



BARI



CHINÉ®

MOOD

MENÙ INVERNALE



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 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 €

Alla Napoletana

(Senza lattosio,
senza uova,
Gluten free)

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 € 

SECONDI PIATTI

ANGUSTA 20 €

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

BOMBETTE 12 €

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

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.





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



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 "Culatta"

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 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

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 ÉLITE

NUVOLA    

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

14 €



PIZZE ÉLITE

SPIRITO CONTADINO

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

12 €



PIZZE ÉLITE

MASTER PIZZA CHAMPIONS

*Fior di latte, rape spadellate, pancetta "Giovanna",
pan grattato aromatizzato alle alici del mar
Cantabrico, Droga rossa, crema di Pecorino
romano D.O.P.*

12 €



PIZZE ÉLITE

DEL MESE DI NOVEMBRE



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

12 €



PIZZE ÉLITE AFFUMICATE

BAFFETTO



*Crema di zucca, provola affumicata,
cardoncelli alla paprika, speck d'anatra,
lamelle di caciotta al Primitivo*

15 €

CHINÈ



PIZZE ÉLITE AFFUMICATE

OSLO - NAPOLI



Spinaci spadellati, provola affumicata, salmone e 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!

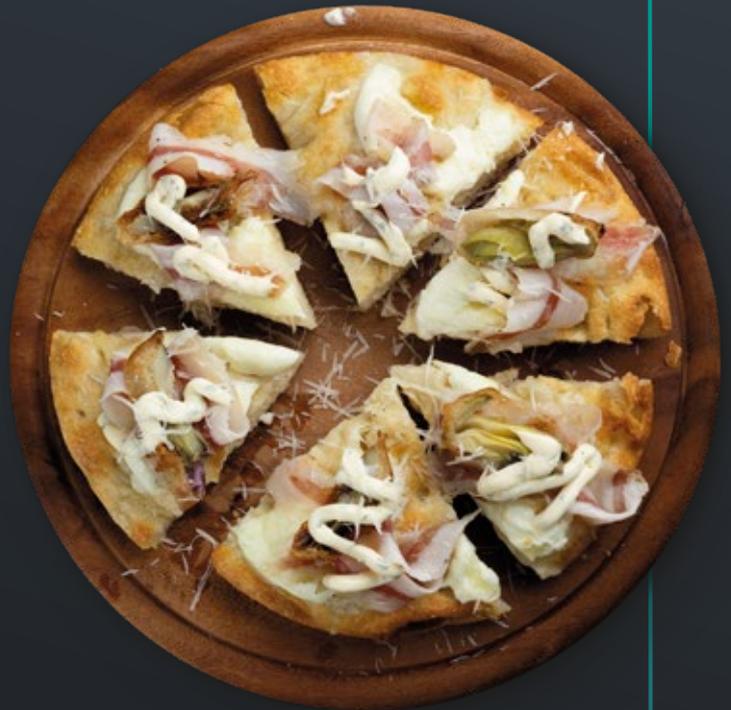
*Potrai scegliere fino a 3 farciture differenti
per comporre il tuo padellino*

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

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 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 a dadini, stracciatella, zucchine alla poverella

