

— 2026 —



MENU

ATIPICO

Bistrò · Vineria · Eventi dal 2017

UN MENU DA VIVERE

Atipico Bistrò rinasce in spazi raffinati e in linea con la natura, portando al centro risorse ad alto valore umano e professionale.

Ogni proposta nasce per regalare emozioni esplosive di colori, profumi, delicatezza e gusto, senza pregiudizio alcuno.

L'attenzione per ogni esigenza, la cura del servizio e il rispetto delle materie prime trasformano il tempo a tavola in ricordi e momenti che restano.

Una location protagonista, moderna e internazionale, animata da persone qualificate e multietniche.

01 Evergreen

Integrato nella natura, Atipico ne rispetta le caratteristiche evitando, dove possibile, l'utilizzo di plastica e riducendo le emissioni di CO2, prediligendo energia prodotta da fonti rinnovabili.

02 Stagionalità dei prodotti

Il focus è sulla costante ricerca di prodotti in linea con la loro stagionalità, per offrire ciò che la natura crea nel momento migliore e preservare purezza e genuinità di ogni alimento.

03 Ricerca dei vini

Etichette ricercate, selezionate tenuta dopo tenuta dai nostri esperti, incontrando i produttori e valorizzando anche case vinicole meno blasonate ma ricche di personalità.

04 Società Benefit

Atipico Bistrò è qualificata come Società Benefit: attenzione ai temi sociali, collaborazioni di inserimento al lavoro e un'idea di ristorazione che genera valore oltre il tavolo.

La promessa Atipico

Un luogo dove tradizione, natura, inclusione e ricerca diventano esperienza.

Ogni piatto è pensato per essere scelto, condiviso e ricordato.

LEGENDA ALLERGENI

Icone colorate abbinate ai 14 allergeni principali previsti dal Reg. UE 1169/2011.



GLUTINE



LUPINI



SEDANO



CROSTACEI



LATTE



MOLLUSCHI



SOLFITI



UOVA



FRUTTA A GUSCIO



PESCE



SOIA



ARACHIDI



SENAPE



SESAMO

Come leggere il menu

- Le icone riportate accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti o potenzialmente presenti negli ingredienti dichiarati.
- In caso di allergie, intolleranze o particolari esigenze alimentari, avvisare sempre il personale prima dell'ordine.
- Le preparazioni avvengono in un ambiente unico: non si può escludere la presenza accidentale di tracce per contaminazione crociata.

Nota informativa

Prodotti congelati, surgelati o decongelati, quando utilizzati, sono indicati o comunicati dal personale. Il pesce destinato al consumo crudo o praticamente crudo viene sottoposto ai trattamenti previsti dalla normativa vigente. Prezzi IVA inclusa.

STARTER

Inizi pensati per aprire il palato: croccantezze, creme morbide e abbinamenti fuori dagli schemi.

Code di gambero

Code di gambero in pasta kadaifi, crema di caprino e salsa rosa al Gin.



16 €

Dolce croccante

Tentacolo di polpo croccante caramellato con salsa alla paprika, burrata DOP e cipolla caramellata di Tropea.



16 €

Baccalà

Polpetta di baccalà mantecato, su base di maionese al mango e cipolla caramellata.



16 €

Vitello tonnato

Vitello cotto a bassa temperatura, emulsione a base di tonno e maionese, fiori di capperi, olio EVO.



16 €

Tartare Atipico

Tartare di Wagyu servita su osso bovino, con salsa al prezzemolo, olio EVO agli agrumi e anacardi.



20 €

SALUMI E FORMAGGI

Una selezione conviviale di eccellenze italiane, pensata per essere condivisa con calma e un buon calice.

DA CONDIVIDERE

*Taglieri, gnocco fritto e calici:
l'inizio ideale per vivere il tavolo
con il ritmo giusto.*

Tagliere di salumi Marco d'Oggiono

Degustazione accompagnata da gnocco fritto: crudo riserva 24 mesi, La Collinetta, coppa a corda dolce, Lamber Chocolate, culatta e salame gentile della Brianza.



x2 20 € x4 38 €

Tagliere di formaggi

Degustazione di formaggi a pasta cruda e morbida, di alpeggio e Pecorino DOP, accompagnata da marmellata di fichi.



15 €

Gnocco fritto - 8 pz

senza allergeni evidenti*

7 €

L'ANGOLO VEGETARIANO

Piatti vegetariani con personalità: comfort, stagionalità e abbinamenti atipici.

Avocado crispy

Avocado crispy, robbiola, pomodorini secchi e misticanza.



14 €

Radicchio glassato

Radicchio glassato al miele, aceto balsamico riserva su fondo di crema di cannellini con briciole di noci.



16 €

Bistecca cacio e pepe

Bistecca di cavolfiore, crema cacio e pepe, insalata, semi di lino e balsamico invecchiato.



16 €

La parmigiana Atipico

Melanzana croccante, pomodorini in salsa, burrata pugliese DOP e basilico.



16 €

Spaghetto colorato

Spaghettoni ai mirtilli con crema di zafferano e granella di pistacchio.



