietolina di stagione saltata

Una versione contemporanea di un grande classico della cucina lucana

€18

PUCCIA AL POLPO ROSTICCIATO

A grande richiesta è tornato sul nostro menù!

Panino artigianale di semola povero di mollica cotto al momento in forno e farcito con crema di pistacchio, stracciatella, polpo del Mediterraneo grigliato, rucolina selvatica e cipolla caramellata al mosto d'uva con contorno di verdure pastellate

€20

BOMBETTE 2.0

Le nostre famose bombette, succulente e dorate, completamente avvolte da una fonduta vellutata di pecorino canestrato. Sotto, un'insalatina croccante a dare freschezza e, accanto, patate sotto cenere fumanti condite con sale, pepe, origano buono e olio evo di coratina.

Una versione più ricca e sfacciata di un grande classico pugliese, fatta per godere fino all'ultimo boccone

€19

CONTORNI

CIME DI RAPA STUFATE

Cime di rapa stufate lentamente con aglio, olio extravergine e peperoncino fino a diventare morbide. Saporite, leggermente amarognole e con quel tocco piccante che le rende irresistibili
€7

PATATE SCHIACCIATE AL FORNO

Patate schiacciate e arrostate fino a diventare croccanti e dorate fuori, morbide e cremose al cuore.
€7

ZUCCA ARROSTO IN AGRODOLCE E MANDORLE

Spicchi di zucca arrosto alle erbe del Mediterraneo, morbidi al cuore e dorati ai bordi, con riduzione di aceto di mele e mandorle pugliesi tostate
€8

SPADELLATA DI VERDURE AUTUNNALI

Verdurine di stagione spadellate con olio extravergine, aromi e spezie mediterranee.
Ogni giorno, quello che la natura offre
€7

DESSERT

TORTA DI RICOTTA COTTA

La nostra ricotta artigianale pugliese, uova e pochissimo zucchero: ingredienti semplici per una torta morbida, delicata e irresistibilmente genuina come la faceva la nonna.

Servita tiepida, con una leggera nevicata di zucchero e una nuvola di panna montata

€6

TIRAMISU' LECCESE

Biscottoni da latte pugliesi, morbidi e rustici, inzuppati nel caffè Quarta e nel profumato sciroppo di latte di mandorla. A farli diventare irresistibili, la nostra crema al mascarpone, preparata seguendo una ricetta di famiglia che custodiamo gelosamente. Cremoso, intenso, profumato e sfacciatamente goloso: il nostro tiramisù, con un cuore tutto pugliese

€7

CHEESECAKE AI LAMPONI

Una base croccante e burrosa, una crema al formaggio vellutata e avvolgente e una generosa colata di coulis di lamponi, dolce e leggermente acidula. Cremosa, fresca e irresistibilmente golosa: il lampone incontra la morbidezza della cheesecake in un contrasto che conquista al primo cucchiaino

€7

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

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.

Seguici sui nostri social per essere sempre aggiornato sui nostri menù!

*Passa a farci visita a Firenze e a
Calenzano*



FESTEGGIA CON NOI

I TUOI MOMENTI SPECIALI

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

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



VIVI EX LATTERIA

In ogni momento della giornata

Dalla colazione all'aperitivo, dal pranzo alla cena, a Calenzano c'è un altro mondo Ex Latteria tutto da vivere: un grande shop, un altro menu pieno di sorprese e grandi spazi per stare insieme, anche in compagnia numerosa.

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.



