

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

Uovo Morbido e Croccante

*Uovo su fondo di crema di parmigiano e teste
di porcino croccante (3/7)*
€ 16

Dolce e Croccante

*Tentacolo di polpo croccante alla paprika con Burrata DOP e
cipolla di tropea caramellata (4/3/7)*
€ 16

Baccalà Atipico

*Baccalà mantecato "alla veneziana" su crostone di polenta
croccante, marmellata di cipolla con uvetta e pinoli (1/4/7)*
€ 16

Non e' la solita zucca

*Crumble di parmigiano e mandorle, uovo morbido, dadolata di
zucca spadellata, crema di zucca e aceto balsamico
riserva(3/7/8)*
€ 16

Il fritto Atipico

*Leggero fritto di zeppole alle alghe, arancini, olive ascolane,
mozzarelline e crocchette di patate (3/4)*
€ 18

L'ANGOLO VEGETARIANO

Avocado Crispy

Avocado crispy, robbiola e pomodorini secchi e misticanza (3/7)
€ 14

Radicchio glassato

Radicchio glassato al miele, aceto balsamico riserva su fondo di
crema di cannellini e briciole di noci (8)
€ 16

Flan di pappa al pomodoro

Pappa al pomodoro con fonduta ai quattro formaggi e olio al
basilico(7)
€ 14

Bistecca vegetariana al pepe verde

Bistecca di cavolfiore, con salsa al pepe verde in crema di latte
di soia e briciole di pane(6)
€ 16

A tutta Verdura

Tagliere composto da 4 flan - zucca, cavolo viola, broccolo e
cavolfiore con parmigiana secondo atipico, caponata con
uvetta e pinoli (3/7/8)
€ 26

La parmigiana secondo Atipico

Melanzana croccante, pomodorini in salsa, burrata pugliese
DOP e basilico (7)
€ 16

Cotoletta di zucca

Rivisitazione della viennese in chiave vegetariana con funghi
e provola affumicata (7)
€ 16

Spaghetto Colorato

Spaghetto-ai mirtilli con crema di Zafferano e granella di
pistacchio (7/8)
€ 20

Carbonara di Zucchine

Spaghetto crema di uovo-pecorino e zucchine croccanti (3/7)
€ 18

L'ANGOLO DEI SALUMI E FORMAGGI

Tagliere Atipico

Degustazione salumificio Marco d'Oggiono accompagnato da cestello di gnocco fritto

-Crudo riserva 24 mesi

-La Collinetta - pancetta CBT affumicata al legno di faggio

-La Coppa a corda dolce

-Lumber chocolate - lonzino di maiale stagionato in foglie di cacao

La Culatta

-Il Salame gentile della Brianza

X 2 persone € 20

X 4 persone € 38

La Porchetta di Ariccia

La Porchetta di Ariccia, servita calda con patate al forno aromatizzate

€ 16

Il crudo

Tagliere Monoporzione "Crudo Marco d'Oggiono riserva 24 mesi" servito con gnocco fritto

€ 16

TAGLIERE DI FORMAGGI

Tagliere degustazione formaggi

Degustazione di formaggi a pasta cruda e morbida di alpeggio e pecorino DOP accompagnato da marmellata e mostarda di Cremona

€ 15

PRIMI PIATTI

IL CARNAROLI RISERVA 18 MESI

Zafferanza

Carnaroli allo zafferano della Brianza con pistilli (7)
€ 16

Il Milanese

Carnaroli in piatto unico, il classico della tradizione con ossobuco in gremolada (7)
€ 28

Cacio e Pepe con croccante

Il piatto tradizionale della cucina romana in versione "carnaroli" con guancialetto croccante (7)
€ 18

Alla Zucca

Carnaroli mantecato con crema di zucca delicata, castagne e mosto d'uva Saba (7)
€ 22

Al mirtillo

Il carnaroli si colora... crema di mirtillo e fonduta di taleggio (7)
€ 18

Alla Carbonara

In questo piatto la carbocrema è la padrona, tuorlo d'uovo pasta gialla, pecorino romano d.o.p. e guancialetto croccante (3/7)
€ 20

PRIMI PIATTI

LA PASTA IN TUTTE LE SUE VARIANTI DI FORMA

IL Pacchero al ragù di costine

Un ragù della tradizione, lunga cottura delle costine dopo essere state marinate per 24 ore, un gusto inteso per un piatto che ci riporta indietro nel tempo

€ 18

Le Tagliatelle alla boscaiola vecchia maniera

Pasta fresca all'uovo, mix di funghi e porcini trifolati e luganiga croccante avvolti nella panna per un piatto anni '80 (3/7)

€ 18

Il Bucatino alla Gricia secondo Atipico

Guancialetto croccante, pecorino romano DOP e polvere di peperone Crusco (7)

€ 18

Tris Romano (per due persone)

Un'immersione nel carboidrato (600 grammi di pasta to share) secondo tradizione

- *Spaghettoni alla carbonara*
- *Bucatini alla amatriciana con guancialetto di amatrice*
- *Tonnarelli Cacio & Pepe*

€ 36

Spaghetti al limone

Spaghetti burro di malga, acciughe del cantabrico, scorza di limone e quenelle di stracciatella (3/4)

€ 20

SECONDI PIATTI

Tagliata di fassona

Tenera carne di fassona grigliata al profumo di rosmarino, sale grosso accompagnata da patate al forno

€ 22

Il Picanha

Tenero taglio di carne bovina brasiliano, noto in Italia come "codone" o "punta di sottofesa", caratterizzato da un generoso strato di grasso che lo rende molto saporito servito con patate al forno aromatizzate

€ 22

Tataky di controfiletto alla giapponese

Controfiletto di vitello marinato in salsa di soia e agrumi, cacao amaro e maionese alla paprika (6)

€ 24

Filettino al pepe verde

Filetto di suino servito in salsa al pepe verde, senape e panna (7)

€ 20

La Guancia brasata

Guancetta di suino brasata al rosso di montepulciano su fondo di patate mantecate

€ 22

SECONDI PIATTI

La polpetta

Polpettine di carne al sugo con focaccia croccante
€ 18

Il Tentacolo

Tentacolo di polpo croccante cbt aromatizzato alla paprika e glassato con miele servito con patate mantecate e scarola (4)
€ 20

Fritto misto

Leggero fritto di calamaro patagonico e gamberi con verdure alla julienne in tempura (4/5/6)
€ 20

Tagliata di tonno in crosta

Tagliata di tonno pinna gialla in crosta di pistacchio con salsa teriyaki (4/8)
€ 22

Contorni a scelta

- Mantecato di patata aromatizzato al parmiggiano
 - Caponatina con uvetta e pinoli
 - Verdure grigliate
 - Patate al forno aromatizzate
 - French fries
 - verdure alla julienne in tempura
- € 7

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 verdure alla julienne in tempura

€ 18

MENU BIMBI

Un piatto a scelta tra quelli indicati € 13

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 cucchiaino chiedi al nostro team

DOLCI

|

€ 7

ELENCO ALLERGENI

- 1) Cereali contenenti glutine
- 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
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte
- 8) Frutta a guscio
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa
- 13) Lupini
- 14) Molluschi