ATYPICAL

CUCINA ITALIANA

atypicalrestaurant.it

ATYPICAL

Dear Guest,

First of all, 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 across ten different countries. During this journey I had the privilege of learning, discovering cultures, and experiencing extraordinary cuisines. Yet the place that always called me back was Italy — a land of genius, tradition, and unparalleled flavors.
With Atypical, my desire is to celebrate the richness of the entire Italian gastronomic heritage while allowing it to evolve in a contemporary and personal way. It is a restaurant that embraces authenticity but is not afraid to break the mold, where the quality of ingredients, the character of our wines, and the warmth of our service are always at the center of the experience.
My goal is simple: to offer you moments of genuine pleasure in a place where you can feel comfortable, welcomed, and happy — not only as guests, but as friends.
In our very first year here in Monopoli, we had the honor of welcoming nearly 14,000 visits. What moves me the most is that I still remember the faces of so many of you — the guests I greeted, the conversations shared at the table, and the smiles exchanged at the door of what has now become our special place.
I sincerely hope your time with us will feel like being at home.
And if you see me around the dining room, please feel free to say hello — I will always be here, ready to welcome you.

Welcome to Atypical.
Chef Massimo

Caro Ospite,

Innanzitutto, ti ringrazio di cuore per essere qui.

Atypical è nato nel 2025 dal mio sogno di aprire il mio primo ristorante in Italia, dopo 20 anni trascorsi lavorando in dieci nazioni diverse. Questa è l'Italia che amo: un paese di ingegno, sapori e creatività.
Con Atypical voglio celebrare l'intero patrimonio gastronomico italiano, creando un ristorante fuori dagli schemi, dove la qualità del cibo, dei vini e del servizio siano al centro dell'esperienza. Il mio obiettivo è regalarti momenti di autentico piacere, in un ambiente dove tu possa sentirti a tuo agio e felice, sia come ospite sia come amico.
Nel nostro primo anno a Monopoli abbiamo accolto quasi 14.000 visite, e ricordo ancora ogni volto dei nostri ospiti: quelli che ho salutato, accolto e incontrato di nuovo nel nostro luogo preferito.

Spero che la tua esperienza con noi ti faccia sentire a casa. Sarò sempre qui, pronto ad accoglierti.

Benvenuto in Atypical.
Chef Massimo

MENU

APERITIVI | APERITIFS

CALAMARI

SMALL 7€ | REGULAR 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€ | 3 PZ 12€

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

SMALL 14€ | REGULAR 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

14 €

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

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

ANTIPASTI | STARTERS

VITELLO TONNATO

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 / 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

SMALL 14€ | REGULAR 20€

Pasta corta fatta a mano secondo la tradizione Sarda, seppia, gamberi, cozze e arselle, bottarga, pomodorino giallo

Handmade 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

SMALL 14€ | REGULAR 22€

Troccoli: pasta fresca lunga, rosso d'uovo & pepe nero, fonduta 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

SMALL 20€ | REGULAR 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

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

PASTA FRESCA | FRESH PASTA

GNOCCHI DI PATATE

SMALL 14€ | REGULAR 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

SMALL 14€ | REGULAR 22€

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

SMALL 16€ | REGULAR 22€

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

SMALL 11€ | REGULAR 18€

PASTA FRESCA, PESTO DI BASILICO, PARMIGIANO

FRESH PASTA, BASIL PESTO, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS : 8 / 1 / 7

POMODORO

SMALL 11€ | REGULAR 18€

PASTA FRESCA, SALSA AL POMODORO, PARMIGIANO

FRESH PASTA WITH TOMATO SAUCE, PARMESAN

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

OLIO, AGLIO & PEPERONCINO

SMALL 11€ | REGULAR 16€

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

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

ALLERGENI | ALLERGENS: 1 / 7

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

SECONDI | MAIN COURSE

BRANZINO

19€

Filetto di branzino in doppia cottura, crudo di pomodoro salentino, vincotto, limone
Seabass fillet 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

16€

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

16€

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

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

COPERTO | COVER CHARGE €3

MENU

SECONDI | MAIN COURSE

MILANESE DI MARE

BAMBINI | KIDS 14€ \ ADULTO | ADULT €18

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 14€ \ ADULTO | ADULT 18€

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, Caffe, 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 PASTICIOTTO 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 BABÁ DI NAPOLI