20 €

Carbonara di zucchine

Spaghettoni crema uovo-pecorino e zucchine croccanti.



18 €

IL RISO

Il Carnaroli incontra colori, creme e contrasti croccanti: tradizione italiana con un tratto contemporaneo.

Zafferanza

Un classico Carnaroli allo zafferano, rivisitato con l'aggiunta di briciole croccanti di Lamber Chocolate by Marco d'Oggiono.



16 €

Venere con tartare di salmone

Riso venere, tartare di salmone, dadolata di avocado, gambero grigliato, maionese aromatizzata e foglia croccante di salmone.



20 €

Al mirtillo

Carnaroli, crema di mirtilli profumati al Gin, stracciatella pugliese DOP e croccante di pistacchio di Bronte.



20 €

Agli agrumi

Carnaroli, freschezza degli agrumi con la sapidità del caprino e la croccantezza dello speck Alto Adige.



18 €

Alla pera in forno

Carnaroli, dadolata di pere, crema di gorgonzola, granella di noci e pera al forno ripiena di zola, noci e miele.



22 €

LA PASTA

Forme, consistenze e sapori italiani reinterpretati in chiave Atipico.

Il nero di seppia

Spaghetto al nero di seppia, crema di robiola, zest di limone, tarallo sbriciolato e fili di peperoncino dolce.



20 €

Linguine alla crema di avocado

Crema di avocado, gamberi saltati, burrata pugliese DOP e granella di pistacchio.



19 €

Carbonara di polipo

La nostra rivisitazione di un piatto classico: qui la parte croccante è il tentacolo di polipo.



20 €

Bucatino alla gricia Atipico

Guanciale croccante, pecorino romano DOP e polvere di peperone crusco.



19 €

Tris romano - per 2 persone

600 grammi di pasta to share. Spaghettoni alla carbonara, bucatini all'amatriciana con guanciale di Amatrice, tonnellari cacio e pepe.



36 €

LA CARNE

Carni pregiate e cotture attente per valorizzare materie prime, consistenze e profondità di gusto.

La bavetta

Tenera carne di fassona grigliata al profumo di timo, nappata in burro chiarificato e accompagnata da patate al forno aromatizzate.



22 €

La picanha

Tenero taglio di carne bovina brasiliano, servito con patate al forno aromatizzate.

senza allergeni evidenti*

22 €

Tatakya di controfiletto alla giapponese

Controfiletto di vitello marinato in salsa di soia e agrumi, cacao amaro e maionese alla paprika.



24 €

Carpaccio celtico

Carpaccio di chianina, rucola, delicata salsa al miele e senape, acciuga, capperi in filza e scaglie di parmigiano.



19 €

IL PESCE

Selezione di piatti di mare, preparati con ingredienti di qualità e cura artigianale.

Il tentacolo

Tentacolo di polpo croccante CBT, crema di patate allo zafferano, sedano rapa, cime di rapa saltate e riduzione al Chianti.



22 €

Il fritto misto

Leggero fritto di calamaro patagonico e gamberi con verdure alla julienne in tempura.



20 €

Salmone in crosta

Trancio di salmone in crosta di sesamo, crema allo yogurt greco con erbe fini, carpaccio di verdure.



20 €

Calamari in crema di pane e alga nori

Anelli di calamaro croccanti, granella di pistacchio, crema di pane aromatizzata, polvere di alga nori e fili di peperoncino.



20 €

CONTORNI

Accompagnamenti semplici e gustosi per completare il piatto.

Mantecato di patata aromatizzato al parmigiano

senza allergeni evidenti* 6 €

Caponatina con uvetta e pinoli

senza allergeni evidenti* 7 €

Verdure grigliate

chiedere conferma al personale

senza allergeni evidenti* 7 €

Patate al forno aromatizzate

chiedere conferma al personale

senza allergeni evidenti* 6 €

French fries

senza allergeni evidenti* 5 €

HAMBURGER GOURMET

Serviti con french fries. Pane, salse e farciture importanti per un hamburger in stile Atipico.

Wagyu

150 grammi di Wagyu, bacon croccante, cipolla, cheddar e salsa.



22 €

Terra Fassona

Hamburger di fassona 200 gr, insalata riccia, pomodoro, bacon croccante, cheddar, salsa bbq, cipolla croccante.



18 €

Double Smash

Doppio smash burger con cheddar, bacon, cipolla, lattuga, ketchup e smoked sauce.



18 €

Vegetariano

Hamburger vegetariano 200 gr, pomodoro, burrata, zucchina grill, servito con verdure alla julienne in tempura.



16 €

Octopus

Pane al carbone, polipo, salsa tapenade, olive taggiasche, acciughe, capperi, olio evo, humus di ceci, mela stufata al profumo di cannella e rucola.



18 €

LE NOSTRE PIZZE

Impasto ad alta idratazione con farine macinate a pietra tipo 1 e integrali. Lunga fermentazione per una consistenza fragrante e croccante.

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, basilico e olio al basilico.



12 €

Margherita 2.0

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, basilico e olio al basilico.



16 €

Cipolla e taleggio

Cipolla caramellata e stufata, taleggio artigianale ed erbe aromatiche.



