

Monopoli



CHINÈ

racconti di gusto

Summer Edition



Perché Chinè?

“**Chinè**” nel linguaggio sartoriale indica un tessuto di seta in voga negli anni ‘30 e ‘40.



L'idea a cui punta la nostra pizzeria che, rifacendosi ai buoni insegnamenti di un tempo, li “**cuce su misura**” dei gusti e delle esigenze alimentari di ognuno.

Acqua, farine pregiate, sale, lievito madre, materie prime artigianali, attenzione alle intolleranze, l'inventiva del nostro **capitano Francesco**.



Sono loro gli ingredienti che usiamo per dar vita a pizze e piatti, i nostri “**Racconti di Gusto**”.

MOLINO
Casillo
DAL 1958

Antipasti

PATATE AL FORNO CACIO E PEPE 6 € 

Con salsa cacio e pepe e speck

ARROSTICINI ABRUZZESI 8 €

Su crema di pomodorini droga rossa (5 pezzi)

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI (5 pezzi) 5 €
(senza uova)

CROCCHÈ 4 € (senza lattosio, senza uova, gluten free)

Servita con mayo al pepe e salame dolce

FRITTATINA DI PASTA 4,5 € (senza lattosio, senza uova, gluten free)
Alla Napoletana

COZZE FRITTE 12 €  

Con mayo alla salsa ponzu

CIALLEDDA 5 € (disponibile gluten free) 

Con tartare di tonno e polvere di olive nere

INVOLTINI DI SCAMORZA FUSA 10 € 

Con pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli" (5 pezzi)

ZIZZONA DI BATTIPAGLIA 36 € / kg. 

I nostri taglieri

Con salumi "Renzini" e formaggi dei migliori produttori italiani.

SALUMI 15 €

FORMAGGI CON CONFETTURE 15 € 

MISTO 20 €

Le nostre pizze fritte

Pizze con impasto ad alta idratazione, fritto e poi passato in forno, di una croccantezza speciale!

MONTANARA 8,5 €

*Pomodoro pelato Bio, mozzarella di bufala D.O.P.,
spolverata di Pecorino buccia nera e basilico*



BUFALA & GUANCIALE 9,5 €

Mozzarella di bufala D.O.P., guanciale romano e basilico



FIORI & CAPOCOLLO 14 €

Ricotta, fior di zucca pastellati, crema di basilico, capocollo "Renzini"



Secondi piatti

ANGUSTA 20 €

Entrecote di Angus argentino alla brace

GAMBERONI AL SALE (5 pezzi) 12 € 

DRUNK CHICKEN 15 €

Cosciotti di pollo Bio alla birra

Contorni

PATATE AL FORNO 4 €

PATATE DIPPERS 4 €

VERDURE GRIGLIATE 6 €  

Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro



Chinè

Nasce dal bisogno di offrire alla clientela prodotti ad alta digeribilità, realizzati con materie prime e ingredienti italiani e di filiera corta certificata.

Il cliente potrà scegliere dall'impasto senza glutine ai vari ingredienti, come la mozzarella senza lattosio, inoltre potrà richiedere il cornicione alto o sottile per la sua pizza preferita.

**Ogni giorno saranno
proposti impasti speciali**
(+ 1,50 €)

Le Pizze mini
(- 0,50 €)

L'impasto è realizzato in due fasi per garantire un prodotto più digeribile e più profumato.

**Il senza glutine non ha
supplemento**



Cosa sono i pomodorini ***Droga Rossa?***



Sono dei pomodori arrostiti secondo la ricetta di **Gianfranco Lo Cascio**, tra **i massimi esperti di BBQ e Grill in Italia.**

I pomodori vengono lasciati praticamente scoppiare **in forno con un mix di aromi e spezie.**

Ricetta molto semplice, ma il risultato è solo uno: questi pomodori **creano dipendenza!**

Noi abbiamo deciso di usarla nella nostra pizzeria per farvi mangiare **i migliori pomodori arrosto** che finora abbiate mai assaggiato!

