



CATELLO
LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

MENU

➤ **PER
INIZIARE**



➤ **PIZZA DOPPIA
COTTURA**



➤ **PIZZA
CONTEMPORANEA**



➤ **PIZZA
CRIC CROC**



➤ **PIZZA
POP DI CATELLO**



➤ **ALTRO
ANCORA**



➤ **BIRRE
E BIBITE**



➤ **LA NOSTRA
STORIA**



➤ **LE
CERTIFICAZIONI**



➤ **LE MATERIE
PRIME**



➤ **GLI
ALLERGENI**



PER INIZIARE

**FRITTATINA DI PASTA AVVOLTA
IN UNA PANATURA CROCCANTE
DORATA** 3,50 €

Friarielli e salsiccia, oppure cacio e pepe

9 2 6 10 11

**FRITTATINA DI PASTA PATATE
E PROVOLA** 3,50 €

2 5 6 9 10 11 12

SUPPLÌ 3,50 €

Pomodoro Oro del Vesuvio, provola e
parmigiano di vacca rossa

9 2 6 10 11

Crema di zucchine, zucchine fritte, fior
di latte 100% italiano e Provolone del Monaco

9 2 6 10 11

STICK DI PATATE FATTE IN CASA 4,00 €

6

POLPETTE DI PULLED PORK 4,00 €

6 9 10 11 2

PIZZA DOPPIA — COTTURA —

FRITTE E POI RIPASSATE AL FORNO,
PER UN PRODOTTO PIÙ ASCIUTTO E FRIABILE

XE BONA COSÌ 12,50 €

Fior di latte 100% italiano, pomodoro pelato
Oro del Vesuvio, funghi cardoncelli, prosciutto
cotto Alta Qualità Trentino

9 2 6 11

LA CAPRA NELL'ORTO 13,00 €

Crema di Melanzane, fior di latte
100%italiano, Blu di capra, datterino confit,
chips di peperone crusco

9 5 10 11

SOLE CROCCANTE 13,00 €

Passata di Pomodorino giallo, fior di latte
100% italiano, funghi porcini spadellati, chips
di peperone crusco e scaglie di provolone del
monaco

9 5 10 11

TRAMONTO CILENTANO 13,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio,
pomodorini datterini arrosto, zucchine fritte,
Bufala di Paestum Barlotti

9 5 10 11

ORO DEL VESUVIO 9,00 €

Vellutata di pomodoro pelato Oro del
Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano,
parmigiano reggiano di vacca rossa

9 2 6 12

FUMÉ DI MORA 14,00 €

Passata di pomodorino giallo, provola
campana affumicata, mortadella di Mora
Romagnola, pepe

9 2 6 12

DELIZIOSA 15,00 €

Fior di latte, passata di pomodorino giallo,
burrata stracciata, Fiocco dalla tana

9 6 10

EQUILIBRIO 13,00 €

Passata di pomodorino giallo, fior di latte
100% italiano, Blu di Capra, funghi cardoncelli,
guanciaie di suino nero croccante

9 5 10 11

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio 3 €
* Il simbolo indica prodotto surgelato.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina.
Non possiamo garantire la nostra contaminazione assoluta del piatto.
Vi chiediamo di avvisare in caso di allergie ed intolleranze.

PIZZA CONTEMPORANEA

IMPASTO CON FARINE DI GRANO TENERO DI QUALITÀ SUPERIORE E LUNGA LIEVITAZIONE, PER UN PRODOTTO ALTAMENTE DIGERIBILE

MARGHERITA 7,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, basilico fresco, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10

MARGHERITA D.O.P. 10,00 €

Pomodoro pelato bio Paolo Petrilli, Bufala di Paestum Barlotti (dopo cottura) pirano di Bufala, basilico, olio extravergine di oliva Nino Centonze

9 6 10

BRONTESE 15,00 €

Fior di latte 100% italiano, mortadella di Mora Romagnola, burrata intera, pesto di pistacchio

