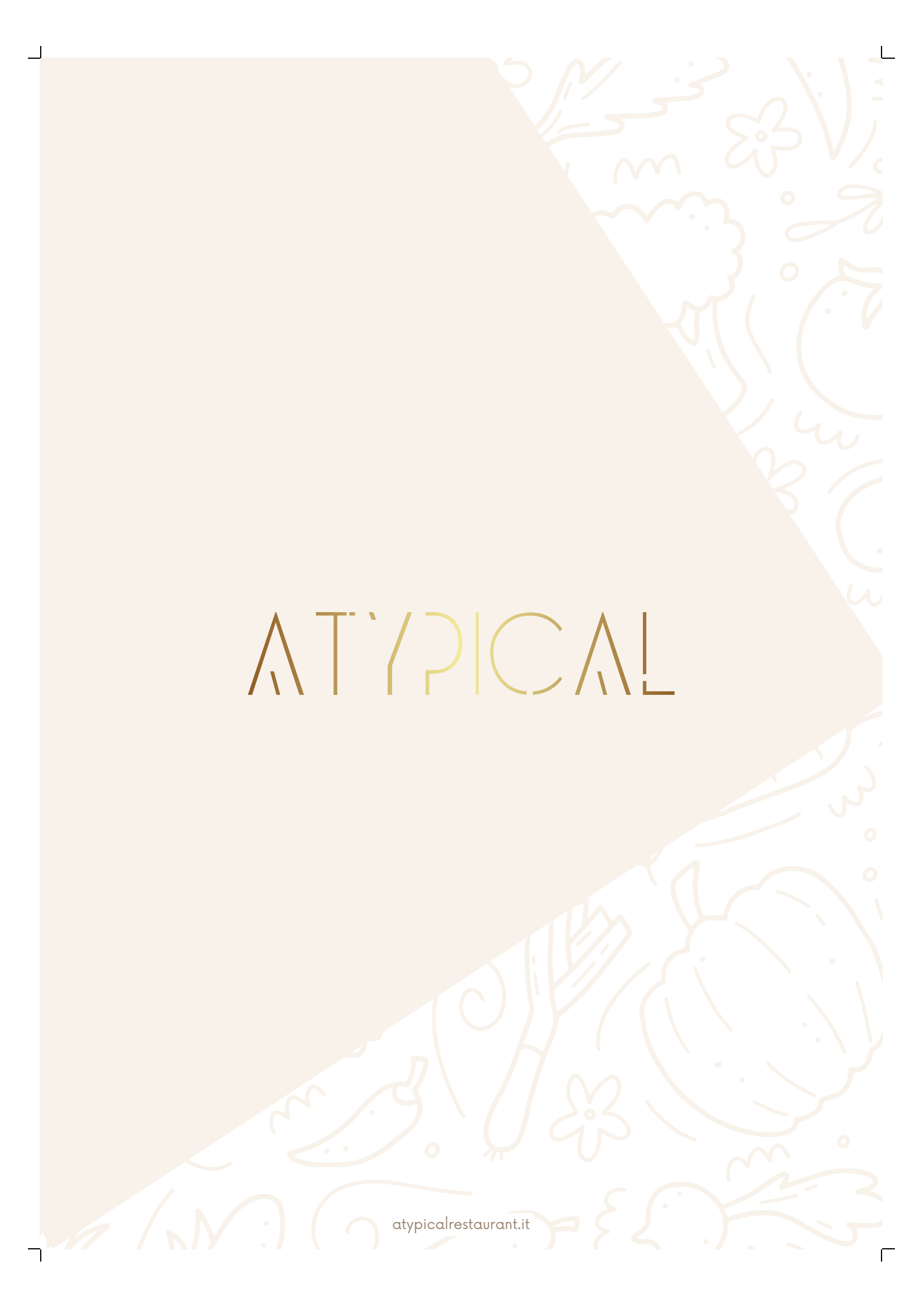




ATYPICAL

atypicalrestaurant.it

┐

┐

┐

┐

M E N U

A P E R I T I V I | A P E R I T I F S

CALAMARO 13€

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

VELATO 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

OSTRICA 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

ROSSO 16€

BISTECCA DI TONNO, PANINO MORBIDO , POMODORI ARROSTITI, MAIONESE AL
LIMONE, PATATINE FRITTE ARTIGIANALI
TUNA STEAK, SOFT BUN, ROASTED TOMATOES, LEMON MAYONNAISE, ARTISANAL
FRENCH FRIES.
ALLERGENI | ALLERGENS : 4 / 6 / 3 / 1

