



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

1946

GIOIELLA

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.



LA NOSTRA PERSONALE OSSESSIONE

DROGA ROSSA

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. Ovviamente tutto **HOMEMADE!**

EFFETTI COLLATERALI ⚠

Potresti diventarne dipendete!



Antipasti

PATATE AL FORNO CACIO E PEPE
Con salsa cacio e pepe e speck
Allergeni: lattosio

6

CROCCHETTA DI PATATE*

5

CAPRESE DI BUFALA D.O.P.
Allergeni: lattosio

10

CRUDO SAN DANIELE E BUFALA D.O.P.
Allergeni: lattosio

15

FRITTATINA DI PASTA ALLA CARBONARA*
Allergeni: uova, lattosio

6

FIORI DI ZUCCA* (4 PEZZI)

9

Pastellati con stracciatella e datterino giallo
Allergeni: lattosio

ARANCINO "ALLA NORMA" VEG*

6

TAGLIERE BRACE

15

Mortadella "La Sposa" alla brace con
caciocavallo alla brace
Allergeni: lattosio, frutta a guscio

TARTARE DI TONNO*

15

Con zucchina alla poverella, pomodori secchi,
limone, olio, sale e pepe
Allergeni: pesce

Taglieri

NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DEI MIGLIORI PRODUTTORI ITALIANI

SALUMI

16

Mortadella "La Sposa" Salumificio Capitelli, guanciale romano, capocollo, prosciutto crudo San Daniele, pancetta "Giovanna" Salumificio Capitelli
Allergeni: lattosio, frutta a guscio

FORMAGGI E CONFETTURE

16

Pecorino romano buccia nera D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorino morbido, asiago D.O.P., erborinato Bleu d'Aoste accompagnati da mostarda di fichi e miele
Allergeni: lattosio

COMPLETO

30

Mortadella "La Sposa" Salumificio Capitelli, guanciale romano, capocollo, prosciutto crudo San Daniele, pancetta "Giovanna" Salumificio Capitelli, Pecorino romano buccia nera D.O.P., Parmigiano Reggiano 24 mesi, pecorino morbido, asiago D.O.P., erborinato Bleu d'Aoste accompagnati da mostarda di fichi e miele
Allergeni: lattosio, frutta a guscio

pizze fritte

Pizze fritte



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

BUFALA E GUANCIALE

12

Mozzarella di Bufala D.O.P., guanciale romano e basilico
Allergeni: cereali, lattosio

MONTANARA

10

Pomodoro pelato, mozzarella di Bufala D.O.P., pecorino romano D.O.P., basilico
Allergeni: cereali, lattosio

BRIOSIA

13

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., rucola, fesa di tacchino, pomodorini, philadelphia
Allergeni: cereali, lattosio

POTENTE

× × ×

15

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., mortadella "La Sposa" Salumificio Capitelli,
Parmigiano Reggiano 24 mesi, fiori di zucca* pastellati e crema di basilico
Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio



PUGLIESE

15

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., capocollo, stracciatella e pomodori secchi
Allergeni: cereali, lattosio

• • • • • • • • • •

Coperto 2€

*: prodotto abbattuto

Secondi piatti

ANGUSTA

20

Angus alla brace con rucola e Parmigiano Reggiano 24 mesi

BOMBETTE*

10

Con crema di pecorino romano

Allergeni: lattosio

TAGLIATA DI POLLO

15

Tagliata di pollo con insalata e Parmigiano Reggiano 24 mesi

Allergeni: frutta a guscio

OCTOPUS

20

Tentacolo di polpo C.B.T.* alla brace su crema di patate e salsa al prezzemolo

Allergeni: molluschi



Contorni

PATATE AL FORNO

4

PATATE CRUNCHY FRIES*

4

PATATE DOLCI*

5

Servite con sale e paprika dolce

VERDURE GRIGLATE

6

Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro

Coperto 2€

*: prodotto abbattuto

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

**TONDA
ROMANA**

1.5€

**IMPASTO
DEL GIORNO**

1.5€

Miss
**SCROC-
CHIARELLA**

1.5€

**MOZZA-
RELLA VEG**

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”**





MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., basilico
Allergeni: cereali, lattosio

