



CHINÈ

Perché Chinè?

perché ci chiamiamo così e perché scegliere la nostra pizzeria

“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”.

Antipasti



I NOSTRI TAGLIERI

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

SALUMI 15€

**FORMAGGI CON
CONFETTURE 15€**

MISTO 20€

LA TARTARE DI CHINÈ 12€

Tartare di tonno con pomodori secchi, capperi, stracciatella e pangrattato aromatizzato alle alici del Mar Cantabrico

PATATE CACIO E PEPE 6€

Con salsa cacio e pepe e speck

BOMBÈ 9€

Bombette pugliesi della macelleria "Perricci" con fonduta di caciocavallo stagionato in grotta

ARROSTINÈ 8€

Arrosticini abruzzesi con pesto di zucchine e burrata affumicata

FRITTO MISTO CHINÈ consigliato x2 persone (senza glutine) 12€

Crocchette, frittatine di pasta alla Carbonara e fritto con pulled pork

CAPRESE DI BUFALA 10€

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P.

MORTADELLA DI CINGHIALE RENZINI

CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA

ALLA BRACE... TRIS BRACE

Il tris che fa
innamorare tutte
le buone forchette

16€

Singolarmente 7€



Tutti rigorosamente alla brace



CHINÈ

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

(magg. € 1,5)

Le Pizze mini

(rid. € 0.5)

Non utilizziamo farine raffinate ma macinate a pietra da grani esclusivamente italiani.

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



Le nostre pizze fritte

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

MONTANARA

Pomodoro pelato Bio, mozzarella di bufala D.O.P., spolverata di pecorino buccia nera, basilico

8,5€



BUFALA & GUANCIALE

Mozzarella di bufala D.O.P., guanciale "il Martinese" e basilico

9,5€

GIOVANNA FRITTA

Fior di latte, pomodori secchi, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", burrata affumicata

10,5€



BAFFETTO

Crema di pecorino, pepe nero, zucchine fritte spalla cotta Proibita "Capitelli", polvere di olive

10,5€



Pizze Classiche

MARGHERITA 6 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte e basilico

MARGHERITA GIALLA 7,5 €

Datterino giallo infornato, crema di datterino giallo, fior di latte, parmigiano Reggiano 24 mesi e basilico

MARGHERITA VERDE 8 €

Crema di basilico, datterino Solarino confit "F.lli Lapietra", fior di latte e basilico

BUFALA 8 €

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

MARINARA 5 €

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, cacio

VEGETARIANA 8 €

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

4 STAGIONI 8 €

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

CAPRICCIOSA 8 €

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

PROSCIUTTO CRUDO 8,5 €

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

ROMANA 6,5 €

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

NAPOLETANA 8,5 €

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

CAPRESE CALDA 7 €

Fior di latte, pomodorini cotti, rucola e cacio

Pizze Speciali

SUBLIME 10 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, rucola, prosciutto crudo "Culatta", caciocavallo stagionato in grotta, confettura di fichi

EMILIA vs PUGLIA 10 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, cardoncelli, crudo a dadini, pomodori secchi, parmigiano Reggiano 24 mesi, zucchine alla poverella

CANTABRICA 10 €

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

PUGLIA MIA 10 €

(presentata al **Campionato Mondiale della Pizza 2014**)

Fior di latte, cardoncelli, rucola, capocollo "Martina", cacio, pomodori secchi

GOLOSA 11 €

Crema di pistacchio di Bronte D.O.P., mortadella di cinghiale di Norcia "Renzini", pomodorini, crema di pecorino romano D.O.P.

COTTO E FUNGHI DI FRANCESCO 11,5 €

Fior di latte, crema di porcini, cardoncelli al gratin, spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", burrata affumicata

BARESE 9 €

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

CAMPANA 9 €

Cornicione ripieno di ricotta, mozzarella di bufala D.O.P., guanciale "Il Martinese", pepe

GRICIA 9 €

Crema di pecorino romano D.O.P., pepe nero, guanciale croccante "Il Martinese"

INFERNO 9 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, 'nduja, salamino piccante, salsiccia, parmigiano Reggiano 24 mesi

PARADISO 9 €

Cornicione ripieno di philadelphia, fior di latte, salame felino I.G.P., granella di pistacchio di Bronte D.O.P.

