

*Monopoli*



# CHINÈ

*racconti di gusto*

*Winter 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**.



# Francesco

Sono gli ingredienti, che usiamo per dar vita a pizze e piatti, i nostri  
“**Racconti di Gusto**”.

MOLINO  
**Casillo**  
DAL 1958

## *Antipasti*

---

**PATATE AL FORNO CACIO E PEPE** 6 € 

*Con salsa cacio e pepe e speck*

**PATATE & PANCETTA** 6 € 

*Con pancetta e crema di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi*

**CROCCHÈ** 4 € *(senza lattosio, senza uova, gluten free)*

*Servita con mayo al pepe e salame dolce*

**FRITTATINA DI PASTA** 4,5 € *(senza lattosio, senza uova, gluten free)*

*Alla Napoletana*

**PULLED PORK AL RISO SOFFIATO** 4,5 € 

*Con salsa Barbecue*

**CARCIOFI PASTELLATI** 6 € 

*Con fonduta di Parmigiano alla menta*

## *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*



## **CALZONE NAPOLETANO** 12 €

*Ripieno al ragù di diaframma e Pecorino romano D.O.P.*



## Secondi piatti

---

### **ANGUSTA 20 €**

*Entrecote di Angus argentino alla brace con rucola e Parmigiano  
Reggiano oltre 24 mesi*

### **BOMBETTE 10 €**

*Su crema di pomodori Droga rossa*

### **DRUNK CHICKEN 15 €**

*Cosciotti di pollo Bio alla birra con patate al forno*

## Contorni

---

**PATATE AL FORNO 4 €**

**PATATE DIPPERS 4 €**

**VERDURE GRIGLIATE 6 €**  

*Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro*



# *Chiné*

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**



## Cosa sono i pomodorini **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!

**Tutte le creme e le lavorazioni dei pomodori sono homemade**



# 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 oltre 24 mesi, basilico*



## BRESAOLA 9 €

*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 7 €

*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*



# Pizze Classiche

---

## **VEGETARIANA 8 €**

*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*



## **PROSCIUTTO CRUDO 9 €**

*Pomodoro pelato Bio, fior di latte, prosciutto crudo San Daniele D.O.P.*



## **ROMANA 7 €**

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



## **NAPOLETANA 10 €**

*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 Speciali

---

## **MARGHERITA SPECIAL 8 €**

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

## **EMILIA vs PUGLIA 10 €**

*Pomodoro pelato Bio, fior di latte, funghi cardoncelli,  
prosciutto crudo San Daniele D.O.P. a dadini, pomodori secchi,  
Parmigiano Reggiano oltre 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 €**

*Base ciccio, crema di pistacchio D.O.P., mortadella di cinghiale di Norcia  
"Renzini", pomodorini e crema di Pecorino romano D.O.P.*

## **BARESE 9,5 €**

*Pomodoro pelato Bio, prosciutto crudo San Daniele D.O.P. a dadini,  
stracciatella, zucchine alla poverella*

## **GRICIA 9 €**

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

# Pizze Speciali

---

## STEAK HOUSE 9 €

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

## GIOVANNA 10 €

*Fior di latte, pomodorini droga rossa, pancetta Giovanna "Salumificio Capitelli", stracciatella, datterino giallo, basilico*

## INFERNO 9 €

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

## SUBLIME 11 €

*Pomodoro pelato Bio, fior di latte, rucola, prosciutto crudo San Daniele D.O.P., Caciocavallo stagionato in grotta, mostarda di fichi*

Lorem ipsum

## MAIALE NEL BOSCO 13 €

*Crema di zucca, mozzarella di bufala D.O.P., funghi porcini, guanciale romano, tartufo*

## ASSUDD 11 €

*Provola affumicata, rape, 'nduja, salsiccia*

# 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*





*Pizze* *Élite*

**SPIRITO CONTADINO**

Provola affumicata, funghi Pleurotus  
al gratin, zucca al gratin, cipolla  
e fave fritte



12€



*Pizze*

*Élite*

**MASTER PIZZA CHAMPION**

Fior di latte, rape spadellate, pancetta "Giovanna", pangrattato aromatizzato alle alici del Mar Cantabrico, pomodori Droga rossa, crema di Pecorino romano D.O.P.



