



BARI



**CHINÉ<sup>®</sup>**

MOOD

**MENÙ INVERNALE**



# 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*



*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



# 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

---

## PATATE AL FORNO CACIO E PEPE 6 €

*Con salsa cacio e pepe e speck*

## BOMBÈ 10 €

*Bombette pugliesi con fonduta di caciocavallo stagionato in grotta*

## FRITTO MISTO CHINÈ 12 €

*Crocchette, frittatine di pasta alla carbonara e mattoncino di pulled pork*

*Consigliato  
x2 persone*

## SALMONE AFFUMICATO HOMEMADE 15 €

*Con salsa yogurt*



## MORTADELLA DI CINGHIALE 7 €

*Mortadella di cinghiale "Renzini" alla brace*

## CACIOCAVALLO STAGIONATO 7 €

*Caciocavallo stagionato in grotta cotto alla brace*

## INVOLTINI DI SCAMORZA FUSA 10 €

*Con pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli" (5 pezzi)*

## PROSCIUTTO CRUDO "CULATTA" 9 €

## MOZZARELLA BUFALA D.O.P. 250 gr. 8 €

## POLPO SCOTTATO 15 €

*su crema di zucca*

# I NOSTRI TAGLIERI

---

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

**SALUMI 15 €**

**FORMAGGI CON CONFETTURE 15 €** 

**MISTO 20 €**

# SECONDI PIATTI

---

**ANGUSTA 20 €**

*Entrecote di Angus argentino alla brace*

**DRUNK CHICKEN 15 €** 

*Cosciotti di pollo Bio alla birra*

# CONTORNI

---

**PATATE AL FORNO 4 €**

**PATATE DIPPERS 4 €**

**VERDURE GRIGLIATE 6€**  

*Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro*

# LE NOSTRE PIZZE FRITTE

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

## MONTANARA 9 €



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

## BUFALA & GUANCIALE 10 €



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

## GIOVANNA FRITTA 11 €



*Fior di latte, pomodori secchi, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli" e spuma di mozzarella di bufala D.O.P.*

## BAFFETTO 14,5 €



*Ricotta, cime di rape, gamberi in cottura, capocollo croccante, funghi cardoncelli, scamorza affumicata*

## MORTAZZA 12,5 €



*Mozzarella di bufala D.O.P., mortadella di cinghiale di Norcia "Renzini", funghi porcini, crema di pecorino romano D.O.P., granella di nocciole*



# 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**

# 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 oltre 24 mesi, basilico*

## BRESAOLA 9,5 €



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

## BUFALA 9 €



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

## MARINARA 6,5 €



*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*



# PIZZE CLASSICHE

---

## VEGETARIANA 8,5 €



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

## 4 STAGIONI 9 €



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

## PROSCIUTTO CRUDO 9 €



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

## ROMANA 7,5 €



*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 "CULATTA",  
POMODORINI DROGA ROSSA, FICHI**

