



CHINÈ®
Pizzeria Sartoriale

MENU



CHINÈ[®]
Pizzeria Sartoriale

CHINÈ®

Chinè nasce dall'idea di unire tradizione e innovazione, proprio come nel *linguaggio sartoriale* da cui prende il nome – “chinè” è infatti un pregiato tessuto di seta, simbolo di cura e artigianalità.

Alla guida di questo progetto c'è **Francesco**, capitano appassionato e mente creativa di Chinè.

Con anni di esperienza e una dedizione autentica per l'arte della pizza, Francesco porta avanti un'idea di cucina fatta di lievito madre, materie prime selezionate, farine pregiate, acqua e sale – gli elementi più semplici, trasformati con maestria.



La nostra missione?

Offrire un'esperienza culinaria su misura: attenta alle intolleranze, ai gusti personali e sempre aperta all'inventiva. Chinè è il luogo dove la tradizione incontra l'innovazione, dove ogni pizza è pensata per “vestire” il palato proprio come un abito sartoriale: unico, autentico, perfetto per te.

Lavorazione
Tradizionale

Alta
Qualità

Gusto
Distintivo



Filiera
Certificata

Maggiore
Digeribilità

100%
Pugliese



Per le nostre pizze scegliamo la **mozzarella D.O.P.**, un'eccellenza casearia pugliese, apprezzata per la sua cremosità, il sapore autentico e la perfetta resa in cottura.

È prodotta con latte fresco 100% italiano e rappresenta uno standard di qualità riconosciuto anche dai migliori pizzaioli.

USIAMO *solo* INGREDIENTI *selezionati*



ALTOGRANO
Il cuore del grano

Incredibilmente nutriente

**Altograno® presenta
benefici nutrizionali
superiori rispetto
alle farine e semole
convenzionali,
offrendo una nutrizione
bilanciata.**

+50% PROTEINE*

+40% FIBRE*

-30% GLUTINE*

-25% CARBOIDRATI

*Dati generali



ANTIPASTI



PATATE AL FORNO CACIO E PEPE Con salsa cacio e pepe e speck Allergeni: lattosio	6
MORTADELLA "LA SPOSA" ALLA BRACE Salumificio Capitelli Allergeni: frutta a guscio	8
CACIOCAVALLO ALLA BRACE Allergeni: lattosio	8
PATATA ALLA "CENERE" Con aggiunta di fonduta di caciocavallo e capocollo croccante Allergeni: lattosio	6 +3
POLPETTE AL PULLED PORK (4 PEZZI) Con salsa cheddar home made Allergeni: lattosio	10
FRITTATINA DI PARMIGIANA VEG	5
FRITTATINA DI BURRATINA Con carbo crema e guanciale croccante Allergeni: uova e lattosio	5
TAGLIERE BRACE Mix dei tre taglieri: Mortadella "La sposa" alla brace, Caciocavallo alla brace, Patate alla "cenere". (consigliato per 3/4 persone) Allergeni: lattosio e frutta a guscio	22
SUPPLÌ DI RISO Con salsa al pomodoro e mozzarella Senza glutine e senza lattosio	4

taglieri

NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI
E FORMAGGI DEI MIGLIORI PRODUTTORI ITALIANI

SALUMI	16
FORMAGGI E CONFETTURE Allergeni: lattosio	16
COMPLETO Allergeni: lattosio	22





PIZZE FRITTE

PIZZE CON IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE,
FRITTO E POI PASSATO IN FORNO, DI UNA CROCCANTEZZA SPECIALE

BUFALA E GUANCIALE 10
Mozzarella di bufala D.O.P., guanciale romano e basilico
Allergeni: cereali e lattosio

LA MIA MARINARA 12
Crema di pomodoro arrosto, datterino giallo infornato, alici del Mar Cantabrico, origano, pepe, aglio, aglio nero fermentato e prezzemolo
Allergeni: cereali, pesce

PURO GODIMENTO 12
Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", caciocavallo, pomodori secchi
Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio



TRIS DI MONTANARINE 12

1. Ricotta, salame Gentile "Salumificio Capitelli", pomodori secchi e pepe
2. Prosciutto crudo San Daniele e formaggio brie
3. Spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", asiago D.O.P. e pomodorini droga rossa

Allergeni: cereali e lattosio

SECONDI PIATTI

ANGUSTA	20
Angus alla brace con rucola e Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi	
BOMBETTE	10
Con fonduta di caciocavallo	
TAGLIATA DI POLLO	14
Tagliata di pollo bio con insalata, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi	
Allergeni: frutta a guscio	

contorni

PATATE AL FORNO	4
PATATE CRUNCHY FRIES*	4
PATATE DOLCI*	5
Servite con sale e paprika dolce	
VERDURE GRIGLiate	6
Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro	



CHINÈ®

Pizzeria Sartoriale

Nasce dal bisogno di offrire alla clientela prodotti ad alta digeribilità, realizzati con materie prime, 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.

