



MENÙ

PIZZERIA



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”.

Perché Chinè Mood?

Nasce dall'idea di creare un connubio tra le pizze di Chinè e i drink del Mood e dare al cliente un'esperienza nuova!

MOOD
Casillo
DAL 1988

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 con fonduta di caciocavallo stagionato in grotta

ARROSTINÈ 8€

Arrosticini abruzzesi con crema di zucca
e burrata affumicata

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

Crocchette, frittatine di pasta alla Carbonara e mattoncino di pulled pork

CAPRESE DI BUFALA 10€



**PORCHETTA DI
ARICCIA I.G.P.**

**MORTADELLA DI
CINGHIALE RENZINI**

**CACIOCAVALLO
STAGIONATO IN GROTTA**

Tutti rigorosamente alla brace

ALLA BRACE...

TRIS BRACE

Il tris che fa
innamorare tutte
le buone forchette

16€

Singolarmente 7€

COPERTO 2€

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

9€



BUFALA & GUANCIALE

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

10€

GIOVANNA FRITTA

Fior di latte, pomodori secchi, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", spuma di bufala

11€



BAFFETTO

Crema di pecorino romano D.O.P., zucchine alla poverella, spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", pepe nero, polvere di olive nere

11€



MORTAZZA

Mozzarella di bufala D.O.P., funghi porcini, mortadella di cinghiale "Renzini", mandorle tostate

11€



SECONDI PIATTI

ANGUSTA 20€

Tagliata di Angus argentino con fonduta di caciocavallo stagionato in grotta, mandorle tostate e pomodorini droga rossa

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€

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 6 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, basilico

MARGHERITA GIALLA 8 €

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

BRESAOLA 9,5 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano 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 7,5 €

Base ciccio, pomodorini, fior di latte, basilico

CRUDAIOLA 8,5 €

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

VEGETARIANA 8,5 €

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

CAPRICCIOSA 8,5 €

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

PROSCIUTTO CRUDO 9 €

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

ROMANA 7 €

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

NAPOLETANA 9,5 €

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

CAPRESE CALDA 7,5 €

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



Cosa sono i **pomodorini Droga Rossa**,
e Perché si chiamano proprio '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!





