MENU

AUTUNNO'26

EX LATTERIA

LE COSE BUONE HANNO UNA STORIA

La nostra comincia in Puglia, tra ricette di famiglia, piccoli produttori e sapori autentici.

Ogni giorno selezioniamo prodotti artigianali che arrivano direttamente dalla nostra terra e li portiamo in tavola, insieme alla passione per la buona cucina e al piacere di stare insieme.

Benvenuti a casa nostra.



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.
Burrata artigianale del Caseificio Paradiso, con cuore di stracciatella e panna fresca.
Prodotta in Puglia, senza conservanti
€14

TAGLIERE DEL MASSARO

Selezione di salumi artigianali della valle d'Itria e caciocavallo pugliese in due varianti, accompagnati da composta di cipolle rosse al mosto, olive bella di Cerignola, friselline al pomodoro e taralli fatti a mano
18€

BURRATINA AFFUMICATA AL LEGNO DI FRAGNO

Cuore morbido e cremoso, la nostra burrata artigianale pugliese in una versione più piccola avvolta da una delicata nota affumicata di legno di fragno locale
€7

ANTIPASTI

PANCOTTO DI GRAVINA

Pane di Altamura cotto lentamente con cime di rapa, cipolle rosse di Acquaviva e olive nolche, in un abbraccio di sapori autentici della tradizione contadina pugliese. Completato da un morbido uovo poché, con il tuorlo cremoso che si scioglie sul pane e terra di olive nere
13€

BRUSCHETTE SFIZIOSE

Pane di Altamura DOP abbruscato in due irresistibili versioni: la classica con pomodoro fresco, olio extravergine e origano profumato, e la più golosa con cremosa stracciatella pugliese e pomodorini confit
€9

FAVE BIANCHE E CICORIA

Un grande classico della tradizione contadina pugliese. Vellutata purea di fave che abbraccia il gusto deciso della cicoria ripassata, con una pioggia di fave soffiate, leggere e croccanti
€12

FLAN DI CARDONCELLI IN FONDUTA E PORRO CROCCANTE

Un delicato flan di funghi cardoncelli, adagiato su una fonduta calda di pecorino canestrato.
A completare paglia di porro croccante
€15

PRIMI

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.
€15
Assaggio di stracciatella a parte
€2

CAVATELLI ALLA MURGIANA

Cavatelli con salsiccia a punta di coltello, borragine e funghi cardoncelli dell'Altopiano delle Murge.
A completare peperone crusco e mollica fritta croccante.
€16

TIELLA DI PATATE RISO E CARCIOFI

Un grande classico della cucina di casa pugliese, rivisitato con tutto il gusto della stagione. Strati di patate, riso e teneri carciofi si incontrano con il sapore deciso del nostro pecorino canestrato, cuocendo lentamente in forno fino a formare un'irresistibile crosticina dorata e croccante.
€14

PRIMI

CICERI TRIA E BACCALA’

La tradizione salentina incontra il mare in una versione tutta nostra: tria fatta in casa con semola di grano duro pugliese, avvolta dalla cremosità dei ceci e dal gusto intenso dei ceci neri delle Murge, con tenero baccalà a completare il piatto.
Immancabile la tria croccante
€18

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Il grande classico della tradizione pugliese, quello che non stanca mai! Orecchiette avvolte dal gusto deciso delle cime di rapa, insaporite con acciughe e completate da una generosa pioggia di mollica di pane sfritta, dorata e croccante
€13

PASTA MISCHIATA POLPO PATATE E ZAFFERANO

Pasta mischiata avvolta in una vellutata crema di patate allo zafferano, impreziosita da tenero polpo rosticciato e cavolo nero saltato. Un incontro di mare e terra, dove la cremosità della crema abbraccia la consistenza del polpo e il carattere deciso del cavolo nero, dando vita a un piatto sorprendente, ricco di contrasti e tutto da gustare
€18

SECONDI

BACCALA' MANTECATO SU SGAGLIOZZA

Una dorata e croccante sgagliozza barese, la tipica fetta di polenta fritta, accoglie un soffice baccalà mantecato, cremoso e vellutato, impreziosito dal gusto intenso del peperone crusco
€18