9 6 10 8 2

MONTI LATTARI 13,00 €

Pomodoro pelato Bio Paolo Petrilli, salsiccia di suino nero casertano, pomodorino confit, burrata intera, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi

9 6 10

VIAGGIO IN CALABRIA 13,50 €

Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, sopressata calabrese, nduja di suino nero, cipolla marinata

9 6 10 8

SICILIANA 13,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, sopressata calabrese, Alici di Cetara, Capperi di Salina, Olive Caiazzane

9 10 6 4

RUSTICA 12,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, salsiccia fresca di suino nero casertano, patate al forno

9 10 6

EVOLUZIONE DI MARINARA 11,50 €

Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio arrosto, capperi di Salina, Pomodorino datterino Confit, olive caiazzane, aglio rosso di Nubia, alici di Cetara, basilico, olio Evo Nino Centonze

9 10 6 4

PROVOLA E PEPE 12,50 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio arrosto, Pomodorino datterino Confit, provola campana affumicata, basilico, pepe, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10

SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0 13,00 €

Provola campana affumicata, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, friarielli Campani, salsiccia fresca di suino nero Casertano, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

9 6 10

PROSCIUTTO E FUNGHI 2.0 15,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, pomodorino datterino giallo arrostito, Prosciutto Cotto Alta Qualità Trentino, cardoncelli spadellati, sopressata calabra, olio extra vergine Coratina Guglielmi

9 6 10 12

AMATRICIANA 13,50 €

Vellutata di pomodorino datterino leggermente piccante, fior 100% latte italiano, guanciale croccante, canestrato di pecora grattugiato, olio extravergine di oliva Centonze

9 6 10

CAPRICCIO 14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, carciofo fresco spadellato, funghi cardoncello spadellati, prosciutto cotto di coscia padana dopo cottura, olive caiazzane, basilico, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 2

TONNO E CIPOLLA 2.0 11,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, cipolla rossa di Tropea marinata, tonno alletterato, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 4 5

CURIOSA 13,50 €

Fiordilatte 100% latte italiano, friarielli, pulled pork, pirano di bufala stagionato

9 6 10

BUFALA E FUOCO 15,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, sopressata calabrese, misticanza condita, cipolla marinata, olive caiazzane, nduja di suino nero di Cervicati e bufala di Paestum dopo cottura

9 6 10 3

LE QUATTRO P 13,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, provola campana affumicata, porcini spadellati*, prosciutto Cotto di Coscia Padana, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 3

FIOCCO DI BUFALA 15,00 €

Passata di pomodorino giallo, pomodorino Datterino confit, bufala di Paestum Barlotti dopo cottura, fiocco Dalla Tana, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico

9 6 10

MISTERIOSA 14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, carciofi freschi spadellati, datterino giallo arrostito, cialda di parmigiano, guanciale di suino nero croccante

9 6 10 5

SIMPATICA 13,50 €

Provola campana affumicata, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio arrosto, carciofo fresco spadellato, blu di Capra La Casara, coulis di prezzemolo

9 6 10 5

VEGANA CONTEMPORANEA 12,00 €

Crema di melanzane, zucchine fritte, papacella napoletana e pomodoro datterino confit

9 6 10 5 12

PARMIGIANA 13,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro del Vesuvio, Parmigiana di Melanzane e burratina singola

9 6 10 5 12

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio 3 €
* Il simbolo indica prodotto surgelato.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina. Non possiamo garantire la nostra non contaminazione assoluta del piatto. Vi chiediamo di avvisare in caso di allergie ed intolleranze.