NORCINERIA & CASARO 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

M E N U

A N T I P A S T I | S T A R T E R S

BURRATA 10€

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

VITELLO 16€

TAGLIATA SOTTILE DI MEGATELLO, SALSA TONNATA, LAVANDA, FIORE DI CAPPERO,
EVO PUGLIESE
THINLY SLICED VEAL, TONNATA SAUCE, LAVENDER, CAPER FLOWER,
PUGLIESE EVO OIL
ALLERGENI | ALLERGENS : 4 / 3 /

TAGLIERE PUGLIESE 16€

BOMBETTE E TURCINIEDDI IN DOPPIA COTTURA, SERVITI CON MARMELLATA DI
CIPOLLE
BOMBETTE AND TORCINELLI DOUBLE-COOKED, ONION MARMALADE
ALLERGENI | ALLERGENS : 7

I N S A L A T E | S A L A D S

POLLO 16€

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

VERDE 8€

INSALATA DI FOGLIE MISTE, BALSAMICO DI MODENA, FIOR DE SAL, POMODORINI
MIXED LEAF SALAD WITH MODENA BALSAMIC VINEGAR AND FLEUR DE SAL, CHERRY
TOMATOES

M E N U

P A S T A F R E S C A | F R E S H P A S T A

MALLOREDDUS 20€

PASTA CORTA FATTA A MANO SECONDO LA TRADIZIONE SARDA, I MALLOREDDUSU, SEPPIA, GAMBERI, COZZE E ARSELLE, CREMA DI BOTTARGA
HANDMADE SHORT PASTA ACCORDING TO SARDINIAN TRADITION, MALLOREDDUSU, WITH CUTTLEFISH, PRAWNS, MUSSELS AND CLAMS, FINISHED WITH A DELICATE BOTTARGA CREAM "CURED FISH ROE"
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 14 / 4 / 1

CARBONARA 22€

TROCCOLI: PASTA FRESCA LUNGA, ROSSO D'UOVO & PEPE NERO, FONDUTA DI PECORINO E PARMIGIANO, GUANCIALE DELLA VALLE D'ITRIA
TROCCOLI FRESH LONG PASTA, EGG YOLK, BLACK PEPPER, PECORINO AND PARMESAN FONDUE, VALLE D'ITRIA PORK CHEEKS
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3

MUGNOLI 19€

RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENA: ROBIOLA PUGLIESE BIO, MUGNOLI SELVATICI, SALSA DI POMODORO GIALLO, CREMOSO DI CAPRA
FRESH PASTA RAVIOLI FILLED WITH ORGANIC PUGLIESE ROBIOLA CHEESE, WILD MUGNOLI, YELLOW TOMATO SAUCE, GOAT CREAM.
ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 7 / 1

GNOCCHI 18€

GNOCCHI DI PATATE, FONDUTA DI PARMIGIANO E GORGONZOLA, BURRATA, PISTACCHIO E SPINACI
HAND MADE POTATO GNOCCHI, PARMESAN AND GORGONZOLA FONDUE, BURRATA CHEESE, PISTACHIO AND SPINACH
ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 7 / 8 / 1

AL TARTUFO 28€

PASTA FRESCA, FONDUTA 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

M E N U

S E C O N D I | M A I N C O U R S E

BRANZINO 18€

FILETTO DI BRANZINO IN DOPPIA COTTURA, CRUDO DI POMODORO SALENTINO, VINCOTTO
SEABASS FILLET DOUBLE COOKED, SALENTINE RAW TOMATO, VINCOTTO.

LA BISTECCA 36€

COSTATA DI BOVINO PUGLIESE BIO 400GR, IN DOPPIA COTTURA : GRIGLIATA E ARROSTITA. SALSE: TARTUFO | PEPE NERO
400G OF PUGLIESE ORGANIC BEEF RIB STEAK, DOUBLE-COOKED: GRILLED AND ROASTED, SERVED WITH 2 SAUCES: TRUFFLE | BLACK PEPPER
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 1

MARANGIANA 14€

MELANZANA 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

C O N T O R N I | S I D E S

PATATE ARROSTO 7€

PATATE DAL SALENTO ARROSTO, ERBE MEDITERRANEE
ROASTED POTATOES FROM SALENTO, MEDITERRANEAN HERBS
ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 6 / 10 / 1

