



ATYPICAL

CUCINA ITALIANA

ATYPICAL

Dear Guest,

First and foremost, thank you from the bottom of my heart for being here.

Atypical was born in 2025 from my dream of opening my first restaurant in Italy, after more than twenty years spent working in ten different countries. Along this journey, I had the privilege of learning, discovering new cultures, and experiencing extraordinary cuisines. Yet the place that always called me back was Italy — a land of creativity, tradition, and incomparable flavors.

With Atypical, my desire is to celebrate the richness of Italy's entire gastronomic heritage while allowing it to evolve in a contemporary and deeply personal way. It is a restaurant that embraces authenticity while daring to be unconventional — where the quality of our ingredients, the character of our wines, and the warmth of our service are always at the heart of the experience.

My goal is simple: to offer moments of genuine pleasure in a place where you can feel comfortable, welcomed, and happy — not just as guests, but as friends.

In our very first year here in Monopoli, we had the honor of welcoming nearly 14,000 guests. What moves me most is that I still remember so many of your faces — the greetings, the conversations shared at the table, and the smiles exchanged at the door of what has now become our special place.

I sincerely hope that your time with us feels like being at home.

And if you see me around the dining room, please don't hesitate to say hello — I'll always be here, ready to welcome you.

Welcome to Atypical.

Chef Massimo

Caro Ospite,

Prima di tutto, grazie di cuore per essere qui.

Atypical è nato nel 2025 dal mio sogno di aprire il mio primo ristorante in Italia, dopo oltre vent'anni trascorsi lavorando in dieci paesi diversi. In questo lungo viaggio ho avuto il privilegio di imparare, di scoprire nuove culture e di conoscere cucine straordinarie. Eppure, il luogo che mi ha sempre richiamato è l'Italia — una terra di creatività, tradizione e sapori ineguagliabili.

Con Atypical desidero celebrare la ricchezza dell'intero patrimonio gastronomico italiano, permettendogli al tempo stesso di evolversi in una forma contemporanea e profondamente personale. È un ristorante che abbraccia l'autenticità, ma non ha paura di rompere gli schemi — dove la qualità degli ingredienti, il carattere dei nostri vini e il calore del nostro servizio sono sempre al centro dell'esperienza.

Il mio obiettivo è semplice: offrirvi momenti di autentico piacere, in un luogo in cui possiate sentirvi a vostro agio, accolti e felici — non solo come ospiti, ma come amici.

Nel nostro primo anno qui a Monopoli abbiamo avuto l'onore di accogliere quasi 14.000 persone. Ciò che mi commuove di più è che ricordo ancora tanti dei vostri volti — i saluti, le conversazioni condivise al tavolo e i sorrisi scambiati sulla porta di quello che oggi è diventato il nostro luogo speciale.

Spero sinceramente che il vostro tempo con noi vi faccia sentire come a casa.

E se mi vedete in sala, non esitate a salutarmi — sarò sempre qui, pronto ad accogliervi.

Benvenuti in Atypical.

Chef Massimo

MENU

APERITIVI | APERITIFS

CALAMARI

13€

FRITTURA DI CALAMARO, MAIONESE AL LIMONE, PREZZEMOLO
SQUID FRITTERS, LEMON MAYONNAISE, PARSLEY
ALLERGENI | ALLERGENS : 6 / 1 / 14 / 3 / 5 / 10

OSTRICA GILLARDEAU

1 PZ 6€

OSTRICA SINGOLA SERVITA CON 2 CONDIMENTI : TARTARE DI
CIPOLLOTTI, MAIONESE ALLA PAPRIKA
SINGLE OYSTER SERVED WITH 2 DRESSINGS:
SHALLOT TARTARE, PAPRIKA MAYONNAISE
ALLERGENI | ALLERGENS : 14 / 3 / 10

SALUMI & FORMAGGI

22€

SELEZIONE DI FORMAGGI E SALUMI BIO DELL'ECCELLENZA PUGLIESE,
CONFETTURE ARTIGIANALI
SELECTION OF ORGANIC CHEESES AND CURED MEATS FROM THE
EXCELLENCE OF PUGLIA, ARTISAN JAMS
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 1 / 10

TONNO

16€

BISTECCA DI TONNO, PANE DI ALTAMURA, POMODORI ARROSTITI,
MAIONESE AL LIMONE, PATATINE FRITTE ARTIGIANALI
TUNA STEAK, ALTAMURA BREAD, ROASTED TOMATOES, LEMON
MAYONNAISE, ARTISANAL FRIES.
ALLERGENI | ALLERGENS : 4 / 6 / 3 / 1

MENU

ANTIPASTI | STARTERS

VITELLO TONNATO

16€

TAGLIATA SOTTILE DI MAGATELLO, SALSA TONNATA, LAVANDA, FIORE DI
CAPPERO, EVO PUGLIESE

THINLY SLICED VEAL, TONNATA SAUCE, LAVENDER, CAPER FLOWER,
PUGLIESE EVO OIL

ALLERGENI | ALLERGENS : 4 / 3 / 10 / 7

CARPACCIO DI MANZO

16€

CARPACCIO DI MANZO BIO PUGLIESE KM 0, DRESSING ALLA MOSTARDA IN
GRANI, MIELE DI CILIEGIO, EVO, PARMIGIANO

ORGANIC PUGLIESE BEEF CARPACCIO KM 0, MUSTARD GRAIN DRESSING,
CHERRY HONEY, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS : 10 / 7