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.*



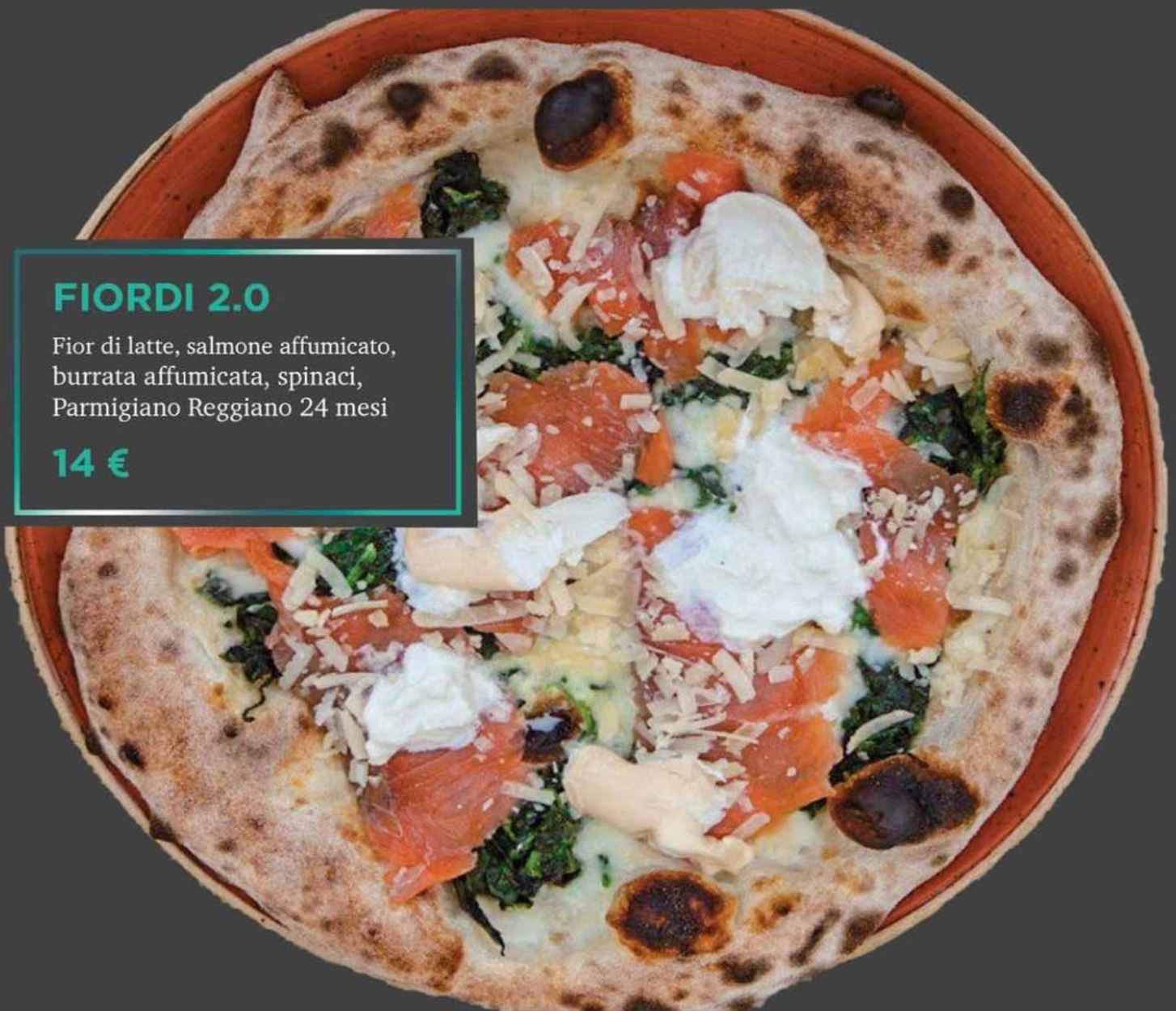
PIZZE ELITE

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri 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**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

FIORDI 2.0

Fior di latte, salmone affumicato, burrata affumicata, spinaci, Parmigiano Reggiano 24 mesi

14 €



PIZZE ELITE

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri 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**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
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

14,5 €



PIZZE ELITE

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri 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**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
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

14,5 €



PIZZE ELITE

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri 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**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.



EIGHT

Fior di latte, rape spadellate,
tartare di gambero rosso, stracciatella,
gambero in cottura, datterino giallo