PATATINE 6€

PATATINE ARTIGIANALI, MAYONESE AL LIMONE, KETCHUP DI PEPERONI
HANDMADE FRIES, LEMON MAYONNAISE, PEPPER KETCHUP
ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 6 / 10

VERDURE GRIGLIATE 7€

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

ATYPICAL

M E N U

B A M B I N I | K I D S

POMODORO 11€

PASTA FRESCA, SALSA AL POMODORO, PARMIGIANO
FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN
ALLERGENI | ALLERGENS : 9 / 1 / 7

PESTO 11€

PASTA FRESCA, PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO
FRESH PASTA, BASIL PESTO, PARMESAN
ALLERGENI | ALLERGENS : 9 / 1 / 7

MILANESE DI MARE 11€

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

MILANESE DI POLLO 11€

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

M E N U

D O L C I | D E S S E R T S

TIRAMISÙ 8€

BISCOTTI SAVOIARDI, CAFFE, CREMA DI MASCARPONE E LIQUORE SALENTINO*
SAVOIARDI BISCUITS, COFFEE, MASCARPONE CREAM, AND SALENTINO LIQUEUR*
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3

*IL LIQUORE PUÒ VARIARE | *LIQUEUR SELECTION MAY VARY

IL PASTICCIOTTO 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

BONET PUGLIESE 8€

DOLCE A BASE DI LIQUORE DI MANDORLA, AMARETTI CARAMELLO E CIOCCOLATO,
MACEDONIA DI FRUTTA E CREMA ALLA VANIGLIA
ALMOND LIQUEUR DESSERT WITH CARAMEL AND CHOCOLATE, AMARETTI COOKIES,
FRUIT SALAD, AND VANILLA CREAM
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 3 / 8

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA 7€

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA DI GIORNATA CON SUCCO D'ARANCIO E ZENZERO
FRESH SEASONAL FRUIT SALAD WITH ORANGE JUICE AND GINGER

IL CANNOLO SICILIANO 8€

CRISPY SICILIAN CANNOLO FILLED WITH VELVETY RICOTTA, CANDIED FRUIT AND
DARK CHOCOLATE
CANNOLO SICILIANO CROCCANTE RIPIENO DI RICOTTA VELLUTATA, FRUTTA
CANDITA E CIOCCOLATO FONDENTE.

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

ATYPICAL

ALLERGENI | ALLERGENS

ITALIANO

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (AD ESEMPIO GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA)
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO (COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI)
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

ENGLISH

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN (E.G., WHEAT, RYE, BARLEY, OATS)
2. CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS
3. EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS
4. FISH AND FISH-BASED PRODUCTS
5. PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS
6. SOYBEANS AND SOY-BASED PRODUCTS
7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS (SUCH AS ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS)
9. CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS
10. MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS
11. SESAME SEEDS AND SESAME-BASED PRODUCTS
12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/LITER
13. LUPIN AND LUPIN-BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS

"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."

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

ATYPICAL

M E N U

V I N I | W I N E S

ABBIAMO SCELTO DI COSTRUIRE LA NOSTRA CARTA DEI VINI CON CURA NEL TEMPO, PRIVILEGIANDO LE MIGLIORI ETICHETTE NATURALI, PRIVE DI PESTICIDI E SOSTANZE CHIMICHE, PER ESALTARE IL VERO SAPORE AUTENTICO DEL VINO

WE HAVE DECIDED TO BUILD OUR WINE LIST OVER TIME, FOCUSING ON THE FINEST NATURAL WINES, FREE FROM PESTICIDES AND CHEMICALS, TO ENHANCE THE TRUE FLAVOR

BOLLICINE | SPARKLING WINE |

MATĪN | MINUTOLO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTIGLIA €24 | GLASS €7
DON PIERO | MALVASIA BIANCA | DE CASTRIS | PUGLIA BOTTIGLIA €26 | GLASS €8
DONNA LISETTA | NEGROAMARO | DE CASTRIS | PUGLIA BOTTIGLIA €26 | GLASS €8
CHAMPAGNE | LAURENT PERRIER GRAN SIÈCLE CUVEÈ BRUT BOTTIGLIA €195

BIANCHI | WHITE

VERDECA | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTIGLIA €26 | GLASS €8
ALMAGIA | MOSCATO, BOMBINO BIANCO | GIANCARLO CECI | PUGLIA BOTTIGLIA €34 | GLASS €11
SARAGAT | VERMENTINO | ATZEI - FANTINI | SARDEGNA BOTTIGLIA BOTTIGLIA €30 | GLASS €13

