

ATYPICAL

C U C I N A I T A L I A N A



M O N O P O L I
I T A L Y



ANCIENT ITALIAN HOSPITALITY, CONTEMPORARY SOUL



ATYPICAL

DEAR GUEST,
BEFORE ANYTHING ELSE, THANK YOU SINCERELY FOR BEING HERE.

ATYPICAL WAS BORN IN 2025 FROM A DEEPLY PERSONAL DREAM: TO OPEN MY FIRST RESTAURANT IN ITALY AFTER MORE THAN TWENTY YEARS SPENT WORKING ACROSS TEN DIFFERENT COUNTRIES. THAT JOURNEY GAVE ME THE PRIVILEGE OF DISCOVERING EXTRAORDINARY CULTURES, CUISINES, PEOPLE AND WAYS OF UNDERSTANDING HOSPITALITY. YET, WHEREVER I WENT, ITALY ALWAYS REMAINED THE PLACE THAT CALLED ME BACK — A LAND OF CREATIVITY, TRADITION, BEAUTY AND INCOMPARABLE FLAVOURS.

WITH ATYPICAL, MY VISION IS TO CELEBRATE THE RICHNESS OF ITALIAN GASTRONOMY IN A WAY THAT FEELS AUTHENTIC, CONTEMPORARY AND PERSONAL. THIS IS A RESTAURANT ROOTED IN TRADITION, BUT NOT LIMITED BY IT; A PLACE WHERE ITALIAN CUISINE CAN EXPRESS ITS SOUL WITH ELEGANCE, FREEDOM AND CHARACTER.

HERE, EVERY DETAIL MATTERS: THE QUALITY OF OUR INGREDIENTS, THE PERSONALITY OF OUR WINES, THE RHYTHM OF THE SERVICE, THE ATMOSPHERE OF THE ROOM AND, ABOVE ALL, THE WARMTH OF GENUINE HOSPITALITY.

MY GOAL IS SIMPLE BUT MEANINGFUL: TO OFFER YOU A MOMENT OF TRUE PLEASURE — A PLACE WHERE YOU CAN FEEL COMFORTABLE, WELCOMED AND CARED FOR, NOT ONLY AS GUESTS, BUT AS FRIENDS.

DURING OUR VERY FIRST YEAR IN MONOPOLI, WE HAD THE HONOUR OF WELCOMING NEARLY 14,000 GUESTS. WHAT TOUCHES ME MOST IS NOT ONLY THE NUMBER ITSELF, BUT THE MEMORIES BEHIND IT: THE FACES, THE GREETINGS, THE CONVERSATIONS AT THE TABLE, THE SMILES EXCHANGED AT THE DOOR, AND THE FEELING THAT ATYPICAL HAS SLOWLY BECOME MUCH MORE THAN A RESTAURANT.

IT HAS BECOME A PLACE OF ENCOUNTERS, STORIES AND SHARED MOMENTS.

I SINCERELY HOPE THAT YOUR TIME WITH US MAKES YOU FEEL AT HOME, WHILE ALLOWING YOU TO EXPERIENCE THE BEAUTY OF ITALIAN HOSPITALITY IN ITS MOST GENUINE FORM.

AND IF YOU SEE ME IN THE DINING ROOM, PLEASE DO NOT HESITATE TO SAY HELLO. I WILL ALWAYS BE HERE, HAPPY TO WELCOME YOU PERSONALLY.

WELCOME TO ATYPICAL.
CHEF MASSIMO

CARO OSPITE,
PRIMA DI OGNI COSA, DESIDERO RINGRAZIARTI SINCERAMENTE PER ESSERE QUI.

ATYPICAL NASCE NEL 2025 DA UN SOGNO PROFONDAMENTE PERSONALE: APRIRE IL MIO PRIMO RISTORANTE IN ITALIA DOPO OLTRE VENT'ANNI TRASCORSI LAVORANDO IN DIECI PAESI DIVERSI. QUEL VIAGGIO MI HA DATO IL PRIVILEGIO DI SCOPRIRE CULTURE STRAORDINARIE, CUCINE, PERSONE E MODI DIVERSI DI INTENDERE L'OSPITALITÀ. EPPURE, OVUNQUE MI TROVASSI, L'ITALIA È SEMPRE RIMASTA IL LUOGO CHE MI RICHIAMAVA A SÉ: UNA TERRA DI CREATIVITÀ, TRADIZIONE, BELLEZZA E SAPORI INCOMPARABILI.

CON ATYPICAL, LA MIA VISIONE È CELEBRARE LA RICCHEZZA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA IN UNA FORMA AUTENTICA, CONTEMPORANEA E PROFONDAMENTE PERSONALE. QUESTO È UN RISTORANTE RADICATO NELLA TRADIZIONE, MA NON LIMITATO DA ESSA; UN LUOGO IN CUI LA CUCINA ITALIANA PUÒ ESPRIMERE LA PROPRIA ANIMA CON ELEGANZA, LIBERTÀ E CARATTERE.