Tutte le creme e le lavorazioni dei pomodori sono homemade

Pizze Classiche

MARGHERITA 6 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, basilico



MARGHERITA GIALLA 7,5 €

Datterino giallo infornato, crema di datterino giallo, fior di latte, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi, basilico



BRESAOLA 9 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi



BUFALA 8,5 €

Pomodoro pelato Bio, mozzarella di bufala D.O.P., basilico



MARINARA 6 €

Pomodoro pelato Bio, capperi, olio, aglio, prezzemolo, origano, pepe



CAPRESE 7 €

Base ciccio, pomodorini, fior di latte, basilico



CRUDAIOLA 8 €

Base ciccio, pomodoro a fette, fior di latte, rucola, cacioricotta



Pizze Classiche

VEGETARIANA 8 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni grill



4 STAGIONI 8,5 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, prosciutto cotto "San Giovanni", carciofi, funghi champignon, olive baresane, capperi



PROSCIUTTO CRUDO 8,5 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, prosciutto crudo "Culatta"



ROMANA 7 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, olive baresane, capperi, origano



NAPOLETANA 9 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, olive baresane, capperi, origano, alici del Mar Cantabrico



CAPRESE CALDA 7 €

Fior di latte, pomodorini ciliegino in cottura, rucola, cacioricotta



Pizze Speciali

MARGHERITA SPECIAL 7,5 €

*Pomodoro pelato Bio, fior di latte a crudo,
pomodorini droga rossa, basilico*

EMILIA vs PUGLIA 10 €

*Pomodoro pelato Bio, fior di latte, funghi cardoncelli,
prosciutto crudo a dadini, pomodori secchi,
Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi e zucchine alla poverella*

CANTABRICA 11 €

*Mozzarella di bufala D.O.P., alici del Mar Cantabrico,
datterino giallo, origano e basilico*

PUGLIA MIA 10 €

*(Presentata al Campionato Mondiale della Pizza 2014)
Fior di latte, funghi cardoncelli, rucola, capocollo "Renzini",
cacioricotta e pomodori secchi*

GOLOSA 11 €

*Base ciccio, crema di pistacchio D.O.P., mortadella di cinghiale di Norcia
"Renzini", pomodorini e crema di Pecorino romano D.O.P.*

Pizze Speciali

BARESE 9 €

Pomodoro pelato Bio, prosciutto crudo a dadini, stracciatella, zucchine alla poverella

GRICIA 9 €

Crema di Pecorino romano D.O.P., pepe nero e guanciale croccante romano

STEAK HOUSE 9 €

Fior di latte, salsiccia, patate al forno, scamorza affumicata e speck croccante

GIOVANNA 10 €

Scamorza, pomodorini droga rossa, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", stracciatella, datterino giallo, basilico

INFERNO 9 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, 'nduja, salamino piccante, zampina, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Insalate

EASY SALAD 4 €

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, carote



SEA SALAD 7 €

Insalata mista, mozzarella, salmone homemade, gamberetti e mais



CHEESE SALAD 7 €

Insalata mista, mozzarella, mais, funghi Champignon e Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi



MARINARA SALAD 7 €

Insalata mista, tonno, capperi e olive



CHICKEN SALAD 7 €

Insalata mista, pollo, mais e Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi





Pizze Élite

CHINÈ



*Si chiama proprio come noi, perché rispecchia
la nostra idea di pizza perfetta*

Base ciccio, datterino giallo, tartare di tonno,
zucchine alla poverella e stracciatella

14 €



Pizze Élite

NUVOLA

*Base ciccio, spuma di mozzarella di bufala D.O.P.,
crema di pistacchi di Bronte D.O.P.,
tartare di tonno
e mandorle tostate di Toritto*

14 €



Pizze Élite

RICCARDINO

Crema di datterino giallo, caciocavallo stagionato in grotta fuso, pomodori secchi, bombette pugliesi, datterino giallo, crema di Pecorino romano D.O.P. e basilico

14 €





Pizze Élite

MARE e PUGLIA



Base ciccio, fiori di zucca, crema di zuccina alla poverella, chips di zuccina alla poverella, tartare di gambero, stracciatella, mandorle di Toritto tostate, pesto di basilico

