

ATYPICAL



twenty three days of love



DICEMBRE 2025

ATYPICALRESTAURANT.IT

BENVENUTI AD ATYPICAL

IN QUESTO PERIODO DELL'ANNO IN CUI LE LUCI SI FANNO PIÙ CALDE, I PROFUMI PIÙ INTENSI E IL TEMPO SEMBRA RALLENTARE, ABBIAMO CREATO UN MENU CHE CELEBRA LA MAGIA DEL NATALE ATTRAVERSO LA NOSTRA IDEA DI CUCINA: ITALIANA, SEMPLICE, ELEGANTE, AUTENTICA. OGNI PIATTO È UN RACCONTO: DI TERRITORI CHE AMIAMO, DI STAGIONI CHE ABBRACCIAMO, DI RICORDI CHE TORNANO A SEDERSI A TAVOLA CON NOI. È UN PERCORSO CHE UNISCE TRADIZIONE E CREATIVITÀ, PENSATO PER FARVI VIVERE UN MOMENTO SPECIALE, DA CONDIVIDERE CON CHI AMATE, IN UN'ATMOSFERA ACCOGLIENTE E INTIMA.

CHE QUESTO NATALE POSSA PORTARVI CIÒ CHE PORTA ANCHE A NOI QUANDO CUCINIAMO: CALORE, EMOZIONE, MERAVIGLIA.

BUON NATALE E BUONA ESPERIENZA ATYPICAL.

CHEF MASSIMO & ATYPICAL TEAM

WELCOME TO ATYPICAL

IN THIS TIME OF YEAR, WHEN THE LIGHTS GROW WARMER, THE AROMAS BECOME RICHER AND TIME SEEMS TO SLOW DOWN, WE HAVE CREATED A MENU THAT CELEBRATES THE MAGIC OF CHRISTMAS THROUGH OUR IDEA OF CUISINE: ITALIAN, SIMPLE, ELEGANT, AUTHENTIC. EVERY DISH IS A STORY: OF THE LANDS WE LOVE, OF THE SEASONS WE EMBRACE, OF MEMORIES THAT RETURN TO SIT AT THE TABLE WITH US. IT IS A JOURNEY THAT BRINGS TOGETHER TRADITION AND CREATIVITY, DESIGNED TO OFFER YOU A SPECIAL MOMENT TO SHARE WITH THE ONES YOU LOVE, IN A WARM AND INTIMATE ATMOSPHERE.

MAY THIS CHRISTMAS BRING YOU WHAT IT BRINGS TO US WHEN WE COOK: WARMTH, EMOTION, WONDER.

MERRY CHRISTMAS AND ENJOY YOUR ATYPICAL EXPERIENCE.

CHEF MASSIMO & ATYPICAL TEAM

ANTIPASTI | STARTERS

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

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 / 3

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 / 11

FEGATINI TOSCANI €22

PÂTÉ DI FEGATINI DI POLLO COTTI NEL VINO TOSCANO, ERBE AROMATICHE, BRANDY INVECCHIATO, BRUSCHETTE ARTIGIANALI TOSTATE
SLOW-COOKED TUSCAN CHICKEN LIVER PÂTÉ IN TUSCAN WINE, AROMATIC HERBS AND AGED BRANDY, TOASTED ARTISANAL BRUSCHETTE

ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 1 / 10 / 11

BRUSCHETTA DEL GIORNO €12

LASCIATI GUIDARE DAL MOMENTO: CHIEDI AL TUO CAMERIERE QUALE BRUSCHETTA ABBIAMO PREPARATO OGGI.

LET YOURSELF BE INSPIRED: ASK YOUR SERVER WHICH BRUSCHETTA WE'VE CREATED FOR YOU TODAY.