GRICIA 9 €

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

PIZZE SPECIALI

STEAK HOUSE 9 €

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

GIOVANNA 10 €

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

INFERNO 9 €

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

SUBLIME 11 €

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

MAIALE DEL BOSCO 13 €

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

ASSUDD 11 €

Provola affumicata, rape, 'Nduja, salsiccia

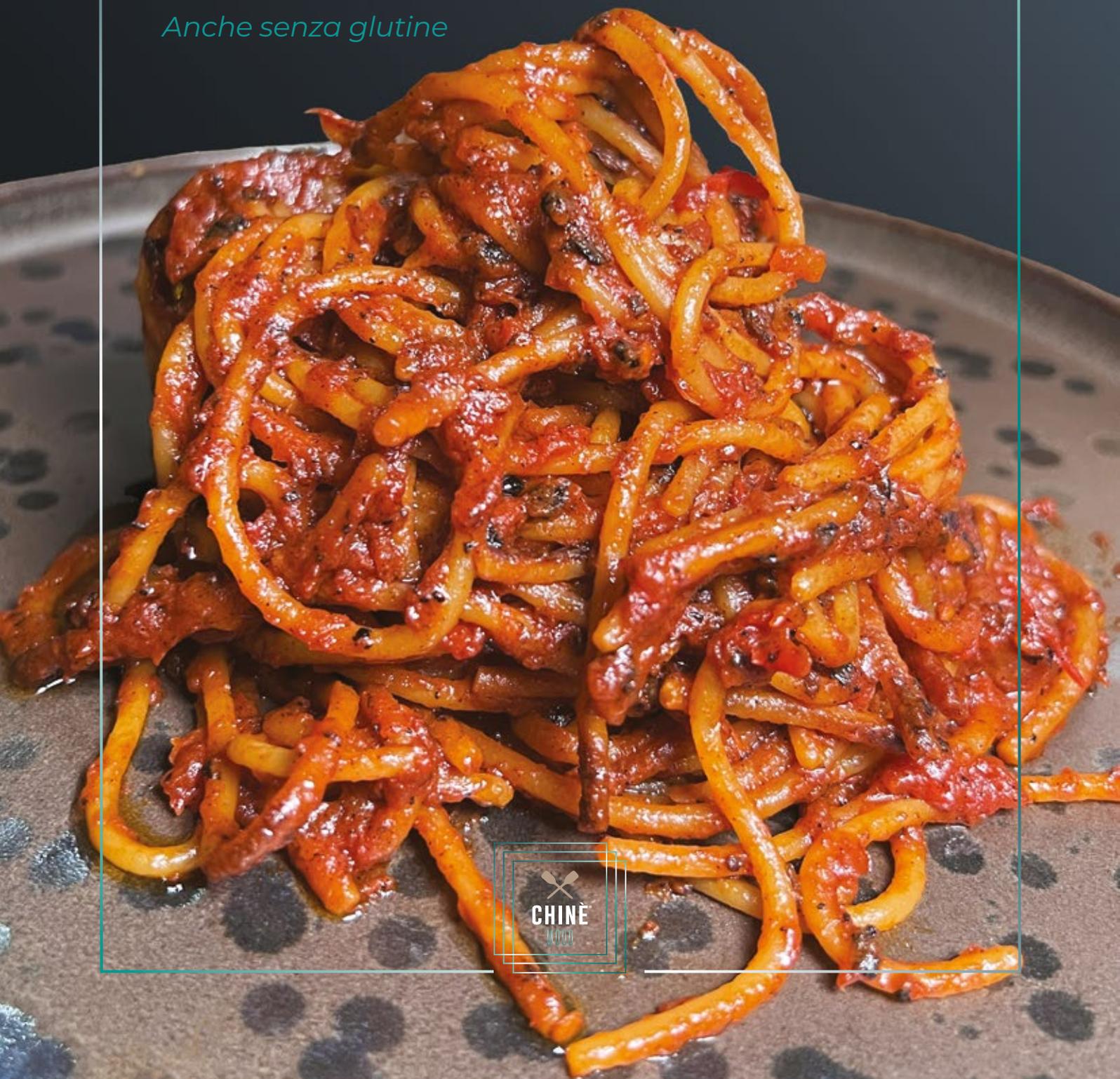
SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

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 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

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

BAYLES, LIMONCELLO 4 €

JEFFERSON, MEYER'S 5 €

GRAPPA 4 €

PUGLIARELLO 4 €

PADRE PEPPE 4 €

IMPERIAL BARCELÒ 5 €

RHUM ZACAPA 5 €

TALISKER 8 €



CHINÉ[®]

MOOD

MENÙ BEVANDE

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 €**

BIRRE ALLA SPINA

FORST SPINA

LAGER

0,30 cl. 4 €

FORST SPINA

ROSSA

0,30 cl. 4,5 €

FORST SPINA

ANALCOLICA

0,30 cl. 4,5 €

FELSENKELLER

NON FILTRATA

0,33 cl. 4 €

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 3,5 €

33 cl. - Italia - Alto Adige

Stile Lager

IBU 19

Fermentazione Bassa

Grad. Alc./Vol 0,0%

Colore Giallo dorato

Aspetto Dorato



NOAM 6,5 €

33 cl. - Italia - Alto Adige

Stile Lager Helles

IBU -

Fermentazione Alta

Grad. Alc./Vol 5,2%

Colore Oro pallido

Aspetto Lievemente torbido



MARIO ROSSI 6 €

33 cl. - Italia

Stile Italian Ale

IBU 36

Fermentazione Alta

Grad. Alc./Vol 5,2%

Colore Biondo

Aspetto Velato



HOP ATTRACTION

33 cl. - Italia

6 €

Stile IPA

IBU -

Fermentazione Alta

Grad. Alc./Vol 5,0%

Colore Dorato

Aspetto Opalescente



NAZIONALE 12 €

75 cl. - 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 - 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



OLTRE 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



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 - 20 € 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 - 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.

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 - 18 € 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 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



TORNA A TROVARCI NELL'ALTRA SEDE



CHINÈ

Monopoli

Corso Pintor Mameli, 7



Menù in collaborazione con

BAFFETTOFOOD



FRANCESCO MARASCIULO

Vincitore di Master Pizza Champion 2019