13€



# *Pizze* **Élite** **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€**



**Pizze** **Élite**  
**NUVOLA**

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



**14€**



***Pizze*** ***Élite***  
***DEL MESE DI***  
***NOVEMBRE***

*Cornaletti ripassati in padella con pomodoro basilico  
e alloro, crema di fave e capocollo croccante*



**12€**



*Pizze* **Élite**  
**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 Affumicate

## BAFFETTO



*Crema di zucca, provola affumicata,  
funghi cardoncelli alla paprika,  
petto d'oca, lamelle di caciotta  
al Primitivo*

15€



# Pizze Affumicate

## OSLO - NAPOLI

*Provola affumicata, spinaci  
spadellati, salmone selvaggio,  
mayo alla soia, scorza di limone  
grattugiata*

14€



*I nostri  
Padellini*



# Padellini

---



**#QUELLODICHINÈ 16 €**

*Crema di Assassina, zampina,  
pomodori Droga rossa*



**WILD 15 €**

*Crema di funghi porcini, mortadella di  
cinghiale di Norcia "Renzini", Asiago*



**Ideali da condividere!**

**Potrai scegliere fino a 3 farciture differenti**

*per comporre il tuo padellino*



# Padellini

---



**MURGIAMMARE** 16 €  

*Stracciatella, funghi cardoncelli, tartare di gambero, lamelle di tartufo*

  **RUSTICO** 15 €

*Mozzarella di bufala D.O.P., carciofo in pastella, guanciale romano, mayo alla salvia, Pecorino romano D.O.P.*



**Ideali da condividere!**

**Potrai scegliere fino a 3 farciture differenti**

*per comporre il tuo padellino*



A close-up photograph of a spaghetti dish served on a dark, patterned plate. The spaghetti is coated in a rich, red sauce and is garnished with melted cheese and a piece of meat. The background is slightly blurred, showing a white container with a red label and a wooden surface.