16 €



Pizze Élite

BAFFETTO



*Base ciccio, julienne di carote di Polignano
in salsa ponzu, salmone affumicato homemade,
mayo alla soia, sesamo tostato, lime grattugiato*

15 €



Pizze Élite

RICCIONA



*Pomodorini droga rossa, basilico, melanzane
a funghetto, tartare di ricciola, polvere
di olive nere, mayo ai capperi*

16 €





Pizze Élite

VEGETARIANA ESTIVA 🍷 🌿

*Datterino giallo, pomodorini droga rossa, ricotta fresca,
cacioricotta, melanzane a funghetto, peperone crusco,
pesto di basilico*

10 €





Pizze Élite

PARMIGIANA

Base Margherita, melanzane fritte, mortadella di cinghiale di Norcia "Renzini", crema di Pecorino romano D.O.P., basilico

11 €



Pizze Élite

FIOR FIORE

Bordo ripieno di ricotta, fior di latte, crema di zucchine alla poverella, fiori di zucca, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", crema di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi

12 €



Pizze Élite Affumicate

NORI NORI



*Crema di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi,
spinacino fresco con olio e limone, salmone
affumicato homemade, polvere di alga nori*

16 €



Pizze Élite Affumicate

CIALLEDDA AFFUMICATA



*Base ciccio, cialledda, tartare di tonno,
polvere di olive nere*

13 €



A close-up photograph of spaghetti all'Assassina, a traditional Italian dish. The spaghetti is thick and twisted, coated in a rich, dark red sauce. The dish is served on a dark, speckled surface, likely a pizza stone or a similar material. In the background, a blurred sign with the word "FINE" is visible, and a container with a floral design is partially seen.

**Spaghetti
all'Assassina** 🌿

10 €

+ Stracciatella 2€

+ Crema di Pecorino romano D.O.P.
e guanciale croccante 3€

— Anche senza glutine —



Dessert

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6 €

(gluten free e senza lattosio)

TIRAMISÙ DI CHINÈ 6 € *(Senza lattosio)*

Amaretto al caffè, crema mascarpone, cacao

MEZZA SFERA CIOCCOLATO BIANCO 8 €

Con dressing di mango e passion fruit

(gluten free e senza lattosio)

FRUTTINI 6 € *(gluten free e senza lattosio)*

Limone, fico d'India, passion fruit

Digestivi

**AMARO DEL CAPO, LUCANO,
FERNET E MONTENEGRO 3 €**

RHUM ZACAPA 6 €

JEFFERSON 5 €

GRAPPA 3 €

PUGLIARELLO 4 €

PADRE PEPPE 4 €



CHINÈ

racconti di gusto

Bevande

Bevande

**COCA COLA, COCA ZERO,
FANTA** 2,5 € *Bottiglia 33 cl.*

**ACQUA PANNA
E SAN PELLEGRINO** 2,5 €

SPRITZ 6€

Coperto 2€

Birre

MENABREA SPINA LAGER

0,20 cl. 2,5 € | 0,40 cl. 4 €

MENABREA SPINA ROSSA

0,20 cl. 2,5 € | 0,40 cl. 4 €



LEÖN 33 cl. - 5,5 €

Italia - Piemonte

Fermentazione **Alta** Stile **Belgian Strong Dark Ale**

Grad. Alc./Vol **8,5%** IBU **20 - 24**

Colore *Marrone tonaca di frate*

Aspetto *Scura ed opalescente con spuma*

densa, compatta e persistente color nocciola.



ISAAC 33 cl. - 5,5 €

Italia - Piemonte

Fermentazione **Alta** Stile **Blanche**

Grad. Alc./Vol **5%** IBU **8-10**

Colore *Giallo paglierino*

Aspetto *Leggermente velata ed opalescente*

con schiuma fine e moderata.