PARMIGIANA DI MELANZANE

Strati di melanzane dorate, avvolti da un profumato sugo di pomodoro e alternati a filante mozzarella e una generosa spolverata di formaggio. Il tutto cotto al forno fino a creare una crosticina irresistibile
€13

RIBS DI MANZO AL PRIMITIVO DI MANDURIA

Costine di manzo marinate al Primitivo di Manduria e lasciate cuocere lentamente, fino a diventare così tenere da sciogliersi in bocca. Avvolte dal loro fondo di cottura, intenso e vellutato, vengono servite su un soffice di patate al finocchietto selvatico, mandorle di Toritto tostate e riduzione di primitivo
€26

PUCCIA DELLA NONNA

La puccia, tipico pane salentino dalla crosta dorata e dal cuore morbido, cotta al momento e servita appena sfornata, farcita con polpette di carne affogate nel nostro sugo di pomodoro e una generosa pioggia di cacioricotta. Un morso di pura goduria, con tutto il sapore della cucina della nonna.
Servita con patatine fritte
€16

LE NOSTRE SPADE

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

BOMBETTE PANCETTATE

Tutta la golosità della pancetta che avvolge la bombetta pugliese, regalando una crosticina dorata e saporita e un cuore tenero e succulento
€21

BOMBETTE ALLA PARMIGIANA

Tutto il gusto della bombetta pugliese incontra la golosità della parmigiana;
con farcitura di melanzana dorata, crema di pomodoro secco e provolone dolce filante.
Un'esplosione di sapori mediterranei con un cuore filante che conquista al primo morso
€23

BOMBETTE ARRAGANATE

Sfiziose bombette pugliesi avvolte nella mollica arraganata, dorata e croccante, che racchiude un cuore tenero e saporito. Il profumo della tradizione e la croccantezza che fa venire voglia di addentarne subito un'altra
€21

BOMBETTE AL TARTUFO

Tenere bombette pugliesi con un cuore cremoso di funghi e caciocavallo al tartufo, dove la delicatezza dei funghi incontra il gusto avvolgente del formaggio e il profumo intenso del tartufo. Un ripieno irresistibilmente morbido, racchiuso nella succulenta carne pugliese
25€

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

CIME DI RAPA ‘NFOCATE

Cime di rapa stufate e ripassate in padella con aglio, olio e peperoncino, proprio come vuole la tradizione pugliese. Sapide, leggermente piccanti e irresistibilmente veraci, con tutto il carattere della nostra terra

€7

SPADELLATA DI NOLCHE

Una rarità della tradizione contadina pugliese, disponibile solo in questo periodo: olive nolche fresche spadellate con olio, pomodorino al filo e peperoncino, fino ad esplodere e a fondersi in un sughetto ricco e profumato, accompagnate da pane di Altamura abbrustolito, perfetto per raccogliere il loro sughetto irresistibile.
Un’antica bontà oggi sempre più difficile da trovare.
Buona scarpetta e occhio al nocciolo!

€9

VERDURE D’AUTUNNO

Seguiamo il ritmo delle stagioni e portiamo in tavola ciò che la natura ci offre, lasciandoci guidare dalla fantasia del nostro chef. Un contorno sempre diverso, genuino e ricco di colori, che celebra i sapori autentici della terra

€7

MENU BAMBINO

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, te 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

• SCAN HERE • SCAN HERE • SCAN HERE • SCAN HERE •

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 Calenzano



DAL TRAMONTO IN POI
C'È IL PUCCIABAR

Al primo piano di Ex Latteria Calenzano ti aspetta un angolo di Salento tutto da vivere.

Un ambiente suggestivo, una splendida terrazza e l'atmosfera di un lido salentino, perfetti per rendere speciale ogni occasione.
Compleanni, lauree, feste private ed eventi aziendali prendono vita tra aperitivi, cocktail e i sapori autentici della nostra Puglia.

Il posto giusto per festeggiare, stare insieme e creare ricordi indimenticabili.
Scopri le nostre proposte per eventi privati e riserva il PucciaBar per la tua occasione speciale.

Dall'aperitivo al dopocena
il sapore della Puglia continua

PUCCIA BAR by EX LATTERIA CALENZANO



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