LOW CARB

+
1,50€

IMPASTI SPECIALI

+
1,50€

DEL GIORNO

SOTTILE

tonda
romana

CROCCANTE

MOZZARELLA

+
1,50€

VEGANA

L'impasto è realizzato in due fasi per garantire un prodotto più digeribile e profumato

IL SENZA GLUTINE
NON HA SUPPLEMENTO



POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE
LA VOSTRA PIZZA IN VERSIONE
"TONDA ROMANA"



Coperto 2€

MARGHERITA

LA REGINA INDISCUSSA NELLE NOSTRE
4 VERSIONI

MARGHERITA CLASSICA

7

Pomodoro pelato "Francaterra",
mozzarella di Gioia del Colle
D.O.P. e basilico
Allergeni: lattosio e glutine



8

MARGHERITA GIALLA

Datterino giallo infornato, crema di
datterino giallo, mozzarella di Gioia del
Colle D.O.P., Parmigiano Reggiano
oltre 24 mesi, basilico
Allergeni: lattosio e glutine



MARGHERITA SPECIAL

8,5

Pomodoro pelato "Francaterra",
mozzarella di Gioia del Colle D.O.P.
a crudo, pomodorini droga rossa, basilico
Allergeni: lattosio e glutine

8

MARGHERITA VERDE

Crema di basilico, mozzarella di Gioia
del Colle D.O.P., pomodorini droga rossa
Allergeni: cereali, lattosio



DROGA ROSSA

In molti piatti del nostro menu troverete un ingrediente speciale:

LA DROGA ROSSA, la nostra personale ossessione.

Si tratta di pomodori arrostiti secondo la ricetta del maestro del BBQ *Gianfranco Lo Cascio*, uno dei massimi esperti di grill in Italia.

COME VIENE PREPARATA?

I pomodori vengono lasciati letteralmente scoppiare in forno, insieme a un mix di aromi e spezie.

Abbiamo deciso di portarli nella nostra pizzeria per farvi assaggiare i migliori pomodori arrosto di sempre.

Tutte le creme e le lavorazioni sono **HOMEMADE**

EFFETTI COLLATERALI

Il risultato è un'esplosione di gusto che non dimenticherete facilmente.

CHINÈ®
Pizzeria Sartoriale



PIZZE *Elite*

CHINÈ®
Pizzeria Sartoriale

PIZZE

LOW CARB
+
1,50€

IMPASTI SPECIALI
+
1,50€
DEL GIORNO

SOTTILE
tonda
romana
CROCCANTE

MOZZARELLA
+
1,50€
VEGANA

CHINÈ

14,5

Si chiama proprio come noi, perché rispecchia la nostra idea di pizza perfetta. Base ciccio, datterino giallo, tartare di tonno* rosso, zucchine alla poverella e stracciatella

Allergeni: Glutine, lattosio, pesce



PORCINA PROIBITA

13

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", porcini, stracciatella, mandorle tostate e droga rossa

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

RICCARDINO

14,5

Crema di datterino giallo, caciocavallo fuso, pomodori secchi, bombette pugliesi, datterino giallo, crema di pecorino romano D.O.P. e basilico

Allergeni: Glutine e lattosio



*: prodotto abbattuto

LOW CARB
+
1,50€

IMPASTI SPECIALI
+
1,50€
DEL GIORNO

SOTTILE
tonda
romana
CROCCANTE

MOZZARELLA
+
1,50€
VEGANA

Élite

FIORDI ITALIANI

15

Crema di basilico, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salmone* rosso selvaggio affumicato homemade, datterino giallo, stracciatella, pepe
Allergeni: cereali, lattosio, pesce



GOLOSONA

15

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., melanzana frita, mortadella La Sposa "Salumificio Capitelli" alla brace, crema di pecorino romano D.O.P., granella di pistacchio, pomodori secchi
Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio

PURPLE GREEN

15

Presentata nella finale di Master Pizza Champion 2025
Crema di pomodoro arrosto, crema di verdure di stagione (patata, barbabietola, verza, topinambur, sedano rapa), stracciatella, chips di verdure croccanti
Allergeni: cereali e lattosio

ROMANTICA

15

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., valeriana, carpaccio di manzo, formaggio brie, funghi porcini, lamelle di tartufo
Allergeni: cereali e lattosio