QUI OGNI DETTAGLIO CONTA: LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI, LA PERSONALITÀ DEI NOSTRI VINI, IL RITMO DEL SERVIZIO, L'ATMOSFERA DELLA SALA E, SOPRATTUTTO, IL CALORE DI UN'OSPITALITÀ SINCERA.

IL MIO OBIETTIVO È SEMPLICE, MA SIGNIFICATIVO: OFFRIRTI UN MOMENTO DI VERO PIACERE, UN LUOGO IN CUI TU POSSA SENTIRTI A TUO AGIO, ACCOLTO E SEGUITO, NON SOLTANTO COME OSPITE, MA COME AMICO.

DURANTE IL NOSTRO PRIMO ANNO A MONOPOLI ABBIAMO AVUTO L'ONORE DI ACCOGLIERE QUASI 14.000 OSPITI. CIÒ CHE MI EMOZIONA DI PIÙ NON È SOLTANTO IL NUMERO IN SÉ, MA I RICORDI CHE PORTA CON SÉ: I VOLTI, I SALUTI, LE CONVERSAZIONI AL TAVOLO, I SORRISI SCAMBIATI SULLA PORTA E LA SENSAZIONE CHE ATYPICAL SIA LENTAMENTE DIVENTATO MOLTO PIÙ DI UN RISTORANTE.

È DIVENTATO UN LUOGO DI INCONTRI, STORIE E MOMENTI CONDIVISI.

SPERO SINCERAMENTE CHE IL TEMPO TRASCORSO CON NOI TI FACCIA SENTIRE A CASA, PERMETTENDOTI ALLO STESSO TEMPO DI VIVERE LA BELLEZZA DELL'OSPITALITÀ ITALIANA NELLA SUA FORMA PIÙ AUTENTICA.

E SE MI VEDI IN SALA, NON ESITARE A SALUTARMI. SARÒ SEMPRE QUI, FELICE DI ACCOGLIERTI PERSONALMENTE.

BENVENUTO IN ATYPICAL.
CHEF MASSIMO

ATYPICAL



ATYPICAL

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 due condimenti: tartare di
cipollotti, maionese alla paprika.

Single oyster served with two 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

ATYPICAL

ANTIPASTI Starters



VITELLO TONNATO 16€

Tagliata sottile di magatello, salsa tonnata, lavanda, fiore di capperi, 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 arrostate, 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

ATYPICAL

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 bottarga and yellow tomato.

Allergeni | Allergens: 7 / 14 / 4 / 1 / 2

CARBONARA 22€

Troccoli, pasta fresca lunga, rosso d'uovo e 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 cheek.

Allergeni | Allergens: 1 / 7 / 3

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

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

ATYPICAL

PASTA FRESCA

Fresh Pasta



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

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

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 and red chili, parsley, parmesan.

Allergeni | Allergens: 1 / 7

ATYPICAL

SECONDI Main Course



BRANZINO 20€

Filetti di branzino in doppia cottura, crudo di pomodoro salentino, vincotto, limone.

Double-cooked seabass fillets, Salentine raw tomato, aged grape reduction, lemon.

Allergeni | Allergens: 4

LA BISTECCA 36€

Costata di bovino pugliese bio 400 g, in doppia cottura: grigliata e arrostita.

400 g Pugliese organic beef rib steak, double-cooked: grilled and roasted.

Allergeni | Allergens: 7 / 1

MARANGIANA 18€

Melanzane fritte e arrostate, salsa di pomodoro, caciocavallo, parmigiano, basilico, cotta nel forno ad alta temperatura.

Fried and oven-baked eggplant, tomato sauce, caciocavallo cheese, parmesan and basil, baked in a high-temperature oven.

Allergeni | Allergens: 1 / 7

BOMBETTE & TORCINELLI 18€

Piccoli involtini di maiale ripieni di formaggi e aromi, torcinelli cotti alla brace per esaltare gusto e morbidezza.

Tender pork rolls stuffed with selected cheeses and aromatic herbs, with grilled torcinelli to highlight flavour and tenderness.

Allergeni | Allergens: 1 / 7

ATYPICAL

SECONDI Main Course



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

CONTORNI Sides



VERDURE GRIGLIATE 8€

Melanzane, zucchine, peperoni, EVO pugliese, sale, pepe..

Eggplant, zucchini, bell peppers, Pugliese EVO oil, salt

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, maionese al limone, ketchup di peperoni.

Handmade fries, lemon mayonnaise, pepper ketchup.

Allergeni | Allergens: 6 / 10

ATYPICAL

BAMBINI Kids



MILANESE DI MARE Kids 16€

Soffice dentro e croccante fuori, piccola milanese di pesce servita con maionese al limone e patate fritte artigianali.

Crispy outside and soft inside, small Milanese-style fish fillet served with lemon mayonnaise and handcrafted fries.

Allergeni | Allergens: 1 / 4 / 6 / 3 / 10

MILANESE DI POLLO Kids 16€

Soffice dentro e croccante fuori, piccola milanese di pollo servita con maionese al limone e patate fritte artigianali.