PIZZA CRIC CROC

IMPASTO CROCCANTE, LEGGERO
ED ALVEOLATO, RICCO DI FIBRE
E SALI MINERALI

PADANA

14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, melanzane fritte, prosciutto cotto trentino di Alta qualità, parmigiano reggiano di vacche rosse, olio extravergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 5 12

IL MIO ORTO

14,00 €

Passata di pomodorino giallo, trito di burrata, melanzane fritte, fiori di zucca, pomodorino datterino confit

9 6 10 5 12

ONTA

14,00 €

Vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, fiordilatte 100% latte italiano, pulled pork, pomodoro datterino confit, cipolla marinata

9 6 10 12

OMAGGIO AL SALUMIERE

14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, mortadella di Mora Romagnola, pomodorino datterino confit, provolone del Monaco D.O.P.

9 6 10 12

IL TRIO POP

14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, salsiccia fresca di suino nero casertano, Papacella napoletana arrosto, funghi cardoncelli spadellati

9 6 10 12

LA RIBELLE

15,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, sopressata piccante e nduja di Cervicati, burratina singola, pomodorino datterino confit

9 6 10 12

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio 3 €
* Il simbolo indica prodotto surgelato.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina.
Non possiamo garantire la nostra non contaminazione assoluta del piatto.
Vi chiediamo di avvisare in caso di allergie ed intolleranze.

NUOVO IMPASTO: LE POP DI CATELLO

TRADIZIONE NAPOLETANA, CROCCANTEZZA
VENETA, SAPORI CHE NON MENTONO.

LE PIZZE POP DI CATELLO:
SEMPLICI, AUDACI, IRRESISTIBILI.

FIORI E ALICI

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, Fiori di Zucca e Alici di Cetara, basilico fresco e Olio Extra vergine Coratina

9 5 6

MARGHERITA PUGLIESE

10,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro del vesuvio, trito di burrata pugliese, basilico e olio evo Coratina Gugliemi

9 5 6 10

COSACCA

10,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro del Vesuvio, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse, basilico fresco, olio evo Nino Centonze

9 5 6 10

ALICI E POMODORO

10,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro del Vesuvio, alici di Cetara, basilico fresco, origano dei monti lattari e salsa verde

9 5 6 7

DIAVOLA

10,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro del Vesuvio, salame dolce Napoli Barbato, peperoncino piccante a scaglie, basilico fresco

9 5 6 10

IMPASTO SENZA GLUTINE

DAL GUSTO AUTENTICO, COLORE AMBRATO,
PROFUMO INTENSO E CONSISTENZA
LEGGERA: CROCCANTE FUORI
E MORBIDO DENTRO.

SOLE MIO

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, passata di pomodorino giallo, parmigiano di Vacche Rosse, basilico fresco e olio extra vergine Coratina

8 2 13

4 POMODORI

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, pomodoro pelato bio Paolo Petrilli, datterino giallo arrosto, pacchettelle di Pomodorino del Piennolo D.O.P., Pomodorino datterino confit

8 2 13

FIOR DI LATTE 100% LATTE ITALIANO SENZA LATTOSIO

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, fiocco dalla tana, misticanza, parmigiano di Vacche Rosse

8 2 13

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio 3 €
* Il simbolo indica prodotto surgelato.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina. Non possiamo garantire la nostra non contaminazione assoluta del piatto. Vi chiediamo di avvisare in caso di allergie ed intolleranze.



DESSERT DELLA CASA

OGNI GIORNO PREPARIAMO QUALCHE
DOLCE NUOVO CHIEDI MAGGIORI
INFORMAZIONI AL NOSTRO STAFF



CAFFETTERIA

CAFFÈ RISERVA 87 AGUST EVO

2,00 €

Miscela composta da soli caffè di singola
piantagione Arabica e Robusta, selezionati
chicco per chicco

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio 3 €
* Il simbolo indica prodotto surgelato.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina.
Non possiamo garantire la nostra non contaminazione assoluta del piatto.
Vi chiediamo di avvisare in caso di allergie ed intolleranze.

BIRRE SPINA

BADISCH HELL 25cl **3,50 €** 40cl **6,00 €**
GANTER
FORESTA NERA,
GERMANIA -
4,8%

Birra morbida chiara, a bassa fermentazione, beverina con un gusto equilibrato

WODAN 25