PIZZE CLASSICHE



BRESAOLA	10
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi	
Allergeni: glutine, lattosio	
BUFALA	10
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Bufala D.O.P., basilico	
Allergeni: glutine, lattosio	
MARINARA	8
Pomodoro pelato "Francaterra", capperi, olio, aglio, prezzemolo, origano, pepe	
Allergeni: glutine, lattosio	
CAPRESE	8
Base ciccio, pomodorini, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., basilico	
Allergeni: glutine, lattosio	
CRUDAIOLA	9
Base ciccio, pomodoro a fette, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., rucola, cacioricotta	
Allergeni: glutine, lattosio	
VEGETARIANA	9
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., zucchine, melanzane, peperoni grill	
Allergeni: Glutine e lattosio	
4 STAGIONI	9,5
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto cotto "San Giovanni", carciofi, funghi champignon, olive baresane, capperi	
Allergeni: Glutine e lattosio	
PROSCIUTTO CRUDO	10
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto crudo "San Daniele" D.O.P.	
Allergeni: Glutine e lattosio	
ROMANA	8
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., olive baresane, capperi, origano	
Allergeni: Glutine e lattosio	
NAPOLETANA	11
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., olive baresane, capperi, origano, alici del Mar Cantabrico	
Allergeni: Glutine, lattosio, pesce	
CAPRESE CALDA	8
Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., pomodori ciliegino in cottura, rucola, cacioricotta	
Allergeni: Glutine e lattosio	
CARPACCIO	10
Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi	
Allergeni: cereali, lattosio	
LA SCATTATA	6,5
Base ciccio, pomodorini schiacciati in cottura, olio evo, origano, sale e pepe	
Allergeni: cereali	

PADELLINI

WILD (RIPIENO)

Mortadella La Sposa "Salumificio Capitelli",
asiago D.O.P. e funghi porcini
Allergeni: cereali, lattosio, e frutta a guscio

12

PAOLETTO

Crema di peperoni e pecorino, fonduta di
caciocavallo, salame Gentile
"Salumificio Capitelli" e mandorle tostate
Allergeni: cereali, lattosio e arachidi

12

VITEL TONNÉ (RIPIENO)

Carpaccio di manzo, salsa tonnata, capperi,
valeriana
Allergeni: cereali e uovo

12



SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

10€

+ stracciatella 2€
+ crema di pecorino romano D.O.P. e
guanciale croccante 3€

ANCHE SENZA GLUTINE*



CHINÈ®

Pizzeria Sartoriale

Coperto 2€

*: prodotto abbattuto

PIZZE SPECIALI

LOW CARB
+
1,50€

IMPASTI SPECIALI
+
1,50€
DEL GIORNO

SOTTILE
tonda
romana
CROCCANTE

MOZZARELLA
+
1,50€
VEGANA

EMILIA vs PUGLIA

11

Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., funghi cardoncelli, prosciutto crudo "San Daniele" D.O.P. a dadini, pomodori secchi, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi e zucchine alla poverella

Allergeni: Cereali e lattosio

CANTABRICA

13

Mozzerella di Bufala D.O.P., alici del Mar Cantabrico, datterino giallo, origano e basilico

Allergeni: Cereali, lattosio e pesce

TRENTINO

11

Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., asiago D.O.P., funghi porcini, speck IGP

Allergeni: Glutine e lattosio

PUGLIA MIA

11

(Presentata al campionato Mondiale della Pizza 2014)

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., funghi cardoncelli, rucola, capocollo "Renzini", cacioricotta e pomodori secchi

Allergeni: Glutine, lattosio



BARESE

10

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

Allergeni: Glutine e lattosio

AMATRICIANA

12

Crema di pomodoro arrosto, crema di pecorino romano D.O.P., guanciale romano croccante, droga rossa e pepe

Allergeni: Glutine e lattosio

PIZZE SPECIALI

LOW CARB
+
1,50€

IMPASTI SPECIALI
+
1,50€
DEL GIORNO

SOTTILE
tonda
romana
CROCCANTE

MOZZARELLA
+
1,50€
VEGANA

STEAK HOUSE

10

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salsiccia, patate al forno, provola affumicata, speck croccante
Allergeni: glutine e lattosio

PARADISO

14

Bordo ripieno di brie, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., cardoncelli, salame Gentile "Salumificio Capitelli", granella di pistacchio
Allergeni: glutine, lattosio e frutta a guscio

INFERNO

10

Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., 'nduja, salamino piccante, zampina, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Allergeni: glutine e lattosio

SUBLIME

12

Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., rucola, prosciutto crudo "San Daniele" D.O.P., caciocavallo, mostarda di fichi
Allergeni: glutine e lattosio

SAPORITA

12

Crema di peperoni e pecorino, provola affumicata, melanzane fritte, cardoncelli, mandorle tostate
Allergeni: cereali, lattosio e arachidi