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 /

CHIEDI AL TUO CAMERIERE / ASK YOUR SERVER

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

PASTA FRESCA & RISOTTO

RISOTTO ALLA MILANESE CON NODINO DI VITELLO €28

RISO ACQUERELLO INVECCHIATO 7 ANNI, ZAFFERANO, FONDUTA DI PARMIGIANO, NODINO DI VITELLO ARROSTO CON MIDOLLO
7-YEAR AGED ACQUERELLO RICE, SAFFRON, PARMIGIANO FONDUE, ROASTED VEAL KNUCKLE WITH MARROW
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 9

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE €24

PASTA CORTA SECONDO LA TRADIZIONE SARDA, POMODORO, ZAFFERANO, SALSICCIA DI MAIALE AL FINOCCHIETTO, PECORINO SARDO
TRADITIONAL SARDINIAN SHORT PASTA WITH TOMATO, SAFFRON, FENNEL-SEED PORK SAUSAGE AND SARDINIAN PECORINO
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 9

CARBONARA €24

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

RAVIOLI €20

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 : 7 / 1

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

CAVIALE €30

FONDUTA DI PARMIGIANO AL CAVIALE, BURRO DI MALGA MANTECATO AL CAVIALE DI PRIMA SCELTA, CAVIALE FRESCO
E PREZIOSO LINGOTTO DI CAVIALE GRATTUGIATO AL TAVOLO DALLE MANI DEI NOSTRI CHEFS DE RANG
PARMESAN FONDUE INFUSED WITH CAVIAR, MOUNTAIN BUTTER DELICATELY EMULSIFIED WITH FIRST-CHOICE CAVIAR, FRESH ITALIAN CAVIAR
AND A PRECIOUS CAVIAR INGOT FINELY GRATED AT THE TABLE BY OUR CHEFS DE RANG.
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

SECONDI | MAIN COURSE

BRANZINO €22

FILETTI DI BRANZINO IN DOPPIA COTTURA, SPAGHETTI DI ZUCCHINE, NERO DI SEPPIA, SPINACI CREMOSI
DOUBLE-COOKED SEA BASS FILLETS, ZUCCHINI SPAGHETTI, CUTTLEFISH INK, CREAMY SPINACH
ALLERGENI | ALLERGENS : 14 / 4 / 7

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

ZUCCA ALLA PARMIGIANA €16

ZUCCA RIPIENA AL FORNO , FONDUTA DI PARMIGIANO, MELANZANE , PARMIGIANO E BASILICO
OVEN-BAKED STUFFED PUMPKIN, PARMIGIANO FONDUE, EGGPLANT, PARMIGIANO AND BASIL
ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7

OSSOBUCO DI VITELLO €26

NODINO DI VITELLO ARROSTO CON MIDOLLO, MOUSSE DI PATATE, MUGNOLI SELVATICI
ROASTED VEAL KNUCKLE WITH MARROW, POTATO MOUSSE, WILD MUGNOLI GREENS
ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 3

CAPESANTE €24

CAPESANTE, STRACCIATELLA DI BURRATA, PAPPRICA DOLCE, OLIO PUGLIESE AL PREZZEMOLO, GUANCIALE, BOTTARGA
SCALLOPS, BURRATA STRACCIATELLA, SWEET PAPRIKA, PUGLIAN PARSLEY OIL, CRUNCHY PORK CHEEK, GREY MULLET CURED ROE
ALLERGENI | ALLERGENS : 14 / 2 / 7

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

CONTORNI | SIDES

MOUSSE DI PATATE €9

SOFFICE SPUMA DI PATATE, TERRA DI OLIVE, ERBA CIPOLLINA, EXTRA VERGINE DI OLIVA PUGLIESE
SOFT POTATO FOAM, OLIVE SOIL, CHIVES, APULIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ALLERGENI | **A**LLERGENS : 3

PEPERONI €9

FILETTI DI PEPERONI ROSSI, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO
RED PEPPER FILLETS, PANTELLERIA CAPERS, TAGGIASCA OLIVES, PARSLEY

CAROTE GLASSATE €9

CAROTE GLASSATE NEL MIELE DI CILIEGIO, MOSTARDA IN GRANI, PREZZEMOLO, EXTRA VERGINE DI OLIVA PUGLIESE
CARROTS GLAZED WITH CHERRY BLOSSOM HONEY, WHOLEGRAIN MUSTARD, PARSLEY, APULIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ALLERGENI | **A**LLERGENS : 10 / 7

SPINACINI €9

BABY SPINACINI, PEPERONCINO FRESCO, EXTRA VERGINE DI OLIVA PUGLIESE, AGLIO
BABY SPINACH, FRESH CHILI, APULIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GARLIC
ALLERGENI | **A**LLERGENS : 7