BURRATA ALLE VERDURE

11€

FORMAGGIO SOFFICE RIPIENO DI STRACCIATELLA CREMOSA, ZUCCHINE
ARROSTITE, ERBE MEDITERRANEE, OLIVE LECCINE

SOFT CHEESE STUFFED WITH CREAMY STRACCIATELLA, ROASTED
ZUCCHINI, MEDITERRANEAN HERBS, LECCINO OLIVES

ALLERGENI | ALLERGENS : 7

BRUSCHETTA

9€

BRUSCHETTA CON BURRATA CREMOSA, POMODORINI, PESTO
CRISPY BRUSCHETTA, CREAMY BURRATA, CHERRY TOMATOES, PESTO

ALLERGENI | ALLERGENS: 1 / 7

MENU

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

MALLOREDDUS

22€

PASTA CORTA SECONDO LA TRADIZIONE SARDA, SEPPIA, GAMBERI, COZZE E ARSELLE, BOTTARGA, POMODORINO GIALLO

SHORT PASTA ACCORDING TO SARDINIAN TRADITION, WITH CUTTLEFISH, PRAWNS, MUSSELS AND CLAMS FINISHED WITH A BOTTARGA "CURED FISH ROE", YELLOW TOMATO

ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 14 / 4 / 1 / 2

CARBONARA

22€

TROCCOLI: PASTA FRESCA LUNGA, ROSSO D'UOVO & PEPE NERO, FONDATA DI PECORINO E PARMIGIANO, GUANCIALE DELLA VALLE D'ITRIA (PUGLIA)

TROCCOLI FRESH LONG PASTA, EGG YOLK, BLACK PEPPER, PECORINO AND PARMESAN FONDUE, VALLE D'ITRIA PORK CHEEKS

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3

TARTUFO

28€

PASTA FRESCA, FONDATA DI PARMIGIANO E TARTUFO FRESCO ARTISANAL FRESH PASTA SERVED IN A SILKY PARMESAN FONDUE, CROWNED WITH FRESH TRUFFLE SHAVED AT THE TABLE

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

MENU

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

GNOCCHI DI PATATE

20€

GNOCCHI DI PATATE, FONDUTA DI PARMIGIANO E GORGONZOLA,
BURRATA, PISTACCHIO E SPINACI

HANDMADE POTATO GNOCCHI, PARMESAN AND GORGONZOLA
FONDUE, BURRATA CHEESE, PISTACHIO AND SPINACH

ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 7 / 8 / 1

CULURGIONES

24€

RAVIOLI TIPICI DELLA SARDEGNA, RIPIENI DI PATATE E PECORINO,
CON SALSA DI POMODORO ROSSO E PECORINO GRATTUGIATO FRESCO

TRADITIONAL SARDINIAN RAVIOLI STUFFED WITH POTATO AND
PECORINO, SERVED WITH RED TOMATO SAUCE AND FRESHLY GRATED
PECORINO

ALLERGENI | ALLERGENS: 1 / 7

VONGOLE & BOTTARGA

24€

PASTA FRESCA CUBOTTI, VONGOLE FRESCHE, VINO BIANCO,
PEPERONCINO, PREZZEMOLO, BOTTARGA E SALICORNIA

FRESH CUBOTTI PASTA, CLAMS, WHITE WINE, CHILI PEPPER, PARSLEY,
BOTTARGA AND SAMPHIRE

ALLERGENI | ALLERGENS: 1 / 4 / 7 / 14

MENU

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

PESTO AL BASILICO

18€

PASTA FRESCA, PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO

FRESH PASTA, BASIL PESTO, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS : 8 / 1 / 7

POMODORO

18€

PASTA FRESCA, SALSA AL POMODORO, PARMIGIANO

FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

OLIO, AGLIO & PEPERONCINO

18€

PASTA FRESCA LUNGA TIPICA PUGLIESE, AGLIO, PEPERONCINO,
PREZZEMOLO, PARMIGIANO

FRESH LONG PASTA FROM PUGLIA, FRESH GARLIC & RED CHILI,
PARSLEY, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS: 1 / 7

MENU

SECONDI | MAIN COURSE

BRANZINO

20€

FILETTI DI BRANZINO IN DOPPIA COTTURA, CRUDO DI POMODORO SALENTINO, VINCOTTO, LIMONE
SEABASS FILLET'S DOUBLE COOKED, SALENTINE RAW TOMATO, AGED GRAPE REDUCTION, LEMON
ALLERGENI | ALLERGENS : 4

LA BISTECCA

36€

COSTATA DI BOVINO PUGLIESE BIO 400GR, IN DOPPIA COTTURA : GRIGLIATA E ARROSTITA
400G OF PUGLIESE ORGANIC BEEF RIB STEAK, DOUBLE-COOKED: GRILLED AND ROASTED
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 1

