



---

# 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!



# 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€**

**PALOMA ON TAP 5€**

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

# 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

## CRUDO "alla barese" 8€

Prosciutto crudo con olio e pepe

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

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

## CAPRESE DI BUFALA 10€

## MORTADELLA DI CINGHIALE RENZINI 7€

cotta alla brace

## CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA 7€

cotto alla brace

**COPERTO 2€**

# SECONDI PIATTI

## **ANGUSTA 20€**

Entrecote di angus argentino alla brace

## **DRUNK CHICKEN 15€**

Cosciotto di pollo bio alla birra

# CONTORNI

## **PATATE AL FORNO 4€**

## **CHIPS DI PATATE FRITTE 4€**

## **VERDURE GRIGLIATE 6€**

Zucchine, melanzane, radicchio, pomodori

# 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, 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 ESTIVA

Mortadella di cinghiale "Renzini", ricotta, rucola, datterino giallo, mandorle tostate, scorza di lime

12€





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**

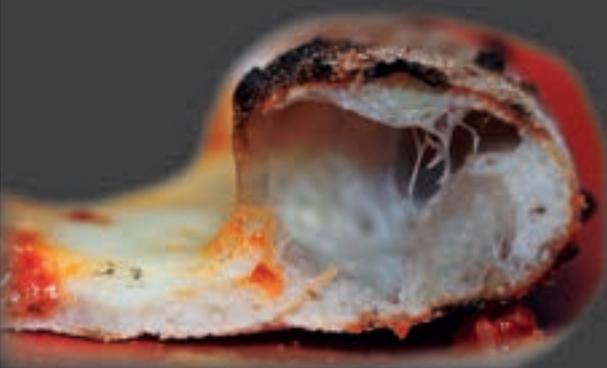
**magg. € 1,5**

**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 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

# PIZZE PADELLINO

**1. CREMA DI GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO,  
POMODORINI DROGA ROSSA, FICHI**

€ 20

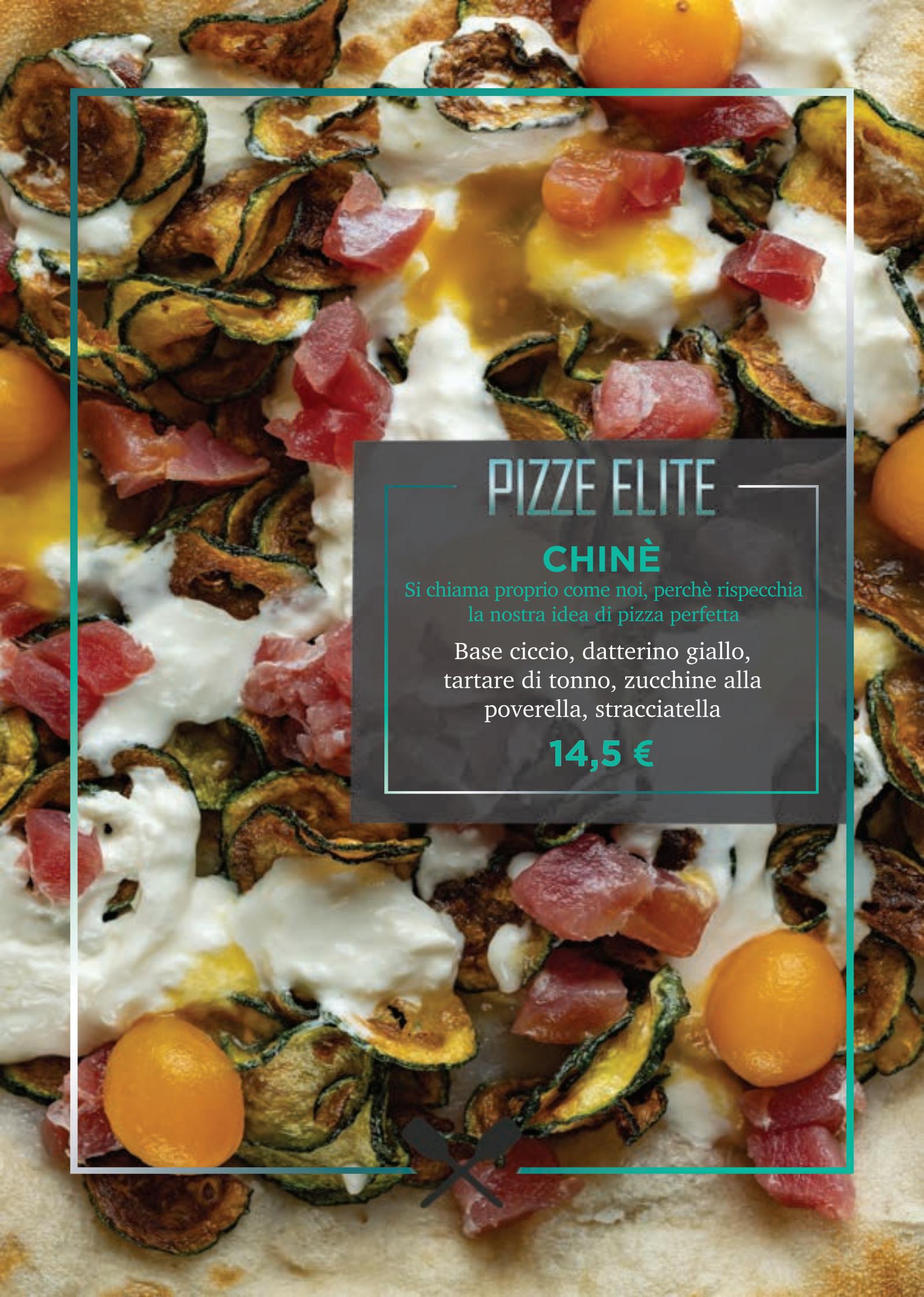
**2. SPUMA DI BUFALA, GAMBERONI AL BRANDY,  
BUCCIA D'ARANCIA, PESTO DI BASILICO CON 'NDUJA,  
CREMA DI PECORINO ROMANO D.O.P., BASILICO IN PASTELLA**