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

INSALATE | SALADS

POLLO & GUANCIALE €18

INSALATA DI FOGLIE MISTE, GUANCIALE, PETTO DI POLLO RUSPANTE MARINATO NELLE ERBE DEL MEDITERRANEO, UOVO, DRESSING AL PARMIGIANO
MIXED LEAF SALAD, CURED PORK CHEEKS, FREE-RANGE CHICKEN BREAST MARINATED IN MEDITERRANEAN HERBS, EGG, PARMESAN DRESSING

ALLERGENI | ALLERGENS : 3 / 7

BURRATA AI POMODORINI ARROSTO €11

BURRATA BIO PUGLIESE, POMODORINI ARROSTITI AL BALSAMICO, BASILICO, EXTRA VERGINE DI OLIVA PUGLIESE
ORGANIC APULIAN SOFT BURRATA CHEESE, BALSAMIC-ROASTED CHERRY TOMATOES, BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

ALLERGENI | ALLERGENS : 7

BURRATA AI PEPERONI €18

BURRATA BIO PUGLIESE, FILETTI DI PEPERONI ROSSI, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIVE TAGGIASCHE, PREZZEMOLO
ORGANIC APULIAN SOFT BURRATA CHEESE, RED PEPPER FILLETS, PANTELLERIA CAPERS, TAGGIASCA OLIVES, PARSLEY

ALLERGENI | ALLERGENS : 7

BURRATA AL TARTUFO FRESCO €26

BURRATA BIO PUGLIESE, EXTRA VERGINE DI OLIVA, TARTUFO FRESCO
ORGANIC APULIAN SOFT BURRATA CHEESE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FRESH TRUFFLE

ALLERGENI | ALLERGENS : 7

BURRATA AI CAVIALI €28

BURRATA BIO PUGLIESE, CAVIALE FRESCO, PREZIOSO LINGOTTO DI CAVIALE GRATTUGIATO AL TAVOLO
ORGANIC APULIAN SOFT BURRATA CHEESE, FRESH ITALIAN CAVIAR, PRECIOUS CAVIAR INGOT FINELY GRATED AT THE TABLE

ALLERGENI | ALLERGENS : 7 / 14 / 2 / 4

VERDE €9

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

*** COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€**

DOLCI | DESSERTS

TIRAMISÙ €9

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

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3 / 8

*IL LIQUORE PUÒ VARIARE | *LIQUEUR SELECTION MAY VARY

PAN D'ORO €10

SFOGLIE SOTTILI DI PANDORO DI MILANO, RICOTTA FRESCA, CIOCCOLATO, CANDITI DI FRUTTA
THIN LAYERS OF MILANESE PANDORO, FRESH RICOTTA, CHOCOLATE, CANDIED FRUIT

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 7 / 3 / 8

FORMAGGI & CONSERVE €14

SELEZIONE DI FORMAGGI DELL'ECCELLENZA PUGLIESE, CONFETTURE ARTIGIANALI
SELECTION OF ORGANIC CHEESES FROM THE EXCELLENCE OF PUGLIA, ARTISAN JAMS

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 3 / 7

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

BAMBINI | KIDS

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 / 8

MILANESE DI MARE €14

SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI, MILANESE DI PESCE SERVITE CON MAIONESE AL LIMONE, CREMOSO DI PATATE

CRISPY OUTSIDE, SOFT INSIDE – SMALL MILANESE-STYLE FISH, SERVED WITH LEMON MAYONNAISE, CREAMY POTATO

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 4 / 6 / 3 / 14 / 2

MILANESE DI POLLO €14

SOFFICE DENTRO E CROCCANTE FUORI, PICCOLA MILANESE DI POLLO SERVITA CON MAIONESE AL LIMONE, CREAMY POTATO

CRISPY OUTSIDE, TENDER INSIDE – SMALL MILANESE-STYLE CHICKEN, LEMON MAYONNAISE, CREAMY POTATO

ALLERGENI | ALLERGENS : 1 / 3 / 10

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

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
BEVERAGE LIST

VINI | WINES

ABBIAMO SCELTO DI COSTRUIRE LA NOSTRA CARTA DEI VINI CON CURA E PAZIENZA NEL TEMPO, PRIVILEGIANDO ETICHETTE NATURALI PROVENIENTI DA PRODUTTORI CHE RISPETTANO LA TERRA. VINI LIBERI DA PESTICIDI E SOSTANZE CHIMICHE, CAPACI DI ESPRIMERE L'ESSENZA PIÙ AUTENTICA DEL LORO TERRITORIO E LA VERITÀ DEL LORO SAPORE.