MARANGIANA

18€

MELANZANE FRITTE E ARROSTITE, SALSA DI POMODORO, CACIOCAVALLO, PARMIGIANO, BASILICO,
COTTA NEL FORNO AD ALTA TEMPERATURA
FRIED & OVEN BAKED EGGPLANT, TOMATO SAUCE, CACIOCAVALLO CHEESE, PARMESAN, BASIL, BAKED
IN A HIGH-TEMPERATURE OVEN
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

BOMBETTE & TORCINELLI

18€

PICCOLI INVOLTINI DI MAIALE RIPIENI DI FORMAGGI E AROMI, AGNELLO AVVOLTO IN BUDELLO E
FARCITO CON INTERIORA SAPORITE E SPEZIE LOCALI, COTTI ALLA BRACE PER ESALTARE GUSTO,
MORBIDEZZA
TENDER PORK ROLLS STUFFED WITH SELECTED CHEESES AND AROMATIC HERBS, LAMB INTESTINES
WRAPPED AROUND SEASONED OFFAL AND LOCAL SPICES, ALL PERFECTLY GRILLED TO HIGHLIGHT
FLAVOR, TENDERNESS
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

POLLO

18€

INSALATA DI FOGLIE MISTE, PETTO DI POLLO RUSPANTE MARINATO NELLE ERBE DEL MEDITERRANEO,
UOVA, DRESSING AL PARMIGIANO
MIXED LEAF SALAD WITH FREE-RANGE CHICKEN BREAST MARINATED IN MEDITERRANEAN HERBS,
EGGS, AND PARMESAN DRESSING
ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 7

MENU

SECONDI | MAIN COURSE

MILANESE DI MARE

BAMBINI | KIDS 16€

SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI, PICCOLA MILANESE DI PESCE SERVITA CON
MAIONESE AL LIMONE E PATATE FRITTE ARTIGIANALI
CRISPY OUTSIDE, SOFT INSIDE – SMALL MILANESE-STYLE FISH FILLET SERVED WITH LEMON
MAYONNAISE AND HANDCRAFTED FRIES
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 4 / 6 / 3 / 10

MILANESE DI POLLO

BAMBINI | KIDS 16€

SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI, PICCOLA MILANESE DI POLLO SERVITA CON
MAIONESE AL LIMONE E PATATE FRITTE ARTIGIANALI
CRISPY OUTSIDE, TENDER INSIDE – SMALL CHICKEN MILANESE-STYLE, LEMON MAYONNAISE
AND HANDCRAFTED FRIES
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 6 / 3 / 10

CONTORNI | SIDES DISH

VERDURE GRIGLIATE

8€

MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, EVO PUGLIESE, SALE, PEPE
EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL PEPPERS, PUGLIESE EVO, SALT, PEPPER

PATATE ARROSTO

6€

PATATE DAL SALENTO ARROSTO, ERBE MEDITERRANEE
ROASTED POTATOES FROM SALENTO, MEDITERRANEAN HERBS
ALLERGENI | ALLERGENS : 6 / 10

PATATE FRITTE ARTIGIANALI

6€

PATATINE ARTIGIANALI, MAYONESE AL LIMONE, KETCHUP DI PEPERONI
HANDMADE FRIES, LEMON MAYONNAISE, PEPPER KETCHUP
ALLERGENI | ALLERGENS : 6 / 10

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

DOLCI | DESSERTS

IL TIRAMISÙ

€8

BISCOTTI SAVOIARDI, CAFFÈ, CREMA DI MASCARPONE E LIQUORE SALENTINO*
SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE, MASCARPONE CREAM, AND SALENTINO LIQUEUR*

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 8 / 3

*IL LIQUORE PUÒ VARIARE | *LIQUEUR SELECTION MAY VARY

IL PASTICCIOTTO LECCESE

€6

PASTA FROLLA DORATA, CUORE CREMOSO DI PROFUMATA CREMA PASTICCERA
GOLDEN SHORTCRUST PASTRY WITH A CREAMY HEART OF FRAGRANT PASTRY CREAM

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3

IL CANNOLO SICILIANO

€8

CANNOLO SICILIANO CROCCANTE RIPIENO DI RICOTTA VELLUTATA, FRUTTA CANDITA E
CIOCCOLATO FONDENTE

CRISPY SICILIAN CANNOLO FILLED WITH VELVETY RICOTTA, CANDIED FRUIT AND DARK
CHOCOLATE

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 8

IL BABÀ DI NAPOLI

€9

BABÀ NAPOLETANO SOFFICE IMBEVUTO IN SCIROPPO AL RUM AROMATICO, SERVITO CON
CREMA ALLA VANIGLIA E ZEST DI AGRUMI

SOFT NEAPOLITAN BABÀ SOAKED IN AROMATIC RUM SYRUP, SERVED WITH VANILLA CREAM
AND FRESH CITRUS ZEST

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 3 / 7

MENU

ALLERGENI | ALLERGENS

Caro ospite, in caso di allergie o intolleranze alimentari ti preghiamo di informare il nostro staff e di assicurarti che la tua richiesta sia stata compresa, per la sicurezza di tutti.