7

9

MARGHERITA GIALLA

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



MARGHERITA

LA REGINA INDISCUSSA NELLE NOSTRE 4 VERSIONI



MARGHERITA SPECIAL

Pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano 24 mesi in cottura, Bufala D.O.P. a crudo, pomodorini droga rossa, crema di basilico
Allergeni: cereali, lattosio

12

8

MARGHERITA VERDE

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





pizze élite

CHINÈ®
Pizzeria Sartoriale

Pizza èlite

TONDA
ROMANA

IMPASTO
DEL GIORNO

SCROC-
CHIARELLA

MOZZA-
RELLA VEG

1.5€

1.5€

1.5€

CHINÈ

14,5

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

Allergeni: cereali, lattosio, pesce



RICCARDINO

14,5

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

Allergeni: cereali, lattosio

FIORDI ITALIANI

15

Crema di basilico, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salmone affumicato, datterino giallo, stracciatella, pepe

Allergeni: cereali, lattosio, pesce



Coperto 2€

*: prodotto abbattuto

Pizze èlite

TONDA
ROMANA

IMPASTO
DEL GIORNO

SCROC-
CHIARELLA

MOZZA-
RELLA VEG

NUVOLA

Base ciccio, spuma di Bufala D.O.P., tartare di tonno*, crema di pistacchio, mandorle tostate

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio, pesce

14

MEDITERRANEA

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., origano, crema di datterino rosso, crema di datterino giallo, crema di basilico, alici del Mar Cantabrico, crumble di olive nere

Allergeni: cereali, lattosio, pesce

14



MARE E MONTI

Base ciccio, spuma di Bufala D.O.P., datterino giallo, gamberi* rossi, fiori di zucca* pastellati, crema di basilico, mandorle tostate

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio, crostacei

16



Coperto 2€

*: prodotto abbattuto

CHINÈ®

Pizzeria Sartoriale

10€

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

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

ANCHE SENZA GLUTINE*



*: prodotto abbattuto

Miss SCROCCHIARELLA

feel the crunch

INSOLITA

15

Mozzarella di Bufala D.O.P., capocollo, crema di pistacchio, polvere di lime, tarallo sbriciolato
Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio

TINTARELLA

15

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto crudo San Daniele D.O.P., datterino giallo, pomodorino droga rossa, stracciatella
Allergeni: cereali, lattosio

SUPER CRUNCH

15

Crema di patate, pancetta "Giovanna" Salumificio Capitelli, caciocavallo, rosmarino
Allergeni: cereali, lattosio



SPOILER

È la pizza preferita da Francesco!

NORDICA

16

Spuma di Bufala D.O.P., salmone affumicato, salsa al prezzemolo, polvere di lime
Allergeni: cereali, lattosio, pesce

RUSTICHELLA

15

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., carciofi* alla romana, zucchine grigliate, gorgonzola, mostarda di fichi, radicchio, tarallo sbriciolato
Allergeni: cereali, lattosio, senape

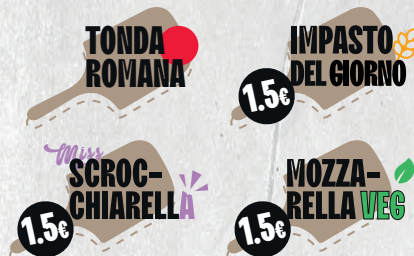
HAPPY DAYS

16

Caciocavallo e guanciale in cottura, datterino giallo, gamberi* rossi, pepe, basilico
Allergeni: cereali, lattosio, crostacei



Pizze speciali



EMILIA vs PUGLIA

11

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., funghi cardoncelli, prosciutto crudo alla barese, pomodori secchi, Parmigiano Reggiano 24 mesi, zucchine alla poverella

Allergeni: cereali, lattosio

CANTABRICA

13

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

Allergeni: cereali, lattosio, pesce

PUGLIA MIA

11

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

Allergeni: cereali, lattosio



(Presentata al campionato Mondiale della Pizza 2014)

BARESE

10

Pomodoro pelato, prosciutto crudo alla barese, stracciatella, zucchine alla poverella

Allergeni: cereali, lattosio

STEAK HOUSE

10

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salsiccia, patate al forno, provola affumicata, speck croccante

Allergeni: cereali, lattosio

Pizza speciali

TONDA
ROMANA

IMPASTO
DEL GIORNO

1.5€

SCROC-
CHIARELLA

MOZZA-
RELLA VEG

1.5€

1.5€

GRICIA

11

Crema di pecorino romano D.O.P., guanciale croccante, pepe

Allergeni: cereali, lattosio



INFERNO

10

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., 'nduja, salamino piccante, salsiccia, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Allergeni: cereali, lattosio

SUBLIME

12

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., rucola, prosciutto crudo San Daniele D.O.P., caciocavallo, mostarda di fichi

Allergeni: cereali, lattosio

AMATRICIANA

13

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., pomodorino droga rossa, guanciale, pepe, pecorino romano D.O.P.