NOVA PILS 33 cl. - 6,5 €

Italia - Puglia

Fermentazione **Alta** Stile **Italian Pils**

Grad. Alc./Vol **5%** IBU **20 - 24**

Colore *Giallo paglierino*

Aspetto *Chiaro*

Birre



ARIA 33 cl. - 6 €

Italia

Fermentazione **Alta** Stile **Session IPA**

Grad. Alc./Vol **4,6%** IBU **20 - 24**

Colore *Giallo paglierino*

Aspetto *Una schiuma bianca, fine e persistente.*



ESTRELLA GALICIA 33 cl. - 5 €

Spagna

Fermentazione **Bassa** Stile **Lager speciale**

Grad. Alc./Vol **5,5%** IBU **25**

Colore *Dorato brillante*

Aspetto *Dorato*



MAJOLINI BIONDA 75 cl. - 10,5 €

Italia - Lombardia

Fermentazione **Bassa** Stile **Helles Bionda**

Grad. Alc./Vol **5%** IBU -



MAJOLINI ROSSA 75 cl. - 11,5 €

Italia - Lombardia

Fermentazione **Bassa** Stile **Helles Bock**

Grad. Alc./Vol **7%** IBU -



INDOMITUS VERTIGA 33 cl. - 6,5 €

Italia - Veneto

Fermentazione **Alta** Stile **Belgian Golden Strong Ale**

Grad. Alc./Vol **7,2%** IBU **20**

Colore *Dorato*

Aspetto *Schiuma bianca, fine e abbondante.*

Carta dei Vini

Bollicine



BELLAVISTA FRANCIACORTA “ALMA GRANDE CUVÉE BRUT”

Bottiglia - 55 €

Lombardia - Azienda *Franciacorta Bellavista*

Grad. Alc./Vol 12,5%

Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampio e avvolgente, i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi, fino a note di vaniglia e pasticceria. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante, decisamente coerente sul piano aromatico. Finale lungo e armonico.



BELLAVISTA FRANCIACORTA ROSÉ

Bottiglia - 65 €

Lombardia - Azienda *Franciacorta Bellavista*

Grad. Alc./Vol 12,5%

L'affinamento in cantina non dura meno di 4 anni. Le danze aromatiche sono aperte da profumi di pesca bianca, seguiti e ampliati da richiami di fragoline di bosco, fiori di campo e pane tostato. Il sorso è carnoso, asciutto, fresco ma non aspro, capace di vibrazioni armoniose e seducenti che ricordano il ribes nero e la mandorla dolce.



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

Bottiglia - 18 € calice - 5 €

Lombardia - Azienda *Canella Valdobbiadene*

Grad. Alc./Vol 12,5%

Si presenta con un colore giallo paglierino scarico ed un perlage fine e persistente, un profumo d'agrumi e di crosta di pane. Il gusto è nitido e fragrante, seguito da un retrogusto secco e giustamente tannico.

Carta dei Vini

Bianchi



ÒTRE CHARDONNAY PUGLIA I.G.P.

Bottiglia - 15 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *Teatum*

Grad. Alc./Vol **13,5%**

Di colore giallo paglierino, si presenta all'olfatto con eleganti note fruttate, complesso al palato, esalta morbidezza e freschezza.



GRAVINA BIANCO D.O.P.

Bottiglia - 20 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *Botromagno*

Grad. Alc./Vol **12,5%**

Brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi fragranti, fruttati: mela, pesca, albicocca, ananas. Gusto piacevole, fresco con una spiccata vena acida



TAURO EDONE I.G.T.

Bottiglia - 13 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *Malvasia bianca*

Grad. Alc./Vol **11,5%**

È un vino frizzante con profumo intenso, gusto fresco e armonico grazie ad un residuo zuccherino che gli conferisce un sapore pieno e rotondo. Il mosto, fermentando in autoclave, a temperatura controllata, dando al vino il tipico profumo fruttato dell'uva.

Carta dei Vini

Rosè



ASSINA SUSUMANIELLO ROSATO I.G.P.

