

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

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

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

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

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, 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

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

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

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 8

IL BABÀ 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

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, SEPIE

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 €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 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 | 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

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€**

GRAPPE , DISTILLATI & VINI SPECIALI

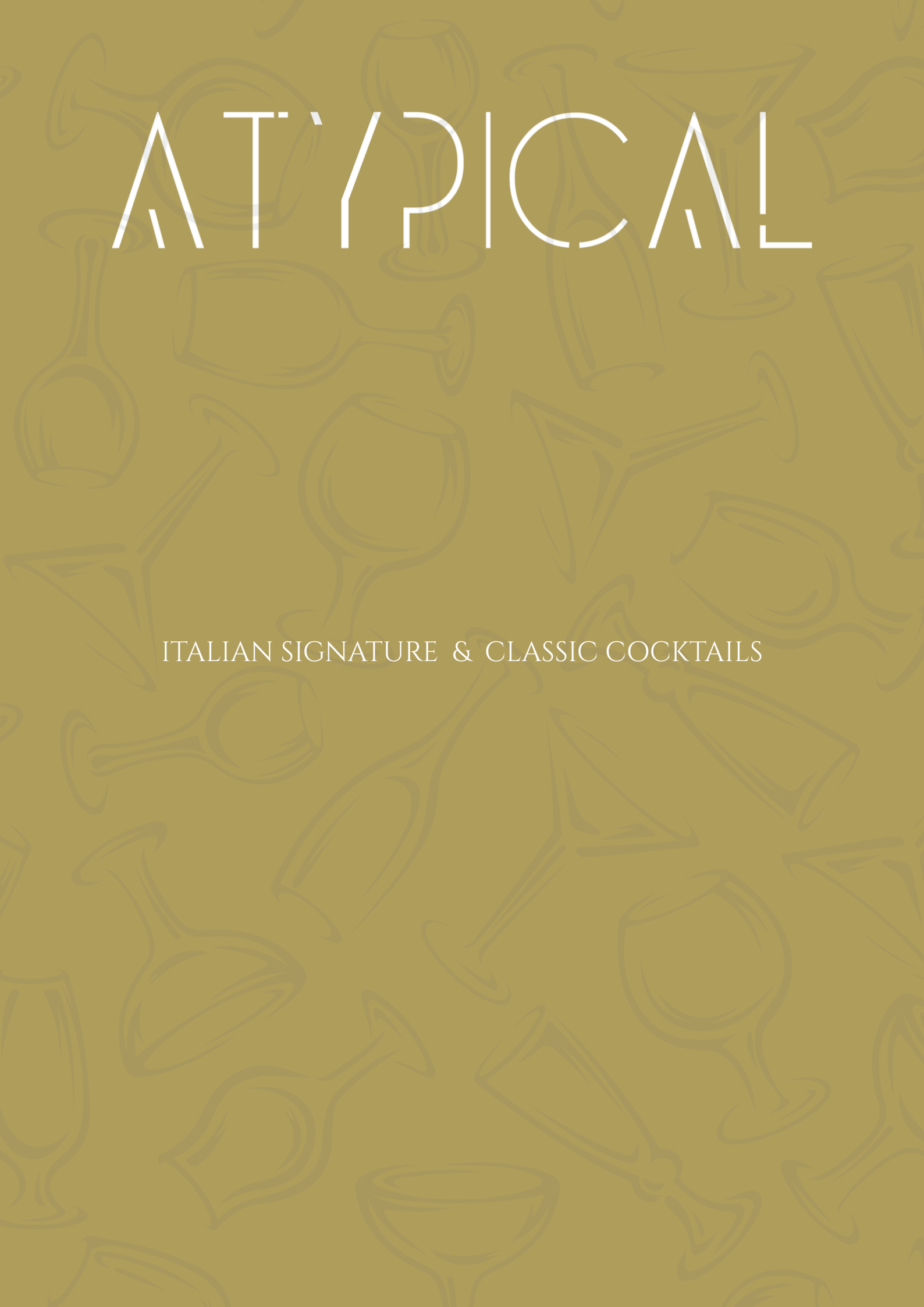
DOLCE ROSALIA | MOSCATO DI TRANI | GIANCARLO CECI | PUGLIA **BOTTLE €55 | GLASS €9**
CHIANCA NUDA / GRAPPA MINUTOLO | I PASTINI | PUGLIA **BOTTLE €55 | GLASS €9**

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

The background of the entire page is a solid olive green color. Overlaid on this background is a repeating pattern of various cocktail glasses. The glasses are rendered in a light, sketchy, and slightly faded style, appearing in different orientations and sizes. Some are tall and narrow, some are short and wide, and some have unique shapes like a butterfly glass. The pattern is dense and covers the entire surface.

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

SIGNATURE COCKTAILS

Negroni Gin, Red Vermouth, Bitter, Ice, Orange € 10  A : 12	Mojito Rum, Lime, Sugar, Mint, Soda, Ice € 10 
Americano Bitter, Red Vermouth, Soda, Ice, Orange € 10  A : 12	Margarita Tequila, Cointreau, Fresh Lime, Salt, Ice, Lime € 10 
Spritz Bitter, Sparkling Wine Malvasia, Ice, Orange € 10  A : 12	Gin & Tonic Gin, Tonic Water, Ice, Lemon € 10 
Garibaldi Bitter, Ice, Fresh Orange Juice € 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

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

ATYPICAL

Via Orazio Comes 25 - 70043 Monopoli (BA) Italy
atypicalrestaurant.it

ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



atypicalrestaurant.it