Allergeni: cereali, lattosio

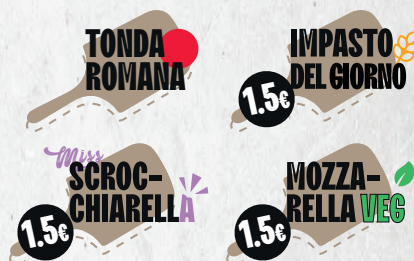
PARMIGIANA

13

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., basilico, melanzana frita, mortadella "La Sposa" Salumificio Capitelli crema di pecorino romano D.O.P.

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio

Pizze speciali



RUSPANTE

10

Base ciccio, fesa di tacchino, stracciatella, pomodorini, crema di pistacchio

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio

MORTAZZA

13

Base ciccio, mozzarella di Bufala D.O.P., mortadella "La Sposa" Salumificio Capitelli, Parmigiano Reggiano 24 mesi, datterino giallo, crema di pistacchio

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio



GIOVANNA

13

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., datterino giallo, pomodorino droga rossa, pancetta "Giovanna" Salumificio Capitelli, stracciatella

Allergeni: cereali, lattosio

FAVOLOSA

14

Crema di patate, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., melanzane fritte, funghi cardoncelli, pomodorini droga rossa, datterino giallo, tarallo sbriciolato

Allergeni: cereali, lattosio

BIGVEGETA

13

Bordo philadelphia, crema di basilico, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., datterino giallo, fiori di zucca* pastellati, zucchina alla poverella

Allergeni: cereali, lattosio, frutta a guscio

Dessert



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO	6
TIRAMISÙ Allergeni: Uova	6
CREMOSO AL CIOCCOLATO con passion fruit e mango Allergeni: lattosio	7
MOUSSE PISTACCHIO E LAMPONE Allergeni: lattosio, frutta a guscio	7
LIMONE GELATO	6,5

Digestivi

Amaro del Capo, Lucano, Fernet, 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 COLA ZERO, FANTA, SUCCO ALL'ARANCIA	3
ESTATHÈ PESCA / LIMONE	3,5
ACQUA PANNA, SAN PELLEGRINO	2,5
APEROL SPRITZ	6

Birre alla spina

	MENABREA Spina Lager	
20 cl		3
40 cl		5
	MENABREA Spina Rossa	
20 cl		3,5
40 cl		5,5



Birre in bottiglia



MENABREA WEISS 33 cl

4,5

Italia - Piemonte

Fermentazione Alta **Stile** Weiss (Hefeweizen)