15,5 €



PIZZE ELITE

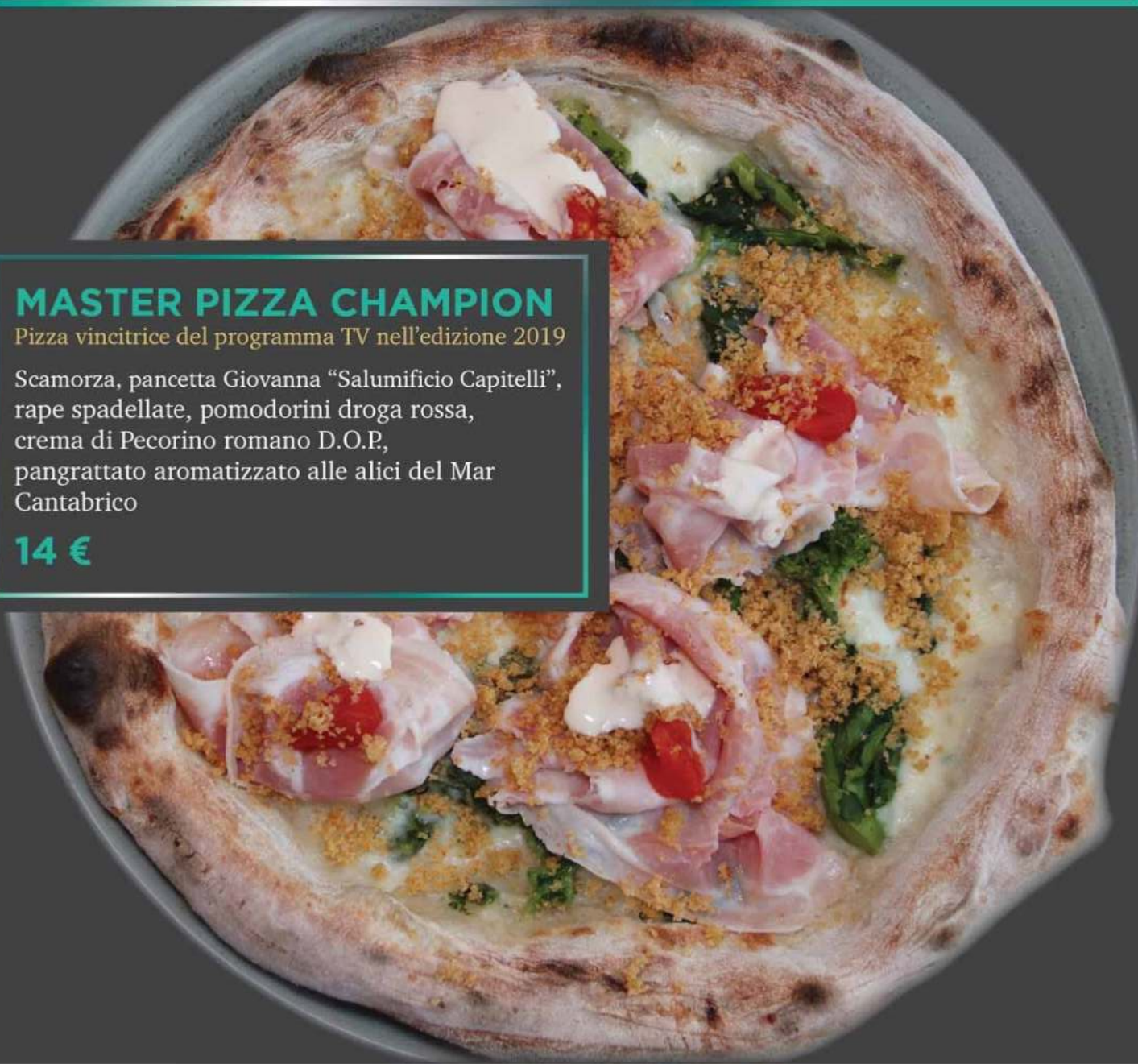
I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri e friabili grazie alla lievitazione e **maturazione di 24/48 ore**. Inoltre i nostri **impasti sono fonte di iodio**, grazie all'utilizzo del **Presal®**,
che **trattiene lo iodio in fase di cottura**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.