ITALIANO

ALLERGENI ALIMENTARI – INFORMAZIONI AL CLIENTE IN CONFORMITÀ AL REG. UE 1169/2011

- 1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, ECC.) PANE, PASTA, PRODOTTI DA FORNO, BIRRA
- 2 CROSTACEI E DERIVATI GAMBERI, ARAGOSTE, SCAMPI, GRANCHIO
- 3 UOVA E DERIVATI SALSE, MAIONESE, DOLCI, PASTE ALL'UOVO
- 4 PESCE E DERIVATI FILETTI, SALSE DI PESCE, ACCIUGHE, SURIMI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI BURRO DI ARACHIDI, OLI O FARINE DI ARACHIDI
- 6 SOIA E DERIVATI SALSA DI SOIA, TOFU, MISO, LECITINA (E322)
- 7 LATTE E DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO) FORMAGGI, BURRO, PANNA, YOGURT
- 8 FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI, ECC.) DOLCI, CREME, PRODOTTI DA FORNO
- 9 SEDANO E DERIVATI ZUPPE, SALSE, INSAPORITORI, ESTRATTI
- 10 SENAPE E DERIVATI CONDIMENTI, SALSE, SPEZIE
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI PANE CON SEMI, HUMMUS, TAHINA
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (>10 MG/KG O >10 MG/L) VINO, BIRRA, CONSERVE, ACETO, FRUTTA SECCA
- 13 LUPINI E DERIVATI FARINE, PANE, PASTA A BASE DI LUPINI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI COZZE, VONGOLE, OSTRICHE, CALAMARI, SEPPIE

ENGLISH

Dear guest, if you have any food allergies or intolerances, please inform our staff and make sure your request has been clearly understood for everyone's safety.

FOOD ALLERGENS – INFORMATION FOR CUSTOMERS IN COMPLIANCE WITH EU REGULATION 1169/2011

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN (WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, ETC.) BREAD, PASTA, BAKED GOODS, BEER
- 2 CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF SHRIMP, LOBSTER, SCAMPI, CRAB
- 3 EGGS AND PRODUCTS THERE OF SAUCES, MAYONNAISE, DESSERTS, FRESH EGG PASTA
- 4 FISH AND PRODUCTS THERE OF FILLETS, FISH SAUCES, ANCHOVIES, SURIMI
- 5 PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF PEANUT BUTTER, PEANUT OILS OR FLOURS
- 6 SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF SOY SAUCE, TOFU, MISO, LECITHIN (E322)
- 7 MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE) CHEESE, BUTTER, CREAM, YOGURT
- 8 TREE NUTS (ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, PISTACHIOS, ETC.) DESSERTS, CREAMS, BAKED GOODS
- 9 CELERY AND PRODUCTS THEREOF SOUPS, SAUCES, SEASONINGS, EXTRACTS
- 10 MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF DRESSINGS, SAUCES, SPICES
- 11 SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF SEEDED BREAD, HUMMUS, TAHINI
- 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES (>10 MG/KG OR >10 MG/L) WINE, BEER, PRESERVES, VINEGAR, DRIED FRUIT
- 13 LUPIN AND PRODUCTS THEREOF LUPIN FLOUR, BREAD, LUPIN-BASED PASTA
- 14 MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF MUSSELS, CLAMS, OYSTERS, SQUID, CUTTLEFISH

“Alcuni prodotti sono stati abbattuti e/o decongelati per garantirne qualità e sicurezza.” | “Some products have been blast-chilled and/or defrosted to ensure their quality and safety.”

MENU

VINI | WINES

ABBIAMO COSTRUITO LA NOSTRA CARTA DEI VINI CON CURA, SCEGLIENDO NEL TEMPO ETICHETTE NATURALI DI QUALITÀ,
PRIVE DI PESTICIDI E SOSTANZE CHIMICHE DI SINTESI.

UNA SELEZIONE ESSENZIALE, PENSATA PER ESPRIMERE L'AUTENTICITÀ DEL TERRITORIO E IL CARATTERE PIÙ PURO DEL VINO.

WE HAVE CURATED OUR WINE LIST WITH CARE, SELECTING OVER TIME HIGH-QUALITY NATURAL LABELS, FREE FROM
PESTICIDES AND SYNTHETIC CHEMICALS.
AN ESSENTIAL SELECTION, DESIGNED TO EXPRESS THE AUTHENTICITY OF THE TERROIR AND THE PUREST CHARACTER OF THE
WINE.