Grad. Alc./Vol 5,2% **IBU** 12

Colore Giallo paglierino, opalescente

Aspetto Torbido con schiuma bianca



BIRRANOVA GIARA 33 cl

5,5

Italia - Puglia

Fermentazione Alta **Stile** Blanche

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

Colore Paglierino scarico

Aspetto Velato con schiuma bianca



BIRRANOVA ABBOCATA 33 cl

5,5

Italia - Puglia

Fermentazione Alta **Stile** Bock

Grad. Alc./Vol 6,5% **IBU** 20

Colore Ambrato chiaro

Aspetto Limpido con riflessi ramati, schiuma color avorio



BIRRANOVA LINFA 33 cl

5,5

Italia - Puglia

Fermentazione Alta **Stile** Golden Ale

Grad. Alc./Vol 5% **IBU** 25 - 30

Colore Giallo dorato brillante

Aspetto Limpida con schiuma bianca



Birre in bottiglia



BIRRANOVA MARGOSE 33 cl

6

Italia - Puglia

Fermentazione Alta **Stile** Italian Gose

Grad. Alc./Vol 4,6% **IBU** 10

Colore Oro opalescente

Aspetto Torbido / velato



BIRRANOVA HOP ATTRACTION 33 cl

5,5

Italia - Puglia

Fermentazione Alta **Stile** American Pale Ale

Grad. Alc./Vol 5,2% **IBU** 35

Colore Giallo dorato

Aspetto Leggermente velato



18.80 HELLS 75 cl

15

Italia - Puglia

Fermentazione Bassa **Stile** Hells

Grad. Alc./Vol 5% **IBU** 19

Colore Giallo paglierino

Aspetto Velato con schiuma ricca bianca



FORST 00 33 cl

3,5

Italia - Alto Adige

Fermentazione Bassa **Stile** Lager

Grad. Alc./Vol 0% **IBU** 18 - 20

Colore Giallo paglierino brillante

Aspetto Limpida e cristallino

Carta dei vini

bollicine



BELLAVISTA FRANCIACORTA "ALMA GRANDE CUVÉE BRUT"

Bottiglia 55

Calice -

Lombardia - Azienda Franciacorta Bellavista

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.

Grad. Alc./Vol 12,5%



BELLAVISTA FRANCIACORTA ROSÉ

Bottiglia 65

Calice -

Lombardia - Azienda Franciacorta Bellavista

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.

Grad. Alc./Vol 12,5%



PROSECCO SUPERIORE SPUMANTE D.O.C.G. BRUT MILLESIMATO

Bottiglia 18

Calice 5

Lombardia - Azienda Canella Valdobbiadene

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.

Grad. Alc./Vol 12,5%

Carta dei vini

bianchi



ÒTRE CHARDONNAY
PUGLIA I.G.P.

Bottiglia 15

Calice 5

Puglia - Cantina Teanum

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

Grad. Alc./Vol 13,5%



SCARIAZZO FIANO
PUGLIA I.G.P.

Bottiglia 20

Calice 5

Puglia - Cantina Rivera

Un vino di straordinaria eleganza e complessità. Al naso spiccano intense note di pesca bianca, ananas e fiori d'acacia, arricchite da un raffinato sentore fumé. Al palato si rivela complesso, minerale e profondo.

Grad. Alc./Vol 13%



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

Bottiglia 17

Calice 5

Puglia - Cantina Varvaglione

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

Grad. Alc./Vol 12,5%

Carta dei vini

rosè



PUNGIROSA BOMBINO NERO
D.O.C.G.

Bottiglia 19

Calice 5

Puglia - Cantina Rivera

Un rosato di grande finezza ottenuto dal vitigno autoctono Bombino Nero. Si distingue per il suo bouquet delicato di fragoline e lamponi, accompagnato da una nota floreale. Al palato è fresco, asciutto e sapido, con un finale lungo e rinfrescante.

Grad. Alc./Vol 12%



ASSINA PRIMITIVO
ROSATO I.G.P.

Bottiglia 18

Calice 5

Puglia - Cantina San Donaci

Si presenta con un colore rosa tenue. I profumi richiamano sentori fruttati di ciliegia, fragola, melograno e tipiche note mediterranee del territorio. Decisamente fresco e sapido. Il gusto è equilibrato con elegante persistenza.

Grad. Alc./Vol 12,5%



OPTRA NARDÒ
ROSATO D.O.C.

Bottiglia 19

Calice 5

Puglia - Cantina Schola Sarmenti

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

Grad. Alc./Vol 13,5%



ALTIRE SUSUMANIELLO ROSÈ
PUGLIA I.G.P.

Bottiglia 22

Calice 5

Puglia - Cantina Paololeo

Un rosato che nasce dalle alture della Valle d'Itria. Al naso è fragrante e delicato, con sentori di piccoli frutti rossi e originali note esotiche. Al palato si presenta pieno e rotondo con una vivace acidità che regala freschezza e un finale piacevolmente fruttato

Grad. Alc./Vol 12,5%

Carta dei vini

rossi



**ASSINA SUSUMANIELLO
ROSSO I.G.P.**

Bottiglia 18

Calice 5

Puglia - Cantina San Donaci

Colore rosso rubino intenso. Profumo decisamente fruttato che ricorda i frutti di bosco. Sapore secco e caldo.