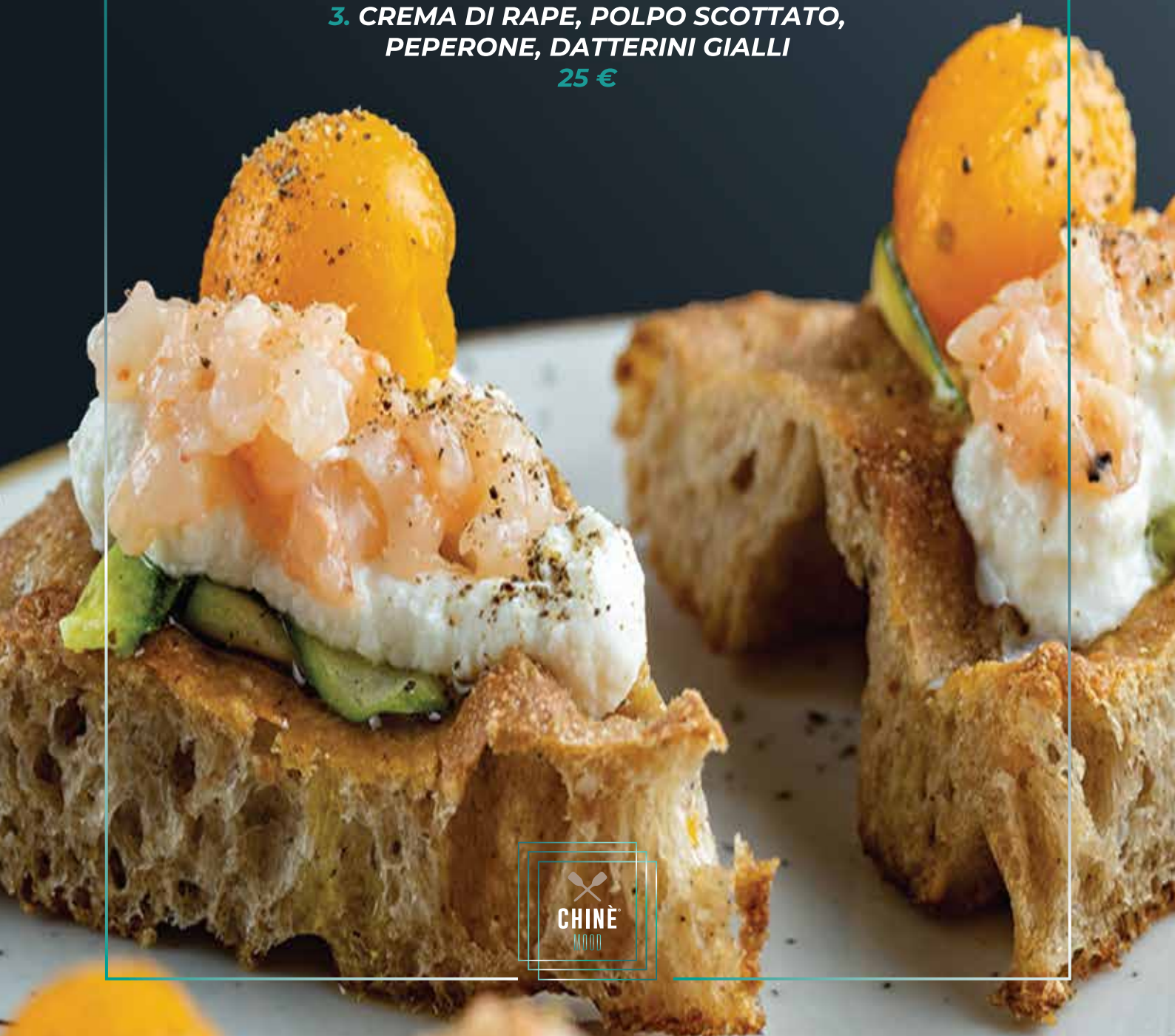
**20 €**

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

**25 €**

**3. CREMA DI RAPE, POLPO SCOTTATO,  
PEPERONE, DATTERINI GIALLI**

**25 €**



# PIZZE ELITÈ

## 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*

14,5 €



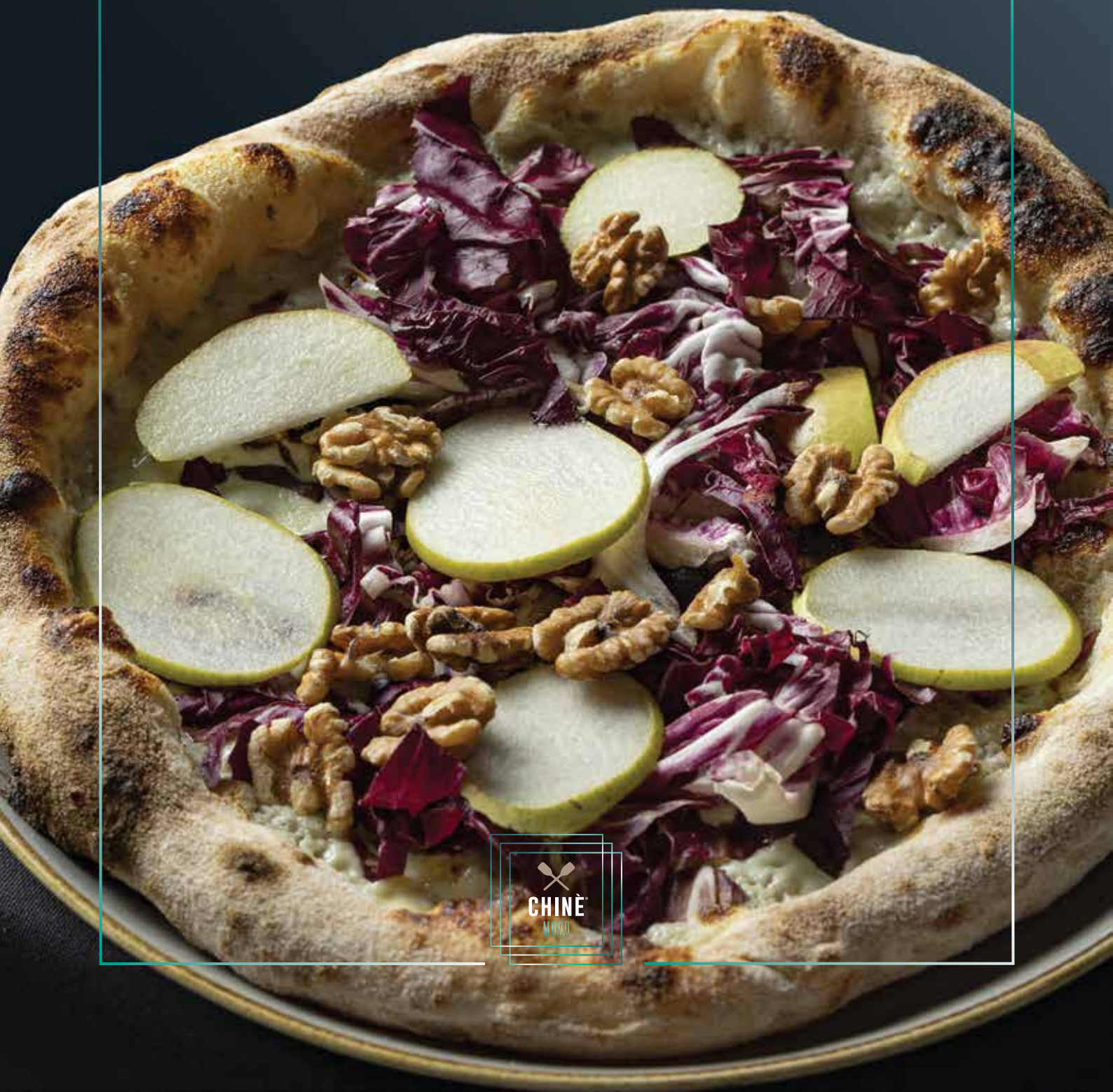
# PIZZE ELITÈ

**ANNI 90**



*Crema gorgonzola, radicchio,  
pere, guanciale romano  
e noci*

**12,5 €**



# PIZZE ELITÈ

## NUVOLA



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

**14,5 €**



# PIZZE ELITÈ

MASTER

## PIZZA CHAMPIONS

*Pizza vincitrice del programma TV nell'edizione 2019*

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

14,5 €



# PIZZE ELITÈ

## 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*

**14,5 €**



# PIZZE ELITÈ

**EIGHT**



*Fior di latte, rape spadellate, gambero  
in cottura, stracciatella, datterino  
giallo, capocollo croccante*

**15,5 €**

*CHINÈ*





# PIZZE ELITÈ AFFUMICATE

## SMOKED SEA



*Crema di zucca, rucola fritta, salmone affumicato  
homemade, polvere di olive nere, scaglie di  
Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi*

15,5 €



# PIZZE ELITÈ AFFUMICATE

## SMOKED BEEF



*Crema di gorgonzola, funghi porcini, radicchio,  
tartare di manzo, mandorle tostate  
di Toritto*