Crispy outside and tender inside, small chicken Milanese-style with lemon mayonnaise and handcrafted fries.

Allergeni | Allergens: 1 / 6 / 3 / 10

ATYPICAL

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 PASTICCIOTTO LECCESE 6€

**Pasta frolla dorata, cuore cremoso di profumata
crema pasticceria.**

**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, crema alla vaniglia e zest di
agrumi.**

**Soft Neapolitan babà soaked in aromatic rum syrup,
vanilla cream and fresh citrus zest.**

Allergeni | Allergens: 1 / 3 / 7

ATYPICAL

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.

We have curated our wine list with care, selecting 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 wine.

BOLLICINE | SPARKLING

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 | Grand Siècle Cuvée Brut | Francia | Bottle €495

BIANCHI | WHITE

VERDECA | Marco Ludovico | Puglia | Bottle €26 | Glass €8
MINUTOLO | Incipit | 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
AMFOREAS | Trebbiano | Marco Ludovico | Puglia | Bottle €34 | Glass €11
OCCHIO DI SOLE | Malvasia | Marco Ludovico | Puglia | Bottle €28 | Glass €9

COPERTO | COVER CHARGE €3

ATYPICAL

VINI Rosati & Rossi



ROSATI | ROSÉ

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 | Sangiovese | 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 Spelunga | Puglia | Bottle €44 | Glass €13
PRIMITIVO DI MANDURIA | Fanova | Terre Carsiche 1939 | Puglia | Bottle €36 | Glass €11
NEGROAMARO | Primonero Salento IGT | Masseria Li Veli | Puglia | Bottle €38 | Glass €13
MONICA | Aru | Isole dei Nuraghi | Tenute Atzei | Sardegna | Bottle €80 | Glass €26
BARBARESCO | Riserva DOCG Basarin | Punset | Piemonte | Bottle €140
CANNONAU | Saragat | Atzei - Fantini | Sardegna | Bottle €32 | Glass €13
NEGROAMARO | Graticciaia | Vallone | Puglia | Bottle €120 | Glass €35

BIRRE | BEERS

Ichnusa Non Filtrata 33 cl €6
Ichnusa Cruda 33 cl €6
Ichnusa Metodo Lento 33 cl €6

ATYPICAL

ACQUA & DRINKS

Water, Digestifs & Coffee



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 flavours €6
Spremuta di arance | Fresh orange juice €6
Limonata & menta | Lemon & mint €6
Tè freddo limone o pesca | Iced tea lemon or peach €6
Menta frizzante & lemon | Sparkling mint & lemon €6
Bibite | Soft drinks €6

AMARI & DIGESTIVI ITALIANI E PUGLIESI

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 | Bottle €35 | Glass €11
Chianca Nuda | Grappa Minutolo | I Pastini | Bottle €55 | Glass €9

CAFFETTERIA | COFFEE

Espresso €3
Doppio espresso €3
Espresso macchiato €3
Americano €3
Marocchino €4
Caffè, mandorla e ghiaccio €5
Cappuccino €4
Latte & caffè €4
Tè caldo - Tisane €6
Piccola pasticceria €2

COPERTO | COVER CHARGE €3



ATYPICAL

C U C I N A I T A L I A N A

I T A L I A N S I G N A T U R E & C L A S S I C C O C K T A I L S

APERITIVO CULTURE, ITALIAN STYLE AND TIMELESS CONVIVIALITY

ATYPICAL



ATYPICAL

C U C I N A I T A L I A N A

COCKTAILS

Classici Italiani & Signature Cocktails

NEGRONI 12€

Gin, red vermouth, bitter, ice, orange.
A classic Italian icon: bold, elegant and perfectly balanced.

Allergeni | Allergens: 12

AMERICANO 12€

Bitter, red vermouth, soda, ice, orange.
A timeless aperitivo with a light bitter soul.

Allergeni | Allergens: 12

GARIBALDI 10€

Bitter, ice, fresh orange juice.
A simple and vibrant Italian classic.

SPRITZ 12€

Bitter, sparkling wine Malvasia, ice, orange.
Fresh, bright and convivial, with a Mediterranean character.

Allergeni | Allergens: 12

MOJITO 12€

Rum, lime, sugar, mint, soda, ice.
A fresh classic with mint and lime.

MARGARITA 12€

Tequila, Cointreau, fresh lime, salt, ice, lime.
Sharp, fresh and elegant.

GIN & TONIC 12€

Gin, tonic water, ice, lemon.
Clean, refreshing and timeless.

ESPRESSO MARTINI 10€

Vodka, coffee liqueur, espresso.
Smooth, aromatic and energetic.
Allergeni | Allergens: 7

ATYPICAL

CUCINA ITALIANA



MONOPOLI
ITALY



ATYPICAL

C U C I N A I T A L I A N A

“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

Atypical is a trademark owned by Work-Food, a company fully controlled by MassimoChef.com

atypicalrestaurant.it