Grad. Alc./Vol 13%



**ORFEO NEGROAMARO
PUGLIA I.G.P.**

Bottiglia 25

Calice 6

Puglia - Cantina Paololeo

Un Negroamaro sontuoso e di grande equilibrio. Il naso è ricco e variegato, con sentori di piccoli frutti neri di bosco che sfumano in eleganti note speziate di vaniglia e liquirizia. Al palato è pieno, morbido e vellutato, con tannini gentili e un finale lungo e persistente.

Grad. Alc./Vol 14,5%



**TRIUSCO PRIMITIVO DI MANDURIA
D.O.C.**

Bottiglia 22

Calice 5

Puglia - Cantina Rivera

Un Primitivo di Manduria di grande spessore che incarna la forza del sole del Salento. Al naso offre un bouquet intenso di prugne mature, ciliegie nere e confettura, arricchito da sfumature di cacao e vaniglia. Al palato è caldo, pieno e incredibilmente morbido con un finale armonico che ricorda la liquirizia.

Grad. Alc./Vol 14,5%

Carta dei vini

rossi



**LA CARTA NEGROAMARO RISERVA
SALICE SALENTINO D.O.C.**

Bottiglia 18

Calice 5

Puglia - Cantina Candido

Un pilastro dell'enologia pugliese. Questa Riserva esprime un bouquet maturo e affascinante di prugne secche, more e sottobosco, arricchito da eleganti note di liquirizia e spezie tostate. Al palato è armonico e di grande struttura, con tannini morbidi e un finale asciutto e sapido che invita al secondo sorso.

Grad. Alc./Vol 13,5%



MACCONE PRIMITIVO I.G.P.

