

MENU ATIPICO

*La nostra passione per la cucina va
di pari passo con l'impegno per
l'ambiente.*

*Scegliamo con attenzione
ingredienti di stagione provenienti
da fornitori locali, supportando
l'agricoltura sostenibile e riducendo
l'impatto ambientale.*

*Ogni piatto è un connubio tra gusto
e sostenibilità, per un'esperienza
che fa bene al palato e alla terra.*



STARTER

Alici del cantabrico

Alici del cantabrico, burro e pane in crosta

€ 15

Il Tacos

Mix di verdure leggermente piccanti, fagioli rossi e crema di formaggio

€ 16

Parmigiana di melanzane

gustosa e saporita come la tradizione vuole

€ 16

Il fritto Atipico

Mix di deliziose frittiture miste (mozzarelline, arancini...)

€ 16

A tutta verdura

Mix di flan con verdura di stagione e topping al formaggio

€ 16

Bistecca Vegetariana

Bistecca di cavolfiore in salsa al pepe verde e briciole di pane croccante

€ 16

STARTER

Crostone al polpo

Crostone di pane di Altamura, con polpo croccante, scamorza, paprika e olio EVO

€ 10

Crostone al gorgonzola

Crostone di pane di Altamura con gorgonzola dop, salsiccia e cipolla caramellata

€ 8

Avocado Crispy

Avocado crispy, robbiola e pomodorini secchi

€ 10

Radicchio glassato

Radicchio glassato al miele, aceto balsamico riserva e crema di cannellini e noci

€ 14

Battuta al coltello di Fassona

Battuta di Fassona piemontese con capperi in fiore e olio EVO

€ 16

Dolce e Croccante

Tentacolo di polpo croccante alla paprika con Burrata DOP e cipolla di tropea caramellata

€ 14

Code di Gambero

Code di Gambero in crosta di mandorle con salsa tzaziki

€ 12

L'ANGOLO DEI SALUMI E FORMAGGI

TAGLIERI DI SALUMI CON GNOCCO FRITTO

Il Crudo

Il crudo Marco d'Oggiono stagionato 24 mesi

€ 16

La rosa di Bosco di Marco d'Oggiono

La Rosa di Bosco® è un filettino di suino stagionato, magrissimo dal sapore dolce e intrigante.

€ 14

Il Culatello

Il Culatello di Zibello riserva

€ 18

Patanegra

Patanegra riserva con bocadillo e pomodoro in cubetti

€ 20

Mortadella

La mortadella DOP con stracciatella

€ 16

TAGLIERI DI FORMAGGI

Tagliere Bufala

Tagliere di formaggi di Bufala 4 Portoni

€ 14

Tagliere di Alpeggio

Mix di formaggi di Alpeggio con mostarda e marmellata

€ 14

TAGLIERE DEGUSTAZIONE

Tagliere degustazione

Tagliere di selezione di salumi accompagnati da gnocco fritto, la nostra giardiniera e pomodori confit

€ 30

PRIMI PIATTI

Il Risotto alla milanese

riso carnaroli allo zafferano con ossobuco e midollo
€ 28

Risotto alla zucca

*Risotto alla zucca mantovana con crema di Gorgonzola doc,
crumble di amaretti e cacao*
€ 24

Il Tris romano

(per due persone)

*Il rigatone alla amatriciana, il quadrato Verrigni cacio e pepe e
lo spaghettono alla carbonara*
€ 18 a persona

Spaghetto affumicato Verrigni

*Spaghetto affumicato antico pastificio Rosetano Verrigni alle
vongole, bottarga e zeste di limone caramellata*
€ 20