MASTER PIZZA CHAMPION

Pizza vincitrice del programma TV nell'edizione 2019

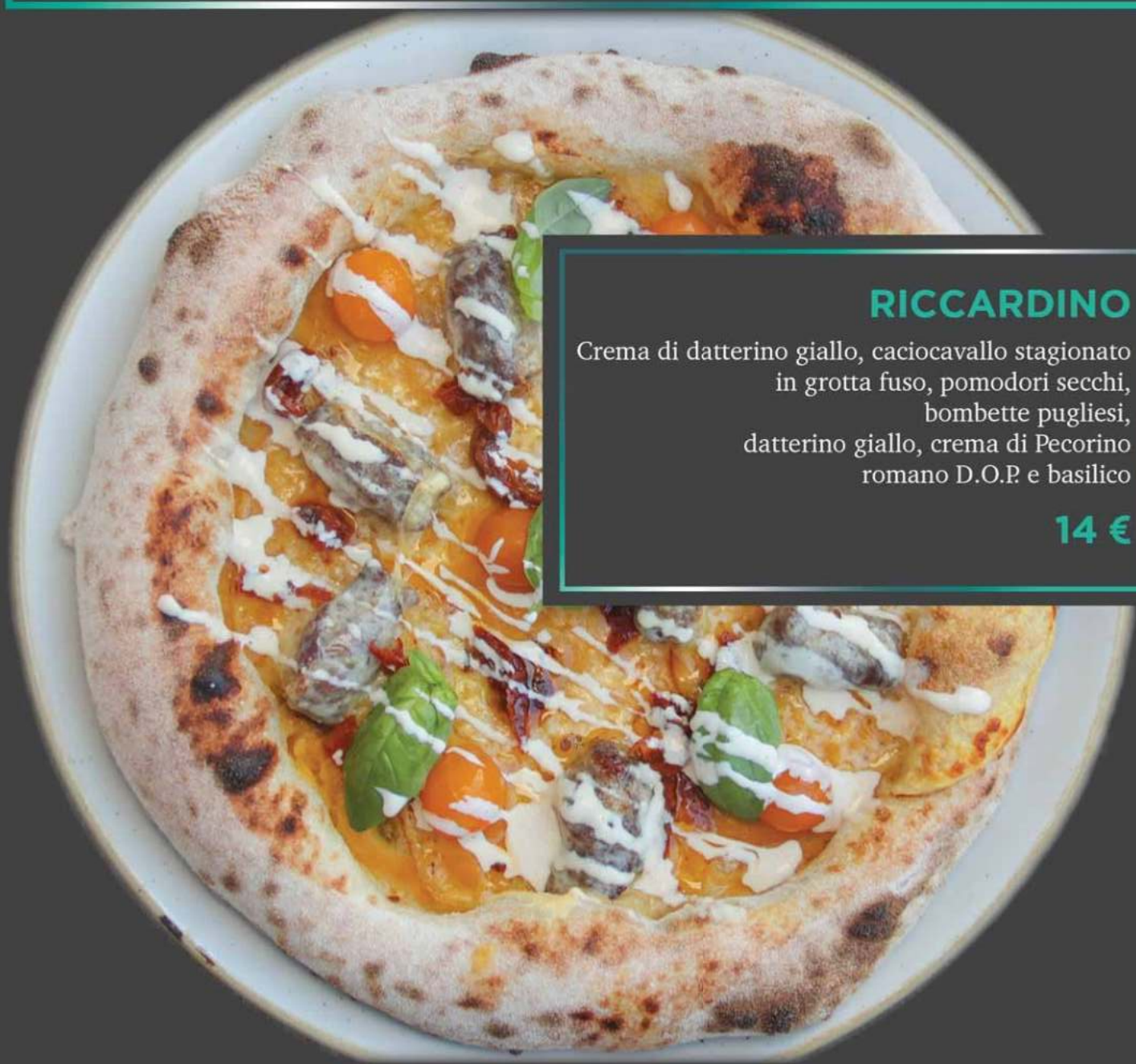
Scamorza, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli",
rape spadellate, pomodorini droga rossa,
crema di Pecorino romano D.O.P.,
pangrattato aromatizzato alle alici del Mar
Cantabrico

14 €



PIZZE ELITE

I nostri impasti sono fatti **con un mix di farine poco raffinate**, con grani macinati a pietra di origine **italiana**.
Leggeri 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**.
Fior di latte 100% latte italiano
senza cagliata 100% naturale
Utilizziamo solo pomodoro biologico per le farciture.



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 ELITE AFFUMICATE



SMOKE ON THE WATER

Fior di latte, salmone affumicato,
Parmigiano in cottura, panna acida,
radicchio alla julienne, granella di nocciole

15,5 €



PIZZE ELITE AFFUMICATE

SMOKED BEEF

Base ciccio, stracciatella, tartare di manzo,
funghi porcini, gel di prezzemolo

15,5 €



PIZZE SPECIALI

EMILIA vs PUGLIA 10,5 €

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

CANTABRICA 11,5 €

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

PUGLIA MIA 10,5 €

(presentata al Campionato Mondiale della Pizza 2014)

Fior di latte, funghi cardoncelli, rucola, capocollo "Renzini", cacioricotta, pomodori secchi

GOLOSA 11,5 €

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 12 €

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

BARESE 9,5 €

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

RUSTICA 10,5 €

Cornicione ripieno di ricotta, mozzarella di bufala D.O.P., salame Golfetta, pomodorini droga rossa, funghi cardoncelli

GRICIA 9,5 €

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

INFERNO 9,5 €

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

INZUCCATA 9,5 €

Fior di latte, crema di zucca, salame Golfetta, burrata affumicata, pomodorini droga rossa, gel di prezzemolo, 'nduja, mandorle tostate

STEAK HOUSE 9,5 €

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

DROGA ROSSA 9,5 €

Base ciccio, pomodorini droga rossa, rape spadellate, alici del Mar Cantabrico, tarallo sbriciolato

LUNA PARK 9,5 €

Crema di zucca, stracciatella, pomodorini droga rossa, gorgonzola, nocciole, polvere di olive nere

PIZZE SPECIALI

BURINA 10,5 €

Crema di funghi porcini, porchetta di Ariccia I.G.P., scamorza affumicata, caciocavallo stagionato in grotta