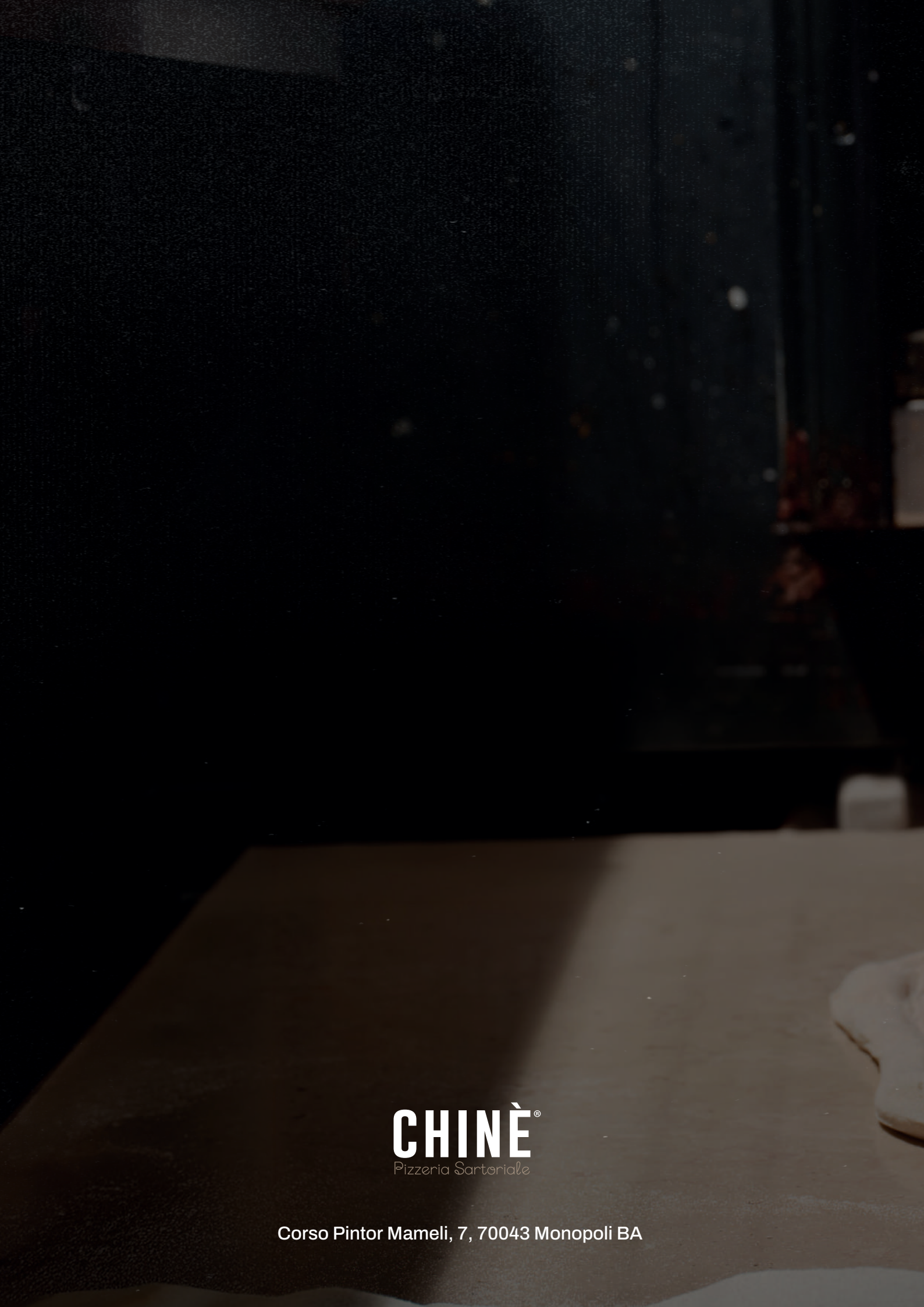
Bottiglia 18

Calice 5

Puglia - Cantina Angiuli

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

Grad. Alc./Vol 15,5%



CHINÈ®
Pizzeria Santoriale

Corso Pintor Mameli, 7, 70043 Monopoli BA



CHINÈ

Pizzeria Sartoriale

LE CLASSICHE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

BRESAOLA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Allergeni: glutine, lattosio

10

BUFALA

Pomodoro pelato, mozzarella di Bufala D.O.P., basilico
Allergeni: glutine, lattosio

10

MARINARA

Pomodoro pelato, capperi, olio, aglio, prezzemolo, origano, pepe
Allergeni: glutine, lattosio

8

CAPRESE

Base ciccio, pomodorini, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., basilico
Allergeni: glutine, lattosio

8

CRUDAIOLA

Base ciccio, pomodoro a fette, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., rucola, cacioricotta
Allergeni: glutine, lattosio

9

VEGETARIANA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., zucchine, peperoni grill, melanzane
Allergeni: glutine, lattosio

9

4 STAGIONI

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olive baresane, capperi
Allergeni: glutine, lattosio

9,5

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto crudo San Daniele D.O.P.
Allergeni: glutine, lattosio

10

ROMANA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., olive baresane, capperi, origano
Allergeni: glutine, lattosio

8

NAPOLETANA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., olive baresane, capperi, origano, alici del Mar Cantabrico
Allergeni: glutine, lattosio, pesce

11

FUMÈ

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., speck, scamorza affumicata
Allergeni: glutine, lattosio

8,5

Tonda Romana

Impasto del giorno

1.5

Scrocchiarella

1.5

Mozzarella vegana

1.5

CAPRESE CALDA

Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., pomodori ciliegino in cottura, rucola, cacioricotta
Allergeni: glutine, lattosio

8

CARPACCIO

Pomodoro pelato, mozzarella di Bufala D.O.P., carpaccio di manzo, rucola, Parmigiano Reggiano 24 mesi
Allergeni: glutine, lattosio

10

LA SCATTATA

Base ciccio, pomodorini schiacciati in cottura, olio evo, origano, sale, pepe
Allergeni: glutine

6,5

DIAVOLA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., salame piccante
Allergeni: glutine, lattosio

8,5

4 FORMAGGI

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., asiago, Parmigiano Reggiano 24 mesi, gorgonzola
Allergeni: glutine, lattosio

9,5

WÜRSTEL

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., würstel
Allergeni: glutine, lattosio

8

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., tonno, cipolla
Allergeni: glutine, lattosio

9

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto cotto, funghi champignon
Allergeni: glutine, lattosio

8,5

CAPRICCIOSA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto cotto, würstel, olive, funghi champignon, carciofi
Allergeni: glutine, lattosio

9,5

COCKTAIL

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., insalata, gamberetti*, salsa cocktail
Allergeni: glutine, lattosio, crostacei, uova

10

PRINCIPESSA

Pomodoro pelato, mozzarella di Gioia del Colle D.O.P., prosciutto crudo San Daniele D.O.P., panna
Allergeni: glutine, lattosio

10,5

Coperto 2€

*: prodotto abbattuto