BOLLICINE | SPARKLING WINE

MATĪN | MINUTOLO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €24 | GLASS €7
DON PIERO | MALVASIA BIANCA | DE CASTRIS | PUGLIA BOTTLE €26 | GLASS €8
DONNA LISETTA | NEGROAMARO | DE CASTRIS | PUGLIA BOTTLE €26 | GLASS €8
METODO CHARMAT | VERDECA | I PASTINI | PUGLIA BOTTLE €26 | GLASS €8
CHAMPAGNE | LAURENT PERRIER | GRAN SIÈCLE CUVEÈ BRUT | FRANCIA BOTTLE €495

BIANCHI | WHITE

VERDECA | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €26 | GLASS €8
MINUTOLO | INCIPT | MASSERIA TORRICELLA | PUGLIA BOTTLE €24 | GLASS €7
PECORINO | BECCO REALE | VIGNAMADRE | ABRUZZO | BOTTLE €42 | GLASS €12
VERMENTINO | SARAGAT | ATZEI - FANTINI | SARDEGNA BOTTLE €32 | GLASS €13

ORANGE WINE

AMFOREAS | TREBBIANO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €34 | GLASS €11
OCCHIO DI SOLE | MALVASIA | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €28 | GLASS €9

ROSATI | ROSE'

PETRUSCIO | PRIMITIVO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €28 | GLASS €8
SUSUMANIELLO | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTLE €36 | GLASS €11
AURORA | PRIMITIVO | MASSERIA TORRICELLA | PUGLIA BOTTLE €32 | GLASS €8

ROSSI | RED

PRIMITIVO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €34 | GLASS €9
TRABÀCO | SAN GIOVESE | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTLE €38 | GLASS €11
SUSUMANIELLO | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTLE €34 | GLASS €11
MALVASIA NERA | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTLE €42 | GLASS €13
NERO DI TROIA | TYRON | CANTINE SPELONGA | PUGLIA BOTTLE €44 | GLASS €13
PRIMITIVO DI MANDURIA | TERRECARSICHE 1939 | FANOVA | PUGLIA BOTTLE €36 | GLASS €11
NEGROAMARO | PRIMONERO SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTLE €38 | GLASS €13
MONICA | ARU | ISOLA DEI NAURAGHI | TENUTE ATZEI | SARDEGNA BOTTLE €80 | GLASS €26
MORELLINO DI SCANSANO | LE TORRI DEL FALCO | LOACKER | TRENTO BOTTLE €74 | GLASS €13
BARBARESCO | RISERVA DOCG BASARIN | PUNSET | PIEMONTE BOTTLE €140
CANNONAU | SARAGAT | ATZEI - FANTINI | SARDEGNA BOTTLE €32 | GLASS €13
NEGROAMARO | GRATTICCIAIA | VALLONE | PUGLIA BOTTLE €120 | GLASS €35

BIRRE | BEERS

ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL €6
ICHNUSA CRUDA 33 CL €6
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 33 CL €6

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

ACQUA & DRINKS | WATER & DRINKS

ACQUA | WATER

ACQUA PANNA 750 CL NATURALE | STILL WATER 6€
SAN PELLEGRINO 750 CL FRIZZANTE | SPARKLING WATER 6€

SUCCHI DI FRUTTA BIO | ORGANIC FRUIT JUICES

VARI GUSTI & SAPORI | VARIOUS FLAVORS & TASTES 6€
SPREMUTA DI ARANCE | FRESH ORANGE JUICE 6€
LIMONATA & MENTA | LEMON & MINT 6€
TÈ AL LIMONE O PESCA FREDDO | TEA LEMON OR PEACH COLD 6€
MENTA FRIZZANTE & LEMON | SPARKLING MINT & LEMON 6€
BIBITE | SOFT DRINKS 6€

AMARI & DIGESTIVI ITALIANI E PUGLIESI ITALIAN AND APULIAN AMARI & DIGESTIFS

AMARI | HERBAL LIQUEURS 8€
DIGESTIVI | DIGESTIFS 8€
BRANDY / GRAPPA | SCOTCH & WHISKY 12€

GRAPPE , DISTILLATI & VINI SPECIALI

ELOGIO ALLA LENTEZZA | PASSITO | VALLE D'ITRIA | I PASTINI | PUGLIA BOTTLE €35 | GLASS €11
CHIANCA NUDA / GRAPPA MINUTOLO | I PASTINI | PUGLIA BOTTLE €55 | GLASS €9

CAFFETTERIA | COFFEE

CAFFÈ ESPRESSO | ESPRESSO COFFEE 3€
DOPPIO ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO 3€
ESPRESSO MACCHIATO | ESPRESSO , MILK FOAM 3€
AMERICANO | LONG COFFEE 3€
MARCCHINO | COFFEE, CHOCOLATE, MILK FOAM 4€
CAFFÈ, MANDORLA E GHIACCIO | ICED COFFEE WITH ALMOND 5€
CAPPUCCINO | ITALIAN CAPPUCCINO 4€
LATTE & CAFFÈ | MILK & COFFEE 4€
TÈ CALDO - TISANE | HERBAL INFUSIONS 6€
PICCOLA PASTICCERIA | SMALL PASTRIES 2€

COPERTO | COVER CHARGE €3



ATYPICAL

ITALIAN SIGNATURE & CLASSIC COCKTAILS

CLASSICI ITALIANI

WELCOME TO THE HEART OF THE ITALIAN TRADITION OF MIXED DRINKS.

