

ATYPICAL

CUCINA ITALIANA

“Vi aspetto nel cuore di una delle location più affascinanti al mondo. Atypical celebra l'eccellenza della cucina italiana. La ricca tradizione enogastronomica Pugliese si intreccia armoniosamente con i sapori iconici del patrimonio culinario nazionale, dando vita a un'esperienza sensoriale autentica e indimenticabile. Ogni piatto è un omaggio alla qualità, alla passione e all'arte della cucina, per regalarti un viaggio unico tra gusto e raffinatezza.”

“I look forward to welcoming you to the heart of one of the world's most captivating destinations. Atypical is a tribute to the excellence of Italian cuisine, where Puglia's rich culinary heritage blends seamlessly with the iconic flavors of Italy. Every dish is a celebration of tradition, passion, and craftsmanship, transforming the finest ingredients into an unforgettable dining experience. Immerse yourself in a journey of taste and elegance, where authenticity meets innovation in every bite.”

Chef Massimo

ATYPICAL

Aperitivi | Aperitif

Olio €9

Degustazione di 3 tipici Olii extra Vergine di Oliva Pugliese con focaccia calda

Tasting of 3 traditional Apulia extra virgin olive oils with warm focaccia

Allergeni | Allergens : 1

Calamaro 9€

Frittura di calamaro mediterraneo , maionese al limone , prezzemolo

Mediterranean squid fritters, lemon mayonnaise, parsley

Allergeni | Allergens : 6 / 1 / 14 / 3 / 5 / 10

Norcineria & Casaro 16€

Selezione di formaggi e salumi bio dell'eccellenza Pugliese, focaccia, confetture artigianali

Selection of organic cheeses and cured meats from the excellence of Puglia, focaccia, artisan jams

Allergeni | Allergens : 7 / 1 / 10

Velato 11€

Carpaccio di manzo bio Pugliese km 0 , dressing alla mostarda in grani, miele di ciliegio, evo

Organic Pugliese beef carpaccio km 0, mustard grain dressing, cherry honey, extra virgin olive oil

Allergeni | Allergens : 10

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 14€

Bistecca di tonno fresco alla milanese, panino morbido , pomodori arrostiti, maionese al limone, patatine fritte artigianali

Milanese-style fresh tuna steak, soft bun, roasted tomatoes, lemon mayonnaise, artisanal French fries.

Allergeni | Allergens : 4 / 6 / 3 / 1

ATYPICAL

Antipasti | Starter

Burrata 9€

Formaggio soffice ripieno di stracciatella cremosa, zucchine arrostite, erbe mediterranee, olive leccine

Soft cheese stuffed with creamy stracciatella, roasted zucchinis, Mediterranean herbs, Leccino olives

Allergeni | Allergens : 7

Vitello 11€

Tagliata sottile di Megatello, salsa tonnata, lavanda, fiore di capperi, Evo Pugliese

Thinly sliced Veal, tonnata sauce, lavender, caper flower, Pugliese EVO oil

Allergeni | Allergens : 4 / 3 /

Carpaccio di Mare 11€

Selezione di 3 carpacci di mare dal pescato fresco, dressing arancio e mostarda in grani, lavanda, erba cipollina

Selection of 3 seafood carpaccios from fresh catch, orange and mustard grain dressing, lavender, chives

Allergeni | Allergens : 4 /

Tagliere Pugliese 13€

Bombette e Turcinieddi in doppia cottura, serviti con marmellata di cipolle
Bombette and Turcinieddi double-cooked, onion marmalade

Allergeni | Allergens : 7

ATYPICAL

Insalate | Salads

Acqua e Sale 12€

Insalata tradizionale Pugliese a base di Pomodoro, cipolla, cetriolo carosello, origano fresco, Evo, Sale & Pepe, frisa di grano, acqua di pomodoro