€8

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

coperto | cover charge €3

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 **C**ereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, ecc.) Pane, pasta, prodotti da forno, birra
2 **C**rostacei e derivati Gamberi, aragoste, scampi, granchio
3 **U**ova e derivati Salse, maionese, dolci, paste all'uovo
4 **P**esce e derivati Filetti, salse di pesce, acciughe, surimi
5 **A**rachidi e derivati Burro di arachidi, oli o farine di arachidi
6 **S**oia e derivati Salsa di soia, tofu, miso, lecitina (E322)
7 **L**atte e derivati (incluso lattosio) Formaggi, burro, panna, yogurt
8 **F**rutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, ecc.) Dolci, creme, prodotti da forno
9 **S**edano e derivati Zuppe, salse, insaporitori, estratti
10 **S**enape e derivati Condimenti, salse, spezie
11 **S**emi di sesamo e derivati Pane con semi, hummus, tahina
12 **A**nidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o >10 mg/l) Vino, birra, conserve, aceto, frutta secca
13 **L**upini e derivati Farine, pane, pasta a base di lupini
14 **M**olluschi 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 **C**ereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, etc.) Bread, pasta, baked goods, beer
2 **C**rustaceans and products thereof Shrimp, lobster, scampi, crab
3 **E**ggs and products there of Sauces, mayonnaise, desserts, fresh egg pasta
4 **F**ish and products there of Fillets, fish sauces, anchovies, surimi
5 **P**eanuts and products thereof Peanut butter, peanut oils or flours
6 **S**oybeans and products thereof Soy sauce, tofu, miso, lecithin (E322)
7 **M**ilk and products thereof (including lactose) Cheese, butter, cream, yogurt
8 **T**ree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, etc.) Desserts, creams, baked goods
9 **C**elery and products thereof Soups, sauces, seasonings, extracts
10 **M**ustard and products thereof Dressings, sauces, spices
11 **S**esame seeds and products thereof Seeded bread, hummus, tahini
12 **S**ulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or >10 mg/l) Wine, beer, preserves, vinegar, dried fruit
13 **L**upin and products thereof Lupin flour, bread, lupin-based pasta
14 **M**olluscs 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 €195

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 Torriccella | 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 | Trentino Bottle €74 | Glass €13
Barbaresco | Riserva DOCG Basarin | Punset | Piemonte Bottle €140 | Glass €30

BIRRE | BEERS

Ichnusa non filtrata 66 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

DOLCE ROSALIA | MOSCATO DI TRANI | GIANCARLO CECI | PUGLIA BOTTLE €55 | GLASS €9
CHIANCA NUDA / GRAPPA MINUTOLO | I PASTINI | PUGLIA BOTTLE €55 | GLASS €9

CAFFETTERIA | COFFEE

CAFFE ESPRESSO | ESPRESSO COFFEE **3€**
DOPPIO ESPRESSO | DOUBLE ESPRESSO **3€**
ESPRESSO MACCHIATO | ESPRESSO , MILK FOAM **3€**
AMERICANO | LONG COFFEE **3€**
MAROCCHINO | COFFEE, CHOCOLATE, MILK FOAM **4€**
CAFFE, MANDORLA E GHIACCIO | ICED COFFEE WITH ALMOND **5€**
CAPPUCCINO | ITALIAN CAPPUCCINO **4€**
LATTE & CAFFE | MILK & COFFEE **4€**
TÈ CALDO - TISANE | HERBAL INFUSIONS **4€**
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 lusso 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
€ 10

A : 12

Americano
Bitter, Red Vermouth, Soda, Ice, Orange
€ 10

A : 12

Spritz
Bitter, Sparkling Wine Malvasia, Ice, Orange
€ 10

A : 12

Garibaldi
Bitter, Ice, Fresh Orange Juice
€ 10

SIGNATURE COCKTAILS

Mojito
Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda, Ice
€ 10

Margarita
Tequila, Cointreau, Fresh Lime, Salt, Ice, Lime
€ 10

Gin & Tonic
Gin, Tonic Water, Ice, Lemon
€ 10

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

COPERTO | SERVICE CHARGE € 3

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 TRAVELERSS 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'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 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

Via Orazio Comes 25 - 70043 Monopoli (BA) Italy

atypicalrestaurant.it

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