ORANGE WINE

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

ROSATI | ROSÈ

PETRUSCIO | PRIMITIVO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTIGLIA €24 | GLASS €8
SUSUMANIELLO | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTIGLIA €34 | GLASS €11

ROSSO | RED

PRIMITIVO | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTIGLIA €32 | GLASS €9
TRABÀCO | SAN GIOVESE | MARCO LUDOVICO | PUGLIA BOTTIGLIA €36 | GLASS €11
SUSUMANIELLO | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTIGLIA €34 | GLASS €11
MALVASIA NERA | SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTIGLIA €38 | GLASS €13
ALMAGIA | NERO DI TROIA, MONTEPULCIANO | GIANCARLO CECI | PUGLIA BOTTIGLIA €40 | GLASS €13
PRIMITIVO DI MANDURIA | TERRECARSICHE 1939 | FANOVA | PUGLIA BOTTIGLIA €34 | GLASS €11
NEGROAMARO | PRIMONERO SALENTO IGT | MASSERIA LI VELI | PUGLIA BOTTIGLIA €38 | GLASS €13
MONICA | ARU | ISOLA DEI NAURAGHI IGT 2021 TENUTE ATZEI BOTTIGLIA €80 | GLASS €26

GRAPPE , DISTILLATI & VINI SPECIALI

DOLCE ROSALIA | MOSCATO DI TRANI | GIANCARLO CECI | PUGLIA BOTTIGLIA €55 | GLASS €9
DONNA LISA | GRAPPA NEGROAMARO DOC RISERVA | PUGLIA BOTTIGLIA €55 | GLASS €11

BIRRE | BEERS

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

ATYPICAL

M E N U

A C Q U A & D R I N K S | W A T E R & D R I N K S

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€

CAFFETTERIA | COFFEE

CAFFE ESPRESSO | ESPRESSO COFFE 3€
DOPPIO ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO 3€
ESPRESSO MACCHIATO | ESPRESSO, CREAM MILK 3€
AMERICANO | LONG COFFE 3€
MAROCCHINO | COFFEE, CIOCCOLATE, CREAM 4€
CAFFE, MANDORLA E GHIACCIO | ICED COFFEE WITH ALMOND 5€
CAPPUCCINO | ITALIAN CAPPUCCINO 4€
LATTE & CAFFE | MILK & COFFE 4€
TÈ CALDO - TISANE | HERBAL INFUSIONS 4€
PICCOLA PASTICCERIA | SMALL PASTRIES 4€

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

ATYPICAL

M E N U

C O C K T A I L S

"QUESTA È LA SELEZIONE DEI NOSTRI COCKTAIL CLASSICI. SE DESIDERATE UN'ESPERIENZA DIVERSA, NON ESITATE A CHIEDERE AL NOSTRO BARMAN, CHE SARÀ LIETO DI CONSIGLIARVI UNA PROPOSTA PERSONALIZZATA."

"THIS IS THE MENU OF OUR CLASSIC COCKTAILS, BUT IF YOU'RE CRAVING SOMETHING DIFFERENT, JUST ASK OUR BARTENDER."

ATYPICAL SPRITZ 10€

BITTER RURALE, MALVASIA BIANCA, ARANCIO

MEDITERRANEAN MULE 12€

GIN, LIMONCELLO ARTIGIANALE, GINGER BEER, LIME, BASILICO

APULIAN BREEZE 12€

RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI MANDORLA, MENTA, SODA

NEGRONI 10€

GIN, BITTER RURALE, VERMOUTH ROSSO

MARGARITA 12€

TEQUILA, SOLERNO, SUCCO DI LIME

DONALD 12€

BITTER RURALE, VERMOUTH ROSSO, SODA

G-TONIC 12€

GIN PUGLIESE, TONICA

CUBA 12€

RUM, SODA, LIME, MINT

MOJITO FIDEL 12€

RUM, LIME, ANGOSTURA, ZUCCHERO DI CANNA, SODA BIO, MENTA

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

ATYPICAL

ATYPICAL

PRESS KIT

ITALIANO

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'OBIETTIVO 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 COMPrensIBILE, 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 LUSO, 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

P R E S S K I T

E N G L I S H

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

┐

┐

┐

┐

ATYPICAL



VIA ORAZIO COMES 25, 70043 **MONOPOLI** (BA) ITALY - **P.IVA** 03669750923
W ATYPICALRESTAURANT.IT **E** INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT
PEC WORK-FOOD@PEC.IT **P** +39 0808407792 **M** +39 3450558460