***T**raditional Pugliese salad with tomato, onion, carosello cucumber, fresh oregano, evo oil, salt & pepper, frisa with scorched wheat, tomato water*

Allergeni | Allergens : 1

Tonno 11€

Insalata mista con tonno fresco cotto sott'olio, croutons di focaccia, dressing all'arancio

***M**ixed salad with fresh tuna cooked in oil, focaccia croutons, and orange dressing*

Allergeni | Allergens : 4 / 1

Pollo 16€

Insalata di foglie miste, petto di pollo ruspante marinato nelle erbe del mediterraneo, uova, dressing al parmigiano

***M**ixed leaf salad with free-range chicken breast marinated in Mediterranean herbs, eggs, and Parmesan dressing*

Allergeni | Allergens : 3 / 7

Verde 7€

Insalata di foglie miste, balsamico di Modena, fior de sal

***M**ixed leaf salad with Modena balsamic vinegar and fleur de sal*

ATYPICAL

Paste | Risotti

Ris8 18€

Riso Acquerello, clorofilla di spinaci, scampi, seppia, gamberi, cozze e arselle, crema di bottarga

Acquerello rice, spinach chlorophyll, scampi, cuttlefish, prawns, mussels, and clams, bottarga "cured fish roe"

Allergeni | Allergens : 7 / 14 / 4

Carbonara 16€

Troccoli, rosso d'uovo & pepe nero, fonduta di pecorino e parmigiano, guanciale della Valle d'Itria

Troccoli pasta, egg yolk & black pepper, fondue of pecorino and parmesan, guanciale from Valle d'Itria

Allergeni | Allergens : 1 / 7 / 3

Mugnoli 18€

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

Potato gnocchi, Parmesan and Gorgonzola fondue, burrata, pistachio and spinach

Allergeni | Allergens : 3 / 7 / 8 / 1

ATYPICAL

Secondi | Main Course

Branzino 18€

Filetti di branzino in doppia cottura, crudo di pomodoro salentino , vincotto
Seabass fillets double cooked, Salentine raw tomato, vincotto.

Calamari ripieni €16

Calamari grigliati ripieni, salsa di pomodoro piccante , crostone di pane di
Altamura

Grilled stuffed calamari, spicy tomato sauce, Altamura bread grilled

Allergeni | Allergens : 14 / 1 / 9

La Bistecca €32

Costata di Bovino Pugliese bio 400gr , in doppia cottura : Grigliata e
Arrostita, 3 salse: Tartufo | Pepe Nero | Burro all'aglio di Vernole

*400g of Pugliese organic beef rib steak, double-cooked: grilled and roasted,
served with 3 sauces: Truffle | Black Pepper | Vernole garlic butter*

Allergeni | Allergens : 7 /

Marangiana €14

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

*Fried eggplants, tomato sauce, caciocavallo cheese, parmesan, basil, baked in a
high-temperature oven*

Allergeni | Allergens : 1 / 7

Contorni | Sides

Patate Arrosto €6

Patate dal Salento arrosto, erbe mediterranee, aglio di Vernole

Roasted potatoes from Salento, Mediterranean herbs, Vernole garlic

Peperoni €6

Peperoni arrosto, Evo Pugliese, pinoli tostati , basilico, vincotto al peperoncino

Roasted peppers, Pugliese EVO oil, toasted pine nuts, basil, chili pepper vincotto

Allergeni | Allergens : 8

Patatine €6

Patatine artigianali, mayonese al limone, ketchup di peperoni

Handmade fries, lemon mayonnaise, pepper ketchup

Allergeni | Allergens : 3 / 6 / 10

Grigliata di Verdure €6

Melanzane, zucchine, peperoni grigliati, Evo Pugliese, sale, pepe

Grilled eggplant, zucchini, and bell peppers, Pugliese EVO, salt, pepper

Bambini | Kids

Pomodoro €9

Pasta fresca, salsa al pomodoro, parmigiano

Fresh Pasta with Tomato Sauce, parmesan

Allergeni | Allergens : 9 / 1 / 7

Pesto €9

Pasta fresca, pesto di basilico, parmigiano

Fresh pasta, basil pesto, Parmesan

Allergeni | Allergens : 9 / 1 / 7

Milanese di Mare €9

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

Crispy on the outside, soft on the inside – small Milanese-style sea bass, served with lemon mayonnaise and handcrafted fries