Bottiglia - 18 € calice - 5 €

Puglia - Cantina San Donaci

Grad. Alc./Vol 12,5%

Vino giovane, caratterizzato da un colore rosa tenue, fresco e sapido con un bouquet intenso caratterizzato da aromi di piccoli frutti rossi come fragole e gelso e una lieve nota di fiori bianchi.



ASSINA PRIMITIVO ROSATO I.G.P.

Bottiglia - 18 € calice - 5 €

Puglia - Cantina San Donaci

Grad. Alc./Vol 12,5%

Si presenta con un colore rosa tenue. I profumi richiamano sentori fruttati di ciliegia, fragola e melograno e tipiche note mediterranee del territorio. Decisamente fresco, sapido. Il gusto è equilibrato con elegante persistenza.



OPRA NARDÒ ROSATO D.O.C.

Bottiglia - 19 € calice - 5 €

Puglia - Cantina Schola Sarmenti

Grad. Alc./Vol 13,5%

Uve raccolte a mano. Vino dal profumo sorprendente con un intenso gusto che incrocia note fresche fruttate. Rosato ottenuto da vecchi vigneti di alberello Pugliese.



TAURO ROSA DI SELVA I.G.T.

Bottiglia - 13 € calice - 5 €

Puglia - Cantina Pinot nero, Negroamaro

Grad. Alc./Vol 12,5%

Colore Cristallino, tendente al rosso. Olfattivo: Abbastanza intenso e fragrante. Gusto: Fruttato e pulito, rotondo per via della buona struttura alcolica e glicerica, bilanciato da freschezza ed anche un po' di tannino. Vivacizza la degustazione.

Carta dei Vini

Rossi



ASSINA SUSUMANIELLO ROSSO I.G.P.

Bottiglia - 18 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *San Donaci*

Grad. Alc./Vol **13%**

Colore rosso rubino intenso. Profumo decisamente fruttato che ricorda i frutti di bosco. Sapore secco e caldo.



GALATEA NEGROAMARO D.O.C. BIO SALENTO

Bottiglia - 16 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *Fiorentino*

Grad. Alc./Vol **12%**

Rappresenta il territorio dell'azienda Fiorentino. E' un vino dal profumo intenso di ciliegia e amarena, con sentori floreali riconducibili alla viola. In bocca è morbido e ben strutturato, con dei tannini morbidi e piacevoli. Vino di facile beva si abbina ai piatti della cucina salentina.



CUBARDI SALENTO I.G.T.

Bottiglia - 20 € calice - 5 €

Puglia - Cantina *Schola Sarmenti*

Grad. Alc./Vol **15%**

I suoi tannini sono capaci di espandersi delicatamente e senza eccessi, lasciando una lunghezza di gusto, estremamente piacevole. Alberello Pugliese di circa 65 anni.

Informativa ai clienti

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto alla somministrazione.

Gli ingredienti utilizzati presso la nostra attività sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono essere anche prodotti che provocano, ai clienti sensibili, allergie o intolleranze.

(In riferimento al regolamento UE del 25.10.2011. n. 1163)



Cereali contenenti glutine, vale a dire: Grano, farro, grano Khrasan, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati



Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amygaalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti



Crostacei
e prodotti a base di crostacei



Senape
e prodotti a base di senape



Uova
e prodotti a base di uova



Sedano
e prodotti a base di sedano



Pesce
e prodotti a base di pesce



Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo



Arachidi
e prodotti a base di arachidi



Anidride Solforosa
e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/ litro in termini di SO₂



Soia
e prodotti a base di soia



Lupini
e prodotti a base di lupini



Latte
e prodotti a base di latte (incluso **lattosio**)



Molluschi
e prodotti a base di molluschi



CHINÈ

racconti di gusto

***Torna a trovarci
nell'altra sede***



Chinè Mood

***BARI - Via Mazzitelli
260a***



Menù in collaborazione con

BAFFETTOFOOD



Francesco Marasciulo

Vincitore di Master Pizza Champion 2019



Pizze Affumicate

BAFFETTO



*Crema di zucca, provola affumicata,
funghi cardoncelli alla paprika,
petto d'oca, lamelle di caciotta
al Primitivo*

15€