**Spaghetti  
all'Assassina** 🌿

10 €

+ Stracciatella 2€

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

— Anche senza glutine —



## **Dessert**

---

**SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO 6 €**

*(gluten free e senza lattosio)*

**TIRAMISÙ DI CHINÈ 8 €** *(gluten free e senza lattosio)*

*Savoardi senza glutine al caffè, crema mascarpone, cacao*

**MILLEFOGLIE 6 €** *(gluten free e senza lattosio)*

*Con crema alla vaniglia e amarene*

**CREMA CATALANA a modo nostro 6 €**

*(gluten free e senza lattosio)*

## **Digestivi**

---

**AMARO DEL CAPO, LUCANO,  
FERNET E MONTENEGRO 3 €**

**RHUM ZACAPA 6 €**

**JEFFERSON 5 €**

**GRAPPA 3 €**

**PUGLIARELLO 4 €**

**PADRE PEPPE 4 €**



# CHINÈ

*racconti di gusto*

*Bevande*

# **Bevande**

---

**COCA COLA, COCA ZERO,  
FANTA 3 €** *Bottiglia 33 cl.*

**ACQUA PANNA  
E SAN PELLEGRINO 2,5 €**

## **Birre alla spina**

---

**MENABREA  
SPINA LAGER**  
*0,20 cl. 3 € | 0,40 cl. 4,5 €*

**MENABREA  
SPINA ROSSA**  
*0,20 cl. 3,5 € | 0,40 cl. 5 €*

**MENABREA  
SPINA NON FILTRATA**  
*0,20 cl. 3,5 € | 0,40 cl. 5 €*

**Coperto 2€**

# Birre in bottiglia

---



**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*



**ESTRELLA GALICIA** 33 cl. - 5 €

**Spagna**

Fermentazione **Bassa** Stile **Lager speciale**

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

Colore *Dorato brillante*

Aspetto *Dorato*



# Birre in bottiglia

---



**FORST 00** 33 cl. - 3,5 €

**Italia** - Alto adige

Stile **Lager**

IBU **19**

Fermentazione **Bassa**

Grad. Alc./Vol **0,0%**

Colore *Giallo dorato*

Aspetto *Dorato*



**NOAM** 33 cl. - 6,5 €

**Germania** - Bavaria

Stile **Lager Helles**

IBU -

Fermentazione **Alta**

Grad. Alc./Vol **5,2%**

Colore *Oro pallido*

Aspetto *Lievemente torbido*



**MARIO ROSSI**

33 cl. - 6 € - **Italia**

Stile **Italian Ale**

IBU **36**

Fermentazione **Alta**

Grad. Alc./Vol **5,2%**

Colore *Biondo*

Aspetto *Velato*



**HOP ATTRACTION**

33 cl. - 6 € - **Italia**

Stile **IPA**

IBU -

Fermentazione **Alta**

Grad. Alc./Vol **5,0%**

Colore *Dorato*

Aspetto *Opalescente*



**NAZIONALE**

75 cl. - 12 € - **Italia**

Stile **Blonde Ale**

IBU **30-32**

Fermentazione **Alta**

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

Colore *Giallo intenso*

Aspetto *Delicatissima velatura*

# 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 - 18 € 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 - 15 € calice - 5 €*

**Puglia** - Cantina *Teatum*

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



### **12 E MEZZO MALVASIA BIANCA DEL SALENTO I.G.P.**

*Bottiglia - 17 € calice - 5 €*

**Puglia** - Cantina *Varvaglione*

Grad. Alc./Vol **12,5%**

Vino ricco di profumi e vibranti note vanigliate, con sentori di frutti tropicali. Strutturato, armonico dal sapore delicato e asciutto.

# 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 - 19 € calice - 5 €*

**Puglia - Cantina Schola Sarmenti**

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.



### **ADELPHÒS CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO I.G.P.**

*Bottiglia - 17 € calice - 5 €*

**Puglia - Cantina Angiuli Donato** Grad. Alc./Vol **13%**

Colore rosa pallido, al naso sprigiona profumi di fragola, ciliegia, mora. Al palato fresco e fruttato.

# 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 - 16 € 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 - 22 € 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.

# Carta dei Vini

---

## Rossi

---



### **AMARANTA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P.**

*Bottiglia - 30 € calice - 5 €*

**Abruzzo** - Cantina *Tenuta Ulisse*

Grad. Alc./Vol **14%**

Colore rosso rubino ed elegante. Al naso un gusto di frutti di bosco e bacche rosse ben mature con una coda speziata. Equilibrato e complesso. Grande struttura e morbidezza, finale lungo.



### **SUMARELLO PUGLIA I.G.P.**

*Bottiglia - 20 € calice - 5 €*

**Puglia** - Cantina *Teanum*

Grad. Alc./Vol **14,5%**

Rosso luminoso di buona consistenza. Al naso è complesso, con dolci note speziate di noce moscata. Tannini morbidi ed eleganti.



### **MACCONE PRIMITIVO I.G.P.**

*Bottiglia - 18 € calice - 5 €*

**Puglia** - Cantina *Angiuli Donato*

Grad. Alc./Vol **15,5%**

Vigne ad Alberobello di età media 60 anni nel comune di Acquaviva (BA). Abbastanza morbido, pieno e con tannini dolci.

# 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



# CHINÈ

*racconti di gusto*

***Torna a trovarci  
nell'altra sede***



***Chinè Mood***

***BARI - Via Mazzitelli  
260a***



*Menù in collaborazione con*

**BAFFETTO**FOOD



***Francesco Marasciulo***

*Vincitore di Master Pizza Champion 2019*