CLASSIC ITALIAN COCKTAILS TELL A STORY OF ELEGANCE, CONVIVIALITY, AND UNMISTAKABLE FLAVORS. BORN IN HISTORIC CAFÉS, LUXURY HOTELS, AND LIVELY SQUARES, THESE DRINKS HAVE BECOME SYMBOLS OF THE APERITIVO CULTURE AND THE ITALIAN LIFESTYLE AROUND THE WORLD. FROM THE BOLD CHARACTER OF THE NEGRONI, TO THE FRESHNESS OF THE SPRITZ, AND THE REFINEMENT OF THE AMERICANO, EACH COCKTAIL REPRESENTS A PERFECT BALANCE OF SIMPLE INGREDIENTS AND EXCEPTIONAL QUALITY. VERMOUTH, BITTERS, AMARI, AND ITALIAN SPIRITS COME TOGETHER TO CREATE ICONIC BLENDS, PASSED DOWN THROUGH TIME AND STILL LOVED BY GENERATIONS TODAY. IN THIS SELECTION, YOU WILL FIND SOME OF THE MOST FAMOUS COCKTAILS OF THE ITALIAN TRADITION, PREPARED TO OFFER YOU AN AUTHENTIC JOURNEY THROUGH HISTORY, FLAVOR, AND PASSION.

BENVENUTI NEL CUORE DELLA TRADIZIONE ITALIANA DEL BERE MISCELATO.

I COCKTAIL CLASSICI ITALIANI RACCONTANO UNA STORIA FATTA DI ELEGANZA, CONVIVIALITÀ E SAPORI INCONFONDIBILI. NATI TRA CAFFÈ STORICI, HOTEL DI LUSO E PIAZZE VIVACI, QUESTI DRINK SONO DIVENTATI SIMBOLI DELL'APERITIVO E DELLO STILE DI VITA ITALIANO NEL MONDO. DAL CARATTERE DECISO DEL NEGRONI, ALLA FRESCHEZZA DELLO SPRITZ, FINO ALLA RAFFINATEZZA DELL'AMERICANO, OGNI COCKTAIL RAPPRESENTA UN EQUILIBRIO PERFETTO TRA INGREDIENTI SEMPLICI E QUALITÀ ECCELLENTI. VERMOUTH, BITTER, AMARI E DISTILLATI ITALIANI SI UNISCONO PER CREARE MISCELE ICONICHE, TRAMANDATE NEL TEMPO E ANCORA OGGI AMATE DA GENERAZIONI. IN QUESTA SELEZIONE TROVERETE ALCUNI DEI PIÙ CELEBRI COCKTAIL DELLA TRADIZIONE ITALIANA, PREPARATI PER OFFRIRVI UN VIAGGIO AUTENTICO TRA STORIA, GUSTO E PASSIONE.

CLASSICI | CLASSIC

Negroni

Gin, Red Vermouth, Bitter, Ice, Orange
€ 12



A : 12

Americano

Bitter, Red Vermouth, Soda, Ice, Orange
€ 12



A : 12

Spritz

Bitter, Sparkling Wine Malvasia, Ice, Orange
€ 12



A : 12

Garibaldi

Bitter, Ice, Fresh Orange Juice
€ 10



SIGNATURE COCKTAILS

Mojito

Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda, Ice
€ 12



Margarita

Tequila, Cointreau, Fresh Lime, Salt, Ice, Lime
€ 12



Gin & Tonic

Gin, Tonic Water, Ice, Lemon
€ 12



Espresso Martini

Vodka, coffee liqueur, espresso
€ 10



A : 7

Allergens : 1 Gluten cereals 2 Crustaceans 3 Eggs 4 Fish 5 Peanuts 6 Soy 7 Milk (lactose) 8 Nuts 9 Celery 10 Mustard 11 Sesame 12 Sulphites 13 Lupin 14 Molluscs

ATYPICAL ENGLISH PRESS KIT

ATYPICAL RESTAURANT – CONTEMPORARY ITALIAN CUISINE

VIA COMES 25, HISTORIC CENTER – MONOPOLI (BA), ITALY | ATYPICALRESTAURANT.IT | INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT |

FOUNDED ON APRIL 5, 2025 | CHEF PATRON & CEO: MASSIMO SOLLAI

PROJECT IDENTITY

ATYPICAL WAS BORN WITH THE MISSION OF OFFERING AN AUTHENTIC, ELEGANT, AND DEEPLY ITALIAN EXPERIENCE IN THE HEART OF MONOPOLI'S HISTORIC CENTER, JUST STEPS FROM THE SEA. THE RESTAURANT IS THE NATURAL EVOLUTION OF CHEF MASSIMO SOLLAI'S PROFESSIONAL JOURNEY, SHAPED BY OVER 20 YEARS OF INTERNATIONAL EXPERIENCE ACROSS EUROPE, THE MIDDLE EAST, AND THE CARIBBEAN.

ATYPICAL BLENDS THE INTIMATE ATMOSPHERE OF THE ITALIAN DOLCE VITA WITH A CONTEMPORARY AND SUSTAINABLE CULINARY APPROACH, CELEBRATING SMALL PRODUCERS, LOCAL ORGANIC FARMS, AND REGIONAL EXCELLENCE.