CAPRICCIOSA A MODO MIO

13

Pomodoro pelato "Francaterra", mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., funghi trifolati a prezzemolo, carciofini alla romana, spalla cotta Proibita "Salumificio Capitelli", salame Gentile "Salumificio Capitelli", polvere di olive nere
Allergeni: cereali e lattosio

UTOPIA

16

Crema di datterino giallo, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salame Gentile "Salumificio Capitelli", porcini, fonduta di caciocavallo e tartufo
Allergeni: cereali e lattosio



DESSERT




SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	6
TIRAMISÙ Allergeni: Uova	6
BAVARESE alla nocciola e caramello salato	7
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO CON FRUTTI DI BOSCO Allergeni: latte	7



DIGESTIVI

Amaro del Capo, Lucano, Fernet e Montenegro	3
Rhum Zacapa	6
Jefferson	5
Grappa	3
Pugliarello	4
Padre Peppe	4



CHINÈ®
Pizzeria Sartoriale



Coperto 2€



MENABREA - SINCERAMENTE ITALIANA

Dalle Alpi Biellesi, un'eccellenza italiana riconosciuta nel mondo. Menabrea è la birra che unisce tradizione, passione e ingredienti selezionati per offrirti un gusto equilibrato, raffinato e autentico. Ogni sorso racconta oltre 175 anni di maestria birraria. Perfetta da sola, ideale con la pizza.



CHINÈ®

Pizzeria Sartoriale

BEVANDE

COCA COLA,
COCA ZERO, FANTA

3

ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO

2,5

BIRRA ALLA SPINA

MENABREA Spina Lager

20 cl
40 cl

3
5

MENABREA Spina Rossa

20 cl
40 cl

3,5
5,5

MENABREA Spina Weisse

30 cl
50 cl

4
6,5



BIRRE IN BOTTIGLIA



LEÖN 33 cl

5,5

Italia - Piemonte

Fermentazione Alta **Stile** Belgian Strong Dark

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

Italia - Alto Adige

Fermentazione Bassa Stile Lager

Grad. Alc./Vol 0% IBU 19

Colore Giallo dorato

Aspetto Dorato



NOAM 33 cl

6,5

Germania - Bavaria

Fermentazione Alta Stile Lager Helles

Grad. Alc./Vol 5,2% IBU -

Colore Oro pallido

Aspetto Lievemente torbido



MARIO ROSSI 33 cl

6

Italia

Fermentazione Alta Stile Italian Ale

Grad. Alc./Vol 5,2% IBU 36

Colore Biondo

Aspetto Velato



HOP ATTRACTION 33 cl

6

Italia

Fermentazione Alta Stile IPA

Grad. Alc./Vol 5,0% IBU -

Colore Dorato

Aspetto Opalescente



NAZIONALE 75 cl

12

Italia

Fermentazione Alta Stile Blonde Ale

Grad. Alc./Vol 6,5% IBU 30 - 32

Colore Giallo intenso

Aspetto Delicatissima velatura



CARTA DEI VINI

Bollicine



BELLAVISTA FRANCIACORTA
"ALMA GRANDE CUVÉE BRUT"

Bottiglia 55
Calice -

Lombardia - Azienda Franciacorta Bellavista **Grad. Alc./Vol** 12,5%

Il colore del vino è paglierino con riflessi verdi, il perlage fine e continuo. Ampi e avvolgenti, 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
Calice -

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 aspo, 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 e 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.**

Puglia - Cantina Teanum

Di colore giallo paglierino, si presenta all'olfatto con eleganti note fruttate, complesso al palato, esalta morbidezza e freschezza.

Bottiglia 15

Calice 5

Grad. Alc./Vol 13,5%



GRAVINA BIANCO D.O.P.

Puglia - Cantina Botromagno

Brillante, di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumi fragranti, fruttati: mela, pesca, albicocca, ananas. Gusto piacevole, fresco con una spiccata vena acida

Bottiglia 20

Calice 5

Grad. Alc./Vol 12,5%



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

Puglia - Cantina Varvaglione

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

Bottiglia 17

Calice 5

Grad. Alc./Vol 12,5%

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 fragola, 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 ristrutturato, 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.

Puglia - Cantina Tenuta Ulisse

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.

Bottiglia 30

Calice 5

Grad. Alc./Vol 14%



SUMARELLO PUGLIA I.G.P.

Puglia - Cantina Teanum

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 ristrutturato, con dei tannini morbidi e piacevoli. Vino di facile beva si abbina ai piatti della cucina salentina.

Bottiglia 20

Calice 5

Grad. Alc./Vol 14,5%



MACCONE PRIMITIVO I.G.P.

Puglia - Cantina Angiuli

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

Bottiglia 18

Calice 5

Grad. Alc./Vol 15,5%



CHINÈ®
Pizzeria Santeriale

Corso Pintor Mameli, 7, 70043 Monopoli BA