PROFUMATA 11,5 €

Mozzarella di bufala D.O.P., prosciutto crudo "Culatata", funghi porcini, Parmigiano Reggiano 24 mesi

GIOVANNA 10,5 €

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

TRENTINO 10 €

Radicchio e burrata affumicata in cottura, speck, miele, noci, gorgonzola

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



FORST SPINA LAGER 0,30CL 4€

FORST SPINA ROSSA 0,30CL 4,5€

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



ESTRELLA GALICIA 33 CL. BOTTIGLIA 3,5€
SENZA GLUTINE

ISAAC DI BALADIN 33 CL. BOTTIGLIA 5€

FORST FELSENKELLER 33 CL. BOTTIGLIA 4€
NON FILTRATA



MOONELLA 33 CL. BOTTIGLIA 6€

LEÖN 33 CL. BOTTIGLIA 5€

BAJADERA 33 CL. BOTTIGLIA 6€



BEVANDE ANALCOLICHE

COCA-COLA - 33 CL. 3€

COCA-COLA ZERO - 33 CL. 3€

FANTA - 33 CL. 3€

ACQUA PANNA e SAN PELLEGRINO - 75 CL. 2,5€

VINI BIANCHI

CALICE DI VINO 5€

BLANC DE BLANCS 25€

Cantina Bacio della luna - Vitigno Chardonnay e Pinot bianco - Vol. 11%

FIANO SALENTO IGT 18€

Cantina Schola Sarmenti - Vitigno 100% Fiano - Vol. 12,5%

VINI ROSATI

CALICE DI VINO 5€

TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO IGP 25€

Cantina San Marzano - Vitigno 100% Primitivo - Vol. 12,5%

PROSIT VALLE D'ITRIA IGP FRIZZANTE ROSÉ 25€

Cantina Cardone - Vitigno 100% Pinot Nero - Vol. 11%

CASTILLO PUGLIA IGP SUSUMANIELLO 22€

Cantina Cardone - Vitigno 100% Susumaniello - Vol. 12%

MASSEREI NARDÒ DOC ROSATO 18€

Cantina Schola Sarmenti - Vitigno 100% Negroamaro - Vol. 13,5%

VINI ROSSI

CALICE DI VINO 5€

CHICCA DOCG DOLCE NATURALE 25€

Cantina Varvaglione - Vitigno 100% Primitivo di Manduria - Vol. 15+4%

ANTIERI SUSUMANIELLO SALENTO IGT 25€

Cantina Schola Sarmenti - Vitigno 100% Susumaniello - Vol. 15%

ROCCAMORA IGT 18€

Cantina Schola Sarmenti - Vitigno 100% Negroamaro - Vol. 13,5%

CRITÀ SALENTO IGT 18€

Cantina Schola Sarmenti - Vitigno 100% Primitivo - Vol. 13,5%

DESSERT

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

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6€
(SENZA GLUTINE)

CHEESECAKE 6€
OREO O CARAMELLO E ARACHIDI

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO 6€
CON FRUTTI DI BOSCO E TORRONE

PIZZA ALLA NUTELLA 6€

DIGESTIVI

JÄGERMEISTER - AMARO DEL CAPO - LUCANO
FERNET - MONTENEGRO 4€

BAYLES - LIMONCELLO 4€

JEFFERSON - MEYER'S 6€

GRAPPA 4€

IMPERIAL BARCELÒ 5€

RHUM ZACAPA 5€

TALISKER 8€



DRINK *POWERED BY MOOD*

I primi a portare una nuova esperienza a tavola.
Innovazione nella creazione di cocktail
direttamente dai bistrot della nuova Milano!

APEROL SPRITZ ON TAP 5€

GIN TONIC ON TAP 5€

Prova l'esperienza dei nostri drink accompagnati
con la nostra indimenticabile pizza al tegamino

TRANCIO DI PIZZA AL TEGAMINO 2€



Torna a trovarci

*Raccontaci la tua esperienza
su Google e su Tripadvisor*

Seguici sui nostri social



chinepizzeriabari



chinebari

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 (Amygdalus 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



Sedano
e prodotti a base di sedano



Uova
e prodotti a base di uova



Senape
e prodotti a base di senape



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