PHILOSOPHY

- EXCELLENCE IN ITALIAN CUISINE: TOP-QUALITY INGREDIENTS HANDLED WITH RESPECT, BALANCE, AND CREATIVITY.
- AUTHENTIC HOSPITALITY: WARM WELCOME, ATTENTIVE SERVICE, AND A RELAXED, CAREFULLY CURATED ENVIRONMENT.
- MULTISENSORY EXPERIENCE: LIVE MUSIC DURING THE WEEK, SOFT LIGHTING, AND A REFINED MISE EN PLACE.
- SLOW LIFE AS A CORE VALUE: NO PRESSURE ON TIMING, COMPLETE FOCUS ON THE GUEST EXPERIENCE.

CHEF MASSIMO SOLLAI | MASSIMOSOLLAI.IT

CHEF AND CULINARY CONSULTANT WITH HANDS-ON EXPERIENCE DESIGNING, LAUNCHING, AND MANAGING RESTAURANTS AND RESORTS IN 10 DIFFERENT COUNTRIES. BORN IN SARDINIA AND TRAINED IN MICHELIN-STARRED KITCHENS AND LUXURY HOTELS, SOLLAI RETURNED TO ITALY TO CREATE A PLACE WHERE PASSION, PROFESSIONALISM, AND HUMAN WARMTH COME TOGETHER IN A SUSTAINABLE, REPLICABLE FORMAT.

HE IS ALSO THE FOUNDER OF THE PERSONAL BRAND MASSIMOCHEF.COM & WORK -FOOD

THE MENU (SELECTION)

A CONCISE AND EASILY READABLE MENU.

EVERY DISH IS FRESHLY PREPARED, WITH PRECISE TECHNIQUES AND BOLD FLAVORS:

- "MUGNOLI" RAVIOLI WITH ORGANIC PUGLIAN ROBIOLA, WILD MUGNOLI GREENS, YELLOW TOMATO, AND GOAT CHEESE CREAM
- TENDER OCTOPUS ON A VELVETY SAFFRON POTATO PURÉE FROM ZOLLINO, WITH SPICY PARSLEY SAUCE
- TRADITIONAL-STYLE SPAGHETTI WITH FRESH CLAMS
- LAYERED TIRAMISU WITH ARTISANAL MASCARPONE CREAM AND PURE COCOA DUST
- WIDE SELECTION OF ORGANIC WINES AND SIGNATURE COCKTAILS

KEY INFORMATION

- OPENING DATE: APRIL 5, 2025
- SEATING CAPACITY: ~50 (INDOOR DINING ROOM + OUTDOOR PATIO)
- OPENING DAYS: TUESDAY–SUNDAY (12:00–16:00 / 18:00–22:00)
- TEAM: 15 PROFESSIONALS, MOSTLY WOMEN
- CLIENTELE: INTERNATIONAL, WITH A STRONG MIX OF TRAVELERS AND LOCALS

PRESS INFORMATION

ATYPICAL IS AVAILABLE FOR:

- INTERVIEWS AND FEATURE STORIES WITH CHEF MASSIMO SOLLAI
- INVITATION-ONLY PRESS EVENTS AND FOOD TASTINGS
- EDITORIAL COLLABORATIONS AND REVIEWS
- ACCESS TO HIGH-RESOLUTION PROFESSIONAL IMAGES
- DIGITAL CONTENT, SOCIAL MEDIA, AND VIDEO ASSETS

PRESS CONTACTS

FOR PRESS MATERIALS, APPOINTMENTS, OR SPECIFIC REQUESTS:

ATYPICAL RESTAURANT PRESS OFFICE

✉ INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT | +39 345 055 8460

VIA COMES 25, HISTORIC CENTER, MONOPOLI (BA), ITALY

"ATYPICAL IS WHERE ITALIAN CUISINE SPEAKS TO THE HEART ONCE AGAIN—THROUGH TRUE FLAVORS, SINCERE HOSPITALITY, AND THE TIMELESS BEAUTY OF ITALIAN SEA."

ATYPICAL ITALIANO PRESS KIT

ATYPICAL RESTAURANT – CUCINA ITALIANA

VIA COMES 25, CENTRO STORICO – MONOPOLI (BA), ITALIA WWW.ATYPICALRESTAURANT.IT | ?INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT
FONDATO IL 5 APRILE 2025 | CHEF PATRON & CEO: MASSIMO SOLLAI

IDENTITÀ DEL PROGETTO

ATYPICAL NASCE CON L'OBBIETTIVO DI OFFRIRE UN'ESPERIENZA AUTENTICA, ELEGANTE E PROFONDAMENTE ITALIANA, NEL CUORE DEL CENTRO STORICO DI MONOPOLI, A POCHI PASSI DAL MARE. IL RISTORANTE È LA NATURALE EVOLUZIONE DEL PERCORSO PROFESSIONALE DELLO CHEF MASSIMO SOLLAI, MATURATO IN OLTRE 20 ANNI DI CARRIERA INTERNAZIONALE TRA EUROPA, MEDIO ORIENTE E ITALIA.

ATYPICAL FONDE L'ATMOSFERA INTIMA DELLA "DOLCE VITA" ITALIANA CON UNA PROPOSTA GASTRONOMICA CONTEMPORANEA, SOSTENIBILE E COMPRESIBILE, CAPACE DI VALORIZZARE I PICCOLI PRODUTTORI, LE AZIENDE BIOLOGICHE LOCALI E LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO.