18 €

Culatta

Gorgonzola dolce DOP, mozzarella fior di latte Agerola, culatta nazionale e composta di pere.



18 €

Red Devil

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, nduja di Spilinga, spianata calabra, stracciatella pugliese e composta di peperoncini freschi.



18 €

Scarola e acciuga

Mozzarella fior di latte Agerola, acciuga del Cantabrico, scarola riccia, pomodorini e olive taggiasche disidratate.



18 €

Bufala DOP

Pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, datterino confit, basilico e olio al basilico.



18 €

Brianza Atipica

Base bianca con mozzarella fior di latte Agerola, gorgonzola dolce DOP, zucchine alla scapece, speck al coltello, riduzione di cipolla caramellata e timo.



18 €

LA PALA ROMANA

Qualsiasi gusto delle nostre pizze tonde in Pala 55x30 da condividere per 3-4 persone.

36 €

LE FOCACCE

Servite in spicchi: ideali da condividere, tra sapori decisi e ingredienti selezionati.

Estiva

Crudo Marco d'Oggiono, rucola, basilico, burrata, olio EVO, melone.



18 €

Cantabrico

Burrata pugliese morbida e cremosa con acciughe del cantabrico.



18 €

Crudo & Squacquerone

Crudo riserva e squacquerone.



18 €

Bologna

Mortadella DOP, stracciatella pugliese e granella di pistacchio.



18 €

DALLE 18:00 ALLE 19:30
MENU APERITIVO

Sfizi e tapas pensati per accompagnare un calice, condividere e iniziare la serata con gusto.

Smash Potatoes to share

Patate croccanti al forno, olio EVO, parmigiano, servite con salsa allo zafferano.



8 €

Il fritto di Atipico

Leggero fritto di zeppole alle alghe, arancini, olive ascolane, mozzarelline e crocchette di patate.



16 €

Verdure in tempura

Croccante julienne di zucchine, carote e melanzane spolverate con farina rimacinata.



6 €

Crostone ai mirtilli con mozzarella di bufala

Pane croccante, mirtilli, timo, mozzarella di bufala DOP, pepe e olio EVO.



6 €

French fries

senza allergeni evidenti*

5 €

Gunkan di zucchine - 5 pz

Crackers salato, zucchine marinate, caprino, olive e filetti di pomodoro secco.



6 €

Tapas

Philadelphia, pere caramellate, briciole di erborinato e miele di castagno/
Philadelphia, rucola, prosciutto crudo riserva Marco d'Oggiono, pomodoro secco/
Philadelphia, peperone rosso grigliato e basilico.



al pezzo 3 €

SABATO E DOMENICA DALLE 10:30
COLAZIONE SALATA

Uova, toast e brunch: una proposta salata per iniziare con energia e gusto.

Scrambled Eggs con bacon croccante

Uova strapazzate con bacon croccante e pane tostato.



8 €

Eggs Benedict Aggiunta avocado: 2 €

Uova poché su pane croccante tostato, bacon affumicato e salsa olandese.



8 €

Eggs Royale

Uova poché su pane croccante tostato, salmone affumicato, salsa olandese e avocado.



12 €

Eggs & Avocado

Uova poché su pane croccante tostato, avocado e salsa olandese.



10 €

DOLCI

Una chiusura morbida e golosa tra monoporzioni, dolci al cucchiaio e torte.

Dolci al cucchiaio, monoporzioni e torte

Chiedere al personale la selezione disponibile e gli allergeni specifici del giorno.

cadauno 7 €

CARTA DEI VINI

Richiedi al personale la nostra selezione di vini, bollicine e proposte al calice.

BRUNCH ATIPICO SABATO E DOMENICA DALLE 10:30

Una proposta salata e conviviale per vivere Atipico con calma. Ideale per chi desidera un momento curato, completo e diverso dal solito.

Spremuta di arancia, yogurt cereali e frutta fresca, pancake con sciroppo d'acero, club sandwiches, royal avocado toast con salmone affumicato, omelette, torta home made, caffetteria illimitata.

Solo su prenotazione a persona **28 €**

EVENTI DA VIVERE

Atipico Bistrò accoglie momenti privati, ricorrenze e occasioni da ricordare: un ambiente elegante, curato e conviviale dove il menu diventa esperienza.

BATTESIMI

Per accogliere le persone care in un contesto raffinato.

COMPLEANNI

Per trasformare una serata in un ricordo personale.

COMUNIONI

Per pranzi e cene familiari curati con attenzione.

LAUREE

Per festeggiare un traguardo con stile e convivialità.

CRESIME

Per momenti importanti da vivere con famiglia e amici.

PENSIONI

Per celebrare nuovi inizi con gusto e tranquillità.

ORGANIZZA IL TUO EVENTO DA ATIPICO

Parla con il nostro personale per costruire una proposta su misura.

Menu, spazi e dettagli vengono definiti in base al momento che desideri vivere.

ATIPICO

— 2026 —



GRAZIE
PER ESSERE STATI DA NOI



Inquadra il QR code

e lasciaci una recensione.

Bistrò · Vineria · Eventi dal 2017