

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 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 12 €

Consigliato x2 persone (senza glutine)

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

CAPRESE DI BUFALA 10 €

MORTADELLA di CINGHIALE 7 €

Mortadella di cinghiale "Renzini" alla brace

CACIOCAVALLO STAGIONATO 7 €

Caciocavallo stagionato in grotta cotto alla brace

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

GIOVANNA FRITTA 10,5 €

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



BAFFETTO 10,5 €

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

MORTAZZA ESTIVA 12 €

*Mortadella di cinghiale "Renzini", ricotta, datterino giallo, rucola,
madorle tostate e scorza di lime*



Secondi Piatti

ANGUSTA 20 €

Entrecote di angus argentino alla brace

DRUNK CHICKEN 15 €

Cosciotti di pollo bio alla birra

Contorni

PATATE AL FORNO 4 €

CHIPS DI PATATE FRITTE 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 €)

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.





Cosa sono i pomodorini Droga Rossa? Perchè si chiamano così?

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!



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 24 mesi, basilico*

BRESAOLA 9 €

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

BUFALA 8 €

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

MARINARA 5,5 €

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, cacioricotta

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 baresane, capperi*



Pizze Classiche

CAPRICCIOSA 8 €

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

PROSCIUTTO CRUDO 8,5 €

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

ROMANA 6,5 €

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 Élite

CHINÈ 14 €

*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*



Pizze Élite

NUVOLA 14 €

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





Pizze Élite

RICCARDINO 13,5 €

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



Pizze Élite

FIORDI ITALIANI 14,5 €

*Crema di basilico, salmone affumicato,
stracciatella, pepe e droga rossa*





Pizze Élite

MARE E MONTI 16 €

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



Pizze Élite Affumicate

SUMMER SMOKED 15 €

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



Pizze Élite Affumicate

WHY NOT 12 €

*Asiago D.O.P., gorgonzola, spalla cotta proibita
"Salumificio Capitelli",
pepe, purea di ananas e rucola fritta*



Pizze Speciali

EMILIA VS PUGLIA 10 €

Pomodoro pelato Bio, fior di latte, funghi cardoncelli, prosciutto crudo a dadini, pomodori secchi, Parmigiano Reggiano 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 €

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

LA MIA CAPRICCIOSA 12 €

Pomodoro bio, fior di latte, cardoncelli gratinati, carciofi in olio, polvere di olive nere, droga rossa e capocollo croccante

BARESE 9 €

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

AMATRICIANA ESTIVA 10 €

Droga rossa, guanciale croccante, pepe, mousse di stracciatella, pecorino romano D.O.P. e datterino giallo

GRICIA 9 €

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

INFERNO 9 €

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



Pizze Speciali

COLORATA 11 €

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

STEAK HOUSE 9 €

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

RIPIENA 12 €

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

GIOVANNA 10 €

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



Insalate

EASY SALAD 4 €

Insalata verde, radicchio, rucola, pomodorini, carote

SEA SALAD 7 €

Insalata mista, mozzarella, salmone, gamberetti e mais

CHEESE SALAD 7 €

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

MARINARA SALAD 7 €

Insalata mista, tonno, capperi e olive

CHICKEN SALAD 7 €

Insalata mista, pollo, mais e Parmigiano Reggiano 24 mesi



Dessert

SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6 €
Senza glutine

CHEESECAKE 6 €
Frutti rossi

FRUTTINI GELATO 6 €
Limone, fiorone e pesca

Digestivi

**AMARO DEL CAPO, LUCANO, FERNET E
MONTENEGRO** 2,5 €

JEFFERSON 3,5 €

GRAPPA 2,5 €

RHUM ZACAPA 5 €



Birre

MENABREA SPINA LAGER

0,20cl 2,5€ - 0,40cl 4€

MENABREA SPINA ROSSA

0,20cl 3€ - 0,40cl 5€

BIRRA DI MAJOLINI

Birrificio 18.80 **75cl**

Bionda 10€ - Rossa 11€

LEÖN DI BALADIN

Bottiglia 33cl 5€

ISAAC DI BALADIN

Bottiglia 33cl 5€

SANTAMARIA

Bottiglia 33cl - 5.5% - 7€

SANTACHIARA

Bottiglia 33cl - 5.5% - 6€

SANTEMILANO

Bottiglia 33cl - 5% - 6€

ALZABOVE

Bottiglia 33cl - 6.5% - 6€

SANPIETRO

Bottiglia 33cl - 4.5% - 6€



Bollicine

**BELLAVISTA "GRAND CUVÉE ALMA ROSÉ"
FRANCIACORTA DOCG 50 €**

Vitigni 65 % chardonnay -Vol. 12,5%

**MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE
DOCG MILLESIMATO EXTRA BRUT 16 €**

Vitigno 100% Glera -Vol. 11,5%

Vini Bianchi

VERDECA VALLE D'ITRIA IGP 15 €

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

MALVASIA BIANCA DEL SALENTO IGP 13 €

Cantina Feudi Salentini -Vitigno 100% Malvasia Bianca -Vol. 12,5%

Vini Rosati

ALTURE SUSUMANIELLO ROSÉ PUGLIA IGP 16 €

Cantina Paololeo -Vitigno 100% Susumaniello -Vol. 12,5%

NAUSICA NEGROAMARO ROSATO 15 €

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

Vini Rossi

**PASSO DEL CARDINALE PRIMITIVO
DI MANDURIA DOP 16 €**

Cantina Paololeo -Vitigno 100% Primitivo -Vol. 14%

NEGRAMANTE NEGROAMARO SALENTO IGP 16 €

Cantina Paololeo -Vitigno 100% Negroamaro -Vol. 14%



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 nelle
nostre sedi***

Chinè Mood

Via Mazzitelli, 260a - Bari

Chinè Lab

Via dei Peuceti, 59 - Gioia del Colle

Alchemicamente Chinè

Via Marina del Mondo, 25 - Monopoli



Master Pizza Champion

Francesco Marasciulo

Vincitore di Master Pizza Champion 2019



Vincitore Pizza World Team 2023