FILOSOFIA

- CUCINA ITALIANA D'ECCELLENZA: INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ, LAVORATI CON RISPETTO, EQUILIBRIO E CREATIVITÀ.
- HOSPITALITY AUTENTICA: ACCOGLIENZA CORDIALE, SERVIZIO ATTENTO, AMBIENTE RILASSATO E CURATO NEI DETTAGLI.
- ESPERIENZA MULTISENSORIALE: MUSICA DAL VIVO DURANTE LA SETTIMANA, LUCI SOFFUSE, ATTENZIONE ALLA MISE EN PLACE.
- SLOW LIFE COME VALORE GUIDA: NESSUNA PRESSIONE SUI TEMPI, MA CENTRALITÀ ASSOLUTA DELL'ESPERIENZA DEL CLIENTE.

CHEF MASSIMO SOLLAI | MASSIMOSOLLAI.IT

CHEF E CONSULENTE CULINARIO CON ESPERIENZE DIRETTE NELLA PROGETTAZIONE, APERTURA E GESTIONE DI RISTORANTI E RESORT IN 10 PAESI DEL MONDO. NATO IN SARDEGNA E FORMATO TRA CUCINE PRESTIGIOSE E HOTEL DI LUSSO, CHEF SOLLAI RIENTRA IN ITALIA CON L'INTENTO DI CREARE UN LUOGO IN CUI LA PASSIONE PER LA CUCINA, LA PROFESSIONALITÀ E IL CALORE UMANO SI INCONTRANO IN UN FORMAT SOSTENIBILE.

È FONDATORE ANCHE DEL BRAND PERSONALE MASSIMOCHEF.COM E WORK-FOOD

IL MENU (SELEZIONE)

UNA CARTA SNELLA IMMEDIATAMENTE LEGGIBILE.

TUTTI I PIATTI SONO REALIZZATI AL MOMENTO, CON COTTURE PRECISE E SAPORI NETTI:

- RAVIOLI "MUGNOLI" CON ROBIOLA BIOLOGICA PUGLIESE, MUGNOLI SELVATICI, CREMA DI CAPRA E POMODORO GIALLO
- POLPO MORBIDO SU VELLUTATA DI PATATE ALLO ZAFFERANO DI ZOLLINO E Salsa AL PREZZEMOLO PICCANTE
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI LAVORATI SECONDO TECNICA CLASSICA ITALIANA
- TIRAMISÙ STRATIFICATO CON CREMA AL MASCARPONE ARTIGIANALE E POLVERE DI CACAO PURO
- AMPIA SELEZIONE DI VINI BIOLOGICI E COCKTAIL SIGNATURE

DATI PRINCIPALI

- APERTURA: 5 APRILE 2025
- POSTI A SEDERE: 70 TRA SALA INTERNA E PATIO ESTERNO
- GIORNI DI APERTURA: MARTEDÌ–DOMENICA (12:00–16:00 / 18:00–22:00)
- TEAM: 15 PROFESSIONISTI, IN PREVALENZA DONNE
- CLIENTELA: INTERNAZIONALE, CON FORTE AFFLUSSO DI VIAGGIATORI E LOCALE

INFORMAZIONI PER LA STAMPA

ATYPICAL È DISPONIBILE PER:

- INTERVISTE E APPROFONDIMENTI CON CHEF MASSIMO SOLLAI
- EVENTI STAMPA E FOOD TASTING SU INVITO
- COLLABORAZIONI EDITORIALI E RECENSIONI
- INVIO DI IMMAGINI PROFESSIONALI IN ALTA RISOLUZIONE
- ACCESSO A CONTENUTI DIGITALI, SOCIAL E VIDEO

CONTATTI STAMPA

PER ULTERIORI MATERIALI, APPUNTAMENTI O RICHIESTE SPECIFICHE:

UFFICIO STAMPA ATYPICAL RESTAURANT

✉ INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT

☎ +39 345 055 8460

📍 VIA COMES 25, CENTRO STORICO, MONOPOLI (BA)

"ATYPICAL È IL LUOGO DOVE LA CUCINA ITALIANA TORNA A PARLARE AL CUORE, TRA SAPORI VERI, OSPITALITÀ SINCERA E LA BELLEZZA SENZA TEMPO DEL MARE ITALIANO."

ATYPICAL
CUCINA ITALIANA

ATYPICAL

CUCINA ITALIANA

Atypical is a place where Italian cuisine speaks to the heart, through authentic flavors, sincere hospitality, and the timeless beauty of an Italian historic center by the sea

grazie | thank you

Chef Massimo & The Atypical Team

È stato un piacere averti con noi. Se desideri condividere la tua esperienza, la tua recensione sarà un dono prezioso per tutto il team di Atypical.

It was a pleasure having you with us. If you'd like to share your experience, your review would be a precious gift to the whole Atypical team.



Via Orazio Comes 25 - 70043 Monopoli (BA) Italy

atypicalrestaurant.it

ATYPICAL IS A TRADEMARK OWNED BY WORK-FOOD, A COMPANY FULLY CONTROLLED BY MASSIMOCHIEF.COM