STEAK HOUSE 9 €

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

FRESCA 9 €

Fior di latte, pomodoro ramato in cottura, bresaola, basilico, cacioricotta

LUNA PARK 9 €

Pesto di zucchine, stracciatella, datterino giallo, datterino rosso confit, cacioricotta, nocciole e polvere di olive

Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

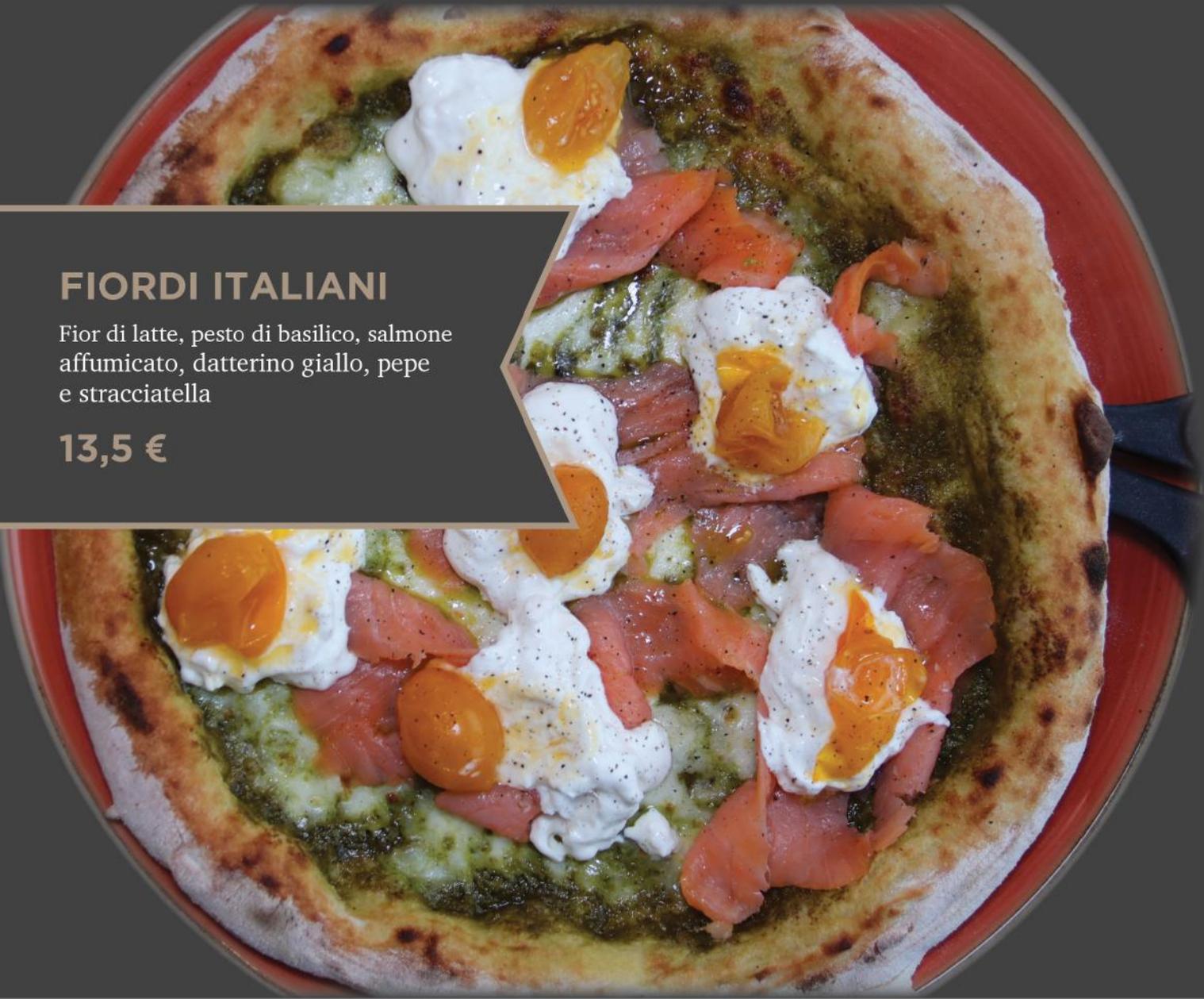
Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

FIORDI ITALIANI

Fior di latte, pesto di basilico, salmone affumicato, datterino giallo, pepe e stracciatella

13,5 €



Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

CHINÈ

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

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

14 €



Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

NUVOLA

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

14 €



Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.