WE HAVE CHOSEN TO SHAPE OUR WINE LIST WITH CARE AND PATIENCE OVER TIME, SELECTING NATURAL WINES CRAFTED BY PRODUCERS WHO HONOUR THE LAND. WINES FREE FROM PESTICIDES AND CHEMICALS, ABLE TO EXPRESS THE PUREST ESSENCE OF THEIR TERROIR AND THE TRUEST CHARACTER OF THEIR TASTE.

BOLLICINE | SPARKLING WINE

DON PIERO | MALVASIA BIANCA | DE CASTRIS | PUGLIA BOTTIGLIA €26 | GLASS €8

BRUT | VERDECA | VALLE DIARIA | I PASTINI 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 €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

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

VINI | WINES

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€

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

ACQUA & BEVANDE | 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€

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€

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€

COCKTAILS

CLASSIC

SPRITZ €10

BITTER, SPUMANTE PUGLIESE BIO, ARANCIO
BITTER, ORGANIC APULIAN SPARKLING WINE, ORANGE

NEGRONI €10

GIN, BITTER, VERMOUTH ROSSO, ARANCIO & LIMONE
GIN, BITTER, RED VERMOUTH, ORANGE & LEMON

BELLINI €10

PESCA, SPUMANTE VERDECA BIO VALLE DELL'ITTRIA, PUGLIA
PEACH, ORGANIC VERDECA SPARKLING WINE FROM VALLE
D'ITRIA, PUGLIA

SIGNATURE

VELVET NOIR €12

VODKA, CAFFÈ, ARANCIA, CIOCCOLATO DARK
VODKA, COFFEE, ORANGE, DARK CHOCOLATE

WINTER GOLD €12

WHYSKEY, LIMONE, CAFFÈ, CREMA VANIGLIA
WHISKEY, LEMON, COFFEE, VANILLA CREAM

SPICY BREEZE €12

RUM, MELA, LIME, CANNELLA, MIELE
RUM, APPLE, LIME, CINNAMON, HONEY

SALENTINO €12

AMARO ORONZO, BOLLICINE PUGLIESI, ARANCIA
AMARO ORONZO, PUGLIA SPARKLING WINE, ORANGE

MOCKTAILS

WINTER EMERALD €10

GIN TANQUERAY 00, LIMONE, LIME, SODA ORGANICA
GIN TANQUERAY 00, LEMON, LIME, ORGANIC SODA

GINGER GLOW €10

PERA, LIMONE, ARANCIA, GINGER BEER
PEAR, LEMON, ORANGE, GINGER BEER

TANGERINE BLOSSOM €10

MANDARINO, LIMONE, MIELE ALL'ARANCIO, TONICA BIO
MANDARIN, LEMON, ORANGE-BLOSSOM HONEY, ORGANIC
TONIC

“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.”

* COPERTO | TABLE SERVICE FEE 3€



ATYPICAL

PRESS KIT | ITALIANO

ATYPICAL RESTAURANT – CUCINA ITALIANA

VIA COMES 25, CENTRO STORICO – MONOPOLI (BA), ITALIA WWW.ATYPICALRESTAURANT.IT | [?INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT](mailto:INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT)
FONDATA 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 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 SÙ 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

PRESS KIT | ENGLISH

ATYPICAL RESTAURANT – CONTEMPORARY ITALIAN CUISINE

VIA COMES 25, HISTORIC CENTER – MONOPOLI (BA), ITALY | [ATYPICALRESTAURANT.IT](https://atypicalrestaurant.it) | [INFO@ATYPICALRESTAURANT.IT](mailto: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](https://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](https://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 VELVET 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](mailto: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 "

ATYPICAL



ATYPICALRESTAURANT.IT

ATYPICAL

twenty three days of love