€ 25

**3. ZUCCHINE MARINATE, RICOTTA,  
PEPE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO,  
DATTERINO GIALLO**

€ 25





## PIZZE ELITE

### 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

### 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

### FIORDI ITALIANI

Crema di basilico, salmone affumicato,  
stracciatella, pepe  
pomodorini "droga rossa"

14,5 €





## PIZZE ELITE

### RICCARDINO

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

**13,5 €**



## PIZZE ELITE

### MARE e MONTI

Datterino giallo intero e in crema,  
straciatella, tartare di gambero rosso,  
fiori di zucca spadellati,  
capocollo croccante,  
gocce di crema di basilico

**16 €**



## PIZZE ELITE AFFUMICATE

### SUMMER SMOKED

Radicchio, spuma di bufala,  
tartare di gambero rosso,  
crema di pistacchio di Bronte D.O.P.,  
panna acida, granella di nocciole

**15 €**



## PIZZE ELITE AFFUMICATE

### WHY NOT

Asiago D.O.P., gorgonzola,  
spalla cotta

Proibita "Salumificio Capitelli",  
pepe, purea di ananas, rucola fritta

**12 €**



# 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.

## LA MIA CAPRICCIOSA 12 €

Pomodoro pelato bio, fior di latte, funghi cardoncelli gratinati, carciofi in olio, polvere di olive nere, pomodorini "droga rossa", capocollo croccante

## BARESE 9,5 €

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

## AMATRICIANA ESTIVA 10 €

Pomodorini "droga rossa" guancialetto croccante, pepe, mousse di stracciatella, Pecorino romano D.O.P., datterino giallo

## 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

## COLORATA 11 €

Crema di basilico, gorgonzola, pomodorini "droga rossa", ricotta, polvere di olive nere, fiori di zucca spadellati

## STEAK HOUSE 9,5 €

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

## RIPIENA 12 €

Bordo ripieno di ricotta, fior di latte, zucchine alla poverella, salame Golfetta, cacioricotta, gocce di crema di basilico

## GIOVANNA 10 €

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

# INSALATE

## **EASY SALAD 4€**

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, carote

## **SEA SALAD 7€**

Insalata mista, mozzarella, salmone, gamberetti, mais

## **CHEESE SALAD 7€**

Insalata mista, mozzarella, mais, funghi champignon, Parmigiano Reggiano 24 mesi

## **MARINARA SALAD 7€**

Insalata mista, tonno, capperi, olive

## **CHICKEN SALAD 7€**

Insalata mista, pollo, mais, Parmigiano Reggiano 24 mesi

# BIRRE



FORST SPINA LAGER 0,30CL 4€

FORST SPINA ROSSA 0,30CL 4,5€

FORST ANALCOLICA 33CL 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 CARMELLO E ARACHIDI

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO 6€  
CON MANGO O SERVITO CON MANDORLE TOSTATE

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€

# 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 SO<sub>2</sub>*



**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*



# Torna a trovarci

*Raccontaci la tua esperienza  
su Google e su Tripadvisor*

Seguici sui nostri social



*chinepizzeriabari*



*chinebari*