MARE e MONTI

Fior di latte, crema di datterino giallo, fior di zucca, tartare di gambero rosso, stracciatella, olio e limone

15 €

Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.



RICCARDINO

Crema di datterino giallo, caciocavallo stagionato in grotta fuso, pomodori secchi, bombette pugliesi della macelleria "Perricci", datterino giallo, crema di pecorino romano D.O.P. e basilico

13,5 €

Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

PATATE (PIZZA) E COZZE

La famosa Tiella barese diventa una pizza!

Crema di patate e pecorino, pesto di prezzemolo, cozze cotte a bassa temperatura, pomodoro confit

13 €



Pizze Elite

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana** e con lievito madre naturale.

Leggere e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**, che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.

Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.



GIOVANNA

Giovanna, un nome una garanzia di gusto. Grazie alla speciale pancetta Giovanna, a metà strada tra prosciutto cotto e pancetta, dal sapore inconfondibile!

Scamorza, datterino Solarino confit "F.lli Lapietra", pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", stracciatella, datterino giallo, basilico

12,5 €

Secondi piatti

ANGUSTA 20€

Tagliata di Angus argentino con fonduta di caciocavallo stagionato in grotta, mandorle tostate e datterino rosso Solarino confit "F.lli Lapietra"

TUNA 16€

Tagliata di Tonno con mandorle tostate e crema di pistacchio di Bronte D.O.P.

POLLOBIO 14€

Tagliata di pollo Bio con insalata, Parmigiano Reggiano 24 mesi e perle di glassa balsamica

Contorni

PATATE AL FORNO 4€

CHIPS DI PATATE FRITTE 4€

VERDURE PASTELLATE 4€

Insalate

- | | |
|---|-----------|
| 1. INSALATA MISTA | 4€ |
| 2. INSALATA MISTA, MOZZARELLA, SALMONE,
GAMBERETTI* E MAIS | 7€ |
| 3. INSALATA MISTA, MOZZARELLA, MAIS,
CHAMPIGNON, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | 7€ |
| 4. INSALATA MISTA, TONNO, CAPPERI, OLIVE | 7€ |
| 5. INSALATA MISTA, POLLO, MAIS, PARMIGIANO
REGGIANO 24 MESI | 7€ |

Birre

**BIRRA DI MAJOLINI 10€ BIONDA / 11€ ROSSA
BIRRIFICIO 18.80 75 CL.**

LEÖN DI BALADIN 33 CL. BOTTIGLIA 5€

ISAAC DI BALADIN 33 CL. BOTTIGLIA 5€

YOSEMITE 33 CL. BOTTIGLIA 5,5€



SECOND GEAR 33 CL. BOTTIGLIA 5,5€



OCEAN BEACH 33 CL. LATTINA 5,5€



PANENKA 33 CL. LATTINA 5,5€



BOBBER 33 CL. LATTINA 5,5€



VITESSE 33 CL. LATTINA 5,5€

Bollicine

BELLAVISTA 40€

ALMA BRUT E ROSE' 50€

PROSECCO MONTELVINI DOCG 16€

Vini Bianchi

VERDECA VALLE D'ITRIA IGP 15€

cantina Cardone

MALVASIA 13€

Feudi Salentini

Vini Rosati

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP 17€

Tenuta Ulisse

SUSUMANIELLO ROSE' ALTURE 16€

NAUSICA ROSATO IGP 15€

Negroamaro Cardone

Vini Rossi

PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO 16€

Paololeo

NEGROAMARO NEGRAMANTE 16€

Paololeo

Dessert

TIRAMISÙ CHINÈ 6€ 🚫
**AMARETTO AL CAFFÈ, CREMA MASCARPONE,
CACAO**

SEMIFREDDO 6€
FRAGOLA E CIOCCOLATO BIANCO

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6€

CHEESECAKE 5€
AI FRUTTI DI BOSCO O NUTELLA

PIZZA ALLA NUTELLA 6€

Amari

AMARI 2,5€

GRAPPA 2,5€

RHUM ZACAPA 5€