Pacchero ai tre pomodori

*Pacchero di Gragnano ai tre pomodori mantecato al grana
padano*
€ 18

Carbonara vegetariana

*Spaghettono Verrigni crema di uovo e pecorino e zucchine
croccanti*
€ 15

Il Raviolo della casa

Chiedi allo staff il ripieno del raviolo
€ 18

SECONDI PIATTI

Tentacoli Polpo

Tentacoli di polpo su crema di patate e puntarelle condite
€ 18

Fritto misto

Fritto misto di calamari e gamberi con verdure croccanti
€ 20

Tagliata di manzo

Tagliata di manzo al rosmarino con contorno
€ 18

Costata di manzo

Costata di manzo circa 600 gr con contorno
€ 28

La polpetta

Polpettine di carne al sugo con focaccia croccante
€ 16

Filetto a scelta

-ai tre pepi

-al burro

-lardellato

€ 24

La cotoletta alla milanese

La cotoletta alla milanese con contorno a scelta
€ 30

Il Galletto Atipico

Galletto aromatizzato arrosto con contorno a scelta
€ 19

Contorni a scelta

Patate al forno, French fries, caponatina di verdure, verdure grigliate, mantecato di patate
€ 6

HAMBURGER GOURMET

Hamburger Mare

Pane normale

Hamburger di polpo 200gr

Tentacolo di polpo grigliato

Scarola saltata

Cipolla caramellata

Stracciatella Zucchina grill

Il tutto servito con french fries croccanti

€ 18

Hamburger Terra

Pane aromatizzato alla paprika

Hamburger di fassona o di angus 200 gr a scelta

Insalata riccia

Pomodoro

Bacon croccante

Cheddar

Salsa bbq

Cipolla croccante

Il tutto servito con french fries croccanti

€ 18

Hamburger Vegetariano

Pane normale

Hamburger vegetariano 200 gr

Pomodoro

Burrata

Zucchina grill

Il tutto servito con chips di verdura

€ 18

ATIPICO FUSION

La cultura Fusion abbraccia Atipico

Piatti Fusion

*-Uramaki mix
8 pezzi € 14*

*-Hosomaki mix
8 pezzi € 14*

*-Nigiri mix
2 pezzi*

-Salmone €4

-Tonno €5

-Gambero rosso €8

-Ricciola €5

Sashimi mix

-Salmone 4 pezzi € 6

-Ricciola 4 pezzi € 8

-Tonno 4 pezzi € 8

Tartare

-Salmone € 14

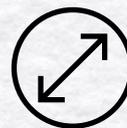
-Gambero Viola € 14

-Tonno € 16

PIZZA DAL NOSTRO FORNO



PALA
CI MANGI IN DUE



ROTONDA
DIAMETRO 25

MARGHERITA | € 24 € 10
pomodoro della bassa padana, basilico e fior di latte di Agerola

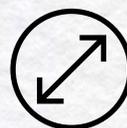
BUFALA | € 30 € 15
mozzarella di bufala DOP e pomodoro San Marzano

VEGETARIANA | € 30 € 15
pomodoro San Marzano, fior di latte e verdure grigliate

PICCANTE | € 30 € 15
pomodoro San Marzano, fior di latte salamino piccante e nduja

FOCACCIA DAL NOSTRO FORNO

Impasto a lunga lievitazione



ROTONDA
DIAMETRO 25

BOLOGNA | € 16

Mortadella DOP, stracciatella pugliese e granella di pistacchio

BURRATA | € 16

burrata pugliese morbida e cremosa con acciughe del cantabrico

LARDO | € 16

lardo celtico aromatizzato alle erbe con noci e miele

CRUDO | € 16

Prosciutto crudo Marco D' Oggiono

PIZZA GOURMET IN PALA

Scegli l'impasto della tua pala:

-Tradizionale

-Multicereale

-Riso Venere

BRIANZA ATIPICA | € 35

Fior di latte, gorgonzola, speck, zucchine croccanti, riduzione di cipolla caramellata e timo.

CARBONARA | € 35

Guancia di Amatrice croccante, pecorino e uovo

DECISA MA NON TROPPO | € 35

Salsa di pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe del cantabrico e peperone crusco

MENU BIMBI

Un piatto a scelta tra quelli indicati € 10

Risotto giallo

Pasta al pomodoro

Cotoletta di pollo con patatine fritte

Hamburger grill con patatine fritte

I DOLCI

I nostri dolci variano sempre grazie alla creatività del nostro team.
Torte o dolci al cucchiaio chiedi al nostro team

DOLCI

|

€ 6