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

Milanese di Pollo €9

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

Crispy on the outside, tender on the inside – small Milanese-style chicken, lemon mayonnaise and handcrafted fries

Allergeni | Allergens : 1 / 6 / 3 / 10

Dolci | Desserts

Tiramisù 7€

Biscotti Savoiaardi Sardi, Caffè, crema di mascarpone e liquore Salentino
Sardinian Savoiaardi Biscuits, Coffee, Mascarpone Cream, and Salentino Liqueur
Allergeni | Allergens : 1 / 7 /

Bonnet Pugliese 7€

Dolce a base di liquore di Mandorla, caramello e cioccolato, macedonia di frutta e crema alla vaniglia
Almond Liqueur Dessert with Caramel and Chocolate, Fruit Salad, and Vanilla Cream
Allergeni | Allergens : 1 / 3 / 8

Gelati & Sorbetti 4€ \scoop

Artigianali e sempre disponibili in vari gusti, chiedi al tuo cameriere i gusti di oggi
Artisanal and always available in various flavors – ask your server about today's selection.
**Gelati : Allergeni | Allergens :*
**dipende dai gusti, chiedi al tuo cameriere | depends on your selections, ask your waiter*

Il Pasticciotto 5€

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

Vini | Wines

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

Matin | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €24 | Glass €7
Don Piero | De Castris | **Puglia** Bottiglia €24 | Glass €7
Donna Lisetta | De Castris | **Puglia** Bottiglia €24 | Glass €7

Bianchi | White

Verdeca | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €22 | Glass €6

Orange wine

Amforeas | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €32 | Glass €9
Occhio di Sole | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €26 | Glass €8

Rosati | Rosè

Petruscio | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €24 | Glass €7

Rosso | Red

Primitivo | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €32 | Glass €9
San Giovese | Marco Ludovico | **Puglia** Bottiglia €36 | Glass €11

ATYPICAL

Birre | Beers

Ho selezionato per voi solo 4 birre, le stesse che mi accompagnavano durante le lunghe giornate estive trascorse sulle splendide spiagge della Sardegna. Ogni sorso è un tuffo nei ricordi di quei momenti di pura libertà e felicità. Un viaggio nel gusto che vi farà sentire la brezza marina e il calore del sole sardo in ogni bottiglia

I've selected only 4 beers, the ones from my childhood, the ones that remind me of the long summer days spent on the most beautiful beaches of Sardinia. Each sip is a dive into the memories of those moments of pure freedom and happiness. A taste journey that will make you feel the sea breeze and the warmth of the Sardinian sun in every bottle

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

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€**

ATYPICAL

Amari & Digestivi Italiani e Pugliesi | Italian and Apulian Amari & Digestifs

Amari | Herbal liqueurs **8€**

Digestivi | Digestifs **8€**

Caffetteria | Coffee

Caffè espresso | Espresso coffe **3€**

Doppio Espresso | Double espresso **3€**

Espresso macchiato | Espresso , cream milk **3€**

Americano | Long coffe **3€**

Marocchino | Coffee, cioccolato , cream **4€**

Caffè, mandorla e ghiaccio | Iced coffee with almond **5€**

Cappuccino | Italian Cappuccino **4€**

Latte & caffè | Milk & coffe **4€**

Tè Caldo - Tisane | Herbal Infusions **4€**

Piccola pasticceria | Small Pastries **4€**

Cocktails

"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, Soda , 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

ATYPICAL

Allergeni | Allergens

ITA

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

ENG

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