**15,5 €**



# PIZZE SPECIALI

---

## MARGHERITA SPECIAL 8 €

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

## EMILIA vs PUGLIA 10,5 €

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

## CANTABRICA 11,5 €

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

## PUGLIA MIA 10,5 €

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

## GOLOSA 11,5 €

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

## LA MIA CAPRICCIOSA 12,5 €

*Pomodoro Bio, fior di latte, funghi porcini, carciofi in olio, polvere di olive nere, pomodorini droga rossa e capocollo croccante*

## BARESE 9,5 €

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

## GRICIA 9,5 €

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

# PIZZE SPECIALI

---

## **INFERNO 9,5 €**

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

## **STEAK HOUSE 9,5 €**

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

## **RIPIENA 13,5 €**

*Bordo ripieno di ricotta, fior di latte, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi, funghi porcini, pomodorini droga rossa, prosciutto crudo "Culatta"*

## **GIOVANNA 10,5 €**

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

## **MURGIANA 10,5 €**

*Pomodorini droga rossa, cime di rapa, salsiccia, peperoncino*

## **MANZONELLA 14 €**

*Crema datterino giallo, mozzarella di bufala D.O.P., funghi cardoncelli, rucola fritta, tartare di manzo, pepe*

## **WINTER VEGGY 11,5 €**

*Crema di zucca, fior di latte, funghi cardoncelli, pomodorini droga rossa peperone crusco, scaglie di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi*

# SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

10 €

+ *Stracciatella* 2€

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

*Anche senza glutine*



# 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*

# DESSERT

---

## SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6 €

*(gluten free e senza lattosio)*

## TIRAMISÙ DI CHINÈ 6 € (senza lattosio)

*Amaretto al caffè, crema mascarpone, cacao*

## CESTINO DI FROLLA (gluten free) 6 €



*Con crema di ricotta e gocce di cioccolato fondente, pere caramellate*

## SFERA DI CIOCCOLATO FONDENTE 8 €

*Con cookies crumble, frutti rossi e cioccolato bianco fuso* (gluten free)



*prepara la  
fotocamera*



# DIGESTIVI

---

JÄGERMEISTER, AMARO DEL CAPO,  
LUCANO, FERNET E MONTENEGRO 4 €

BAYLES, LIMONCELLO 4 €

JEFFERSON, MEYER'S 6 €

GRAPPA 4 €

PUGLIARELLO 4 €

PADRE PEPPE 4 €

IMPERIAL BARCELÒ 5 €

RHUM ZACAPA 5 €

TALISKER 8 €

# BEVANDE

---

**COCA COLA** Bottiglia 33 cl. **3 €**

**COCA ZERO** Bottiglia 33 cl. **3 €**

**FANTA** Bottiglia 33 cl. **3 €**

**ACQUA PANNA**  
**e SAN PELLEGRINO** 75 cl. **2,5 €**

**COPERTO 2€**



# BIRRE

**FORST SPINA  
LAGER**

0,30 cl. 4 €

**FORST SPINA  
ROSSA**

0,30 cl. 4,5 €

**FORST SPINA  
ANALCOLICA**

0,30 cl. 4,5 €

**FELSENKELLER** 33 cl. - 4 €

*Non filtrata*



**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. - 6 €

**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 -



**BEVA** 33 cl. - 6,5 €

**Italia**

Fermentazione **Alta** Stile **Belgian Ale**

Grad. Alc./Vol **6,5%** IBU **25**

Colore **Dorato**

Aspetto **Schiuma fine, compatta e persistente.**

# 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 - 25 €      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 - 18 €      calice - 5 €

**Puglia - Cantina Teanum**

*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*

# 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* - 20 €      *calice* - 5 €

*Puglia* - *Cantina Schola Sarmanti*

*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.*

# 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 - 18 €      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 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 NELLE NOSTRE SEDI



**CHINÈ**

*Corso Pintor Mameli, 7 - Monopoli*

**CHINÈ LAB**

*Via dei Peuceti, 59 - Gioia del Colle*

**FRANCESCO MARASCIULO**

*Vincitore di Master Pizza Champion 2019*