

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

Le nostre tartare "al coltello"

Salmone € 14 (4)

Gambero viola € 16 (4)

Tonno € 16 (4)

Baccalà Atipico

*Baccalà mantecato "alla veneziana" su crostone di polenta
grigliata e jalapeno € 16 (1,4)*

Il Carpaccio Celtico

*Carpaccio Celtico di chianina-Marco D'Oggiono- citronette
cremosa e scaglie di grana con latte di "Vacche Rosse" €15 (4,7)*

Il Tacos

*Mix di verdure leggermente piccanti, fagioli rossi e crema al
formaggio di malga € 16 (7)*

Parmigiana estiva

*Medaglione di melanzana d'orata con fondo di crema al
pomodoro e stracciatella pugliese DOP € 16 (1,7)*

Il fritto Atipico

*Mix di deliziose frittture: zeppoline (soffici frittelle in pastella
alle alghe di mare, mini arancini di sicilia, mozzarelline in
carrozza, panzerotti ed olive ascolane € 16 (1,3,5,7)*

STARTER

Tris di crostoni

Polpo e scamorza (1,4,7)

Porcini (1)

Pomodorini (1)

€ 16

Uovo Croccante

Terra di tarallo, uovo croccante, scarola saltata e crema di grana con latte di "Vacche Rosse" € 12 (1,7)

Avocado Crispy

Croccante sandwiches di Avocado con uovo e formaggio a pasta filante con ripieno di robiola, pomodorini secchi e misticanza in foglie € 12 (1,7)

Radicchio glassato

Radicchio glassato al miele, aceto balsamico DOP riserva, con fondo alla crema di cannellini e briciole di noci € 14 (5)

Battuta al coltello di Fassona

Battuta di Fassona piemontese con capperi in fiore e olio EVO € 16 (7)

Dolce e Croccante

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

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 Marco D'Oggiono
€ 18

TAGLIERE DI FORMAGGI

Tagliere Formaggi

Tagliere di formaggi misti con miele e marmellata
€ 14

TAGLIERE DEGUSTAZIONE

Tagliere degustazione

Tagliere di selezione di prosciutto crudo Marco D'Oggiono 24 mesi, Collinetta (pancetta cotta), Salame Marco D'Oggiono, Coppa Marco d'Oggiono e Porchetta d'ArICCia
€ 30

PRIMI PIATTI

Il Riso Zafferanza

Direttamente dalla coltivazione di zafferano in Brianza il nostro riso carnaroli-riserva 18 mesi-alla milanese € 22 (7)

Il Carnaroli secondo Atipico

Riso carnaroli stagionato 18 mesi, sfumato con bollicine Rosè di Franciacorta, stracciatella "pugliese DOP", tartare di gambero viola e caviale di lime € 24 (2,7)

Il Carnaroli Estivo

Riso carnaroli 18 mesi con cozze, crema di zucchini, zucchini e il loro fiore € 24 (2,4,7,14)

Spaghettoni A.O.P. "Antico Pastificio Rosetano Verrigni"

La nostra aglio olio e peperoncino con acciuga del cantabrico, burro di Malga e briciole di pane croccante € 18 (1,4,7)

PRIMI PIATTI

Il Tris romano

(per due persone)

Il rigatone alla amatriciana con selezione di guanciale amatriciano DOP, il Quadrato per "Pastificio Verrigni" alla crema di cacio e pepe e lo Spaghettone trafilato al bronzo alla carbonara € 18 a persona (1,7)

Spaghetti affumicato Verrigni

Spaghetti affumicato antico pastificio Rosetano Verrigni alle vongole, bottarga di muggine e zest di limone € 20 (1,2,4,14)

Pacchero ai tre pomodori

Pacchero di Gragnano ai tre pomodori mantecato al grana di latte "Vacche Rosse" € 18 (1,7)

Spaghettoro colorato

Spaghettoro - Antico Pastificio Rosetano Verrigni - ai mirtilli con crema di zafferano coltivato in Brianza e granella di pistacchio di Bronte tostata € 20 (1,8)

SECONDI PIATTI

Tentacoli Polpo

Tentacoli di polpo croccante cotto a bassa temperatura, caramellato al miele si crema di patate e scarola saltata € 18 (4,7)

Fritto misto

Gran fritto misto di calamari e gamberi con verdure alla julienne in pastella croccante € 20 (1,2,4)

Tagliata di manzo

Tagliata di carne di racca Fassona Piemontese al profumo di rosmarino con contorno di patate aromatizzate al forno € 18 (4)

Picanha Grill

Dalla tradizionale grigliata brasiliana, una carne gustosa e saporita con contorno di patate aromatizzate al forno € 18 (4)

La polpetta

Polpettine di carne al sugo di pomodoro San Marzano DOP accompagnata dalla nostra focaccia croccante € 16 (4)

Il Vitello Tonnato

Lonzino cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e fiori di capperi in foglia € 18 (4)

La costoletta alla milanese

La costoletta alla milanese, 400gr di carrè di vitello con osso, secondo la tradizionale ricetta milanese, preparata con burro chiarificato e croccante panatura accompagnata da contorno a scelta € 30 (1,5)

Contorni a scelta

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

HAMBURGER GOURMET

Hamburger Mare (1,2,4,7,11)

Pane bianco farina "o", 200 gr di hamburger home made con polpe e calamaro patagonia, tentacolo di polpo (CBT) grigliato e caramellato al miele, scarola saltata, cipolla caramellata, stracciatella pugliese DOP, zucchina grill il tutto servito con french fries really crunchy

€ 18

Hamburger Terra (1,7,11)

Pane aromatizzato alla paprika forte, 200 gr di Hamburger di Fassona o Angus a scelta, insalata riccia, pomodoro ramato, bacon croccante, cheddar, salsa BBQ, cipolla croccante il tutto servito con french fries really crunchy

€ 18

Hamburger Vegetariano (1,7,11)

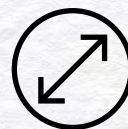
Pane bianco farina "o", 200 gr di hamburger vegetariano, pomodoro ramato, burrata "pugliese DOP", zucchina grill il tutto servito con chips croccanti di verdure

€18

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

BRIANZA ATIPICA | € 30 € 16
Fior di latte, gorgonzola, speck, zucchine croccanti, riduzione di cipolla caramellata e timo.

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

TRICOLORE | € 16

Prosciutto crudo, pomodorini, rucola e raspadura

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 cucchiaino chiedi al nostro team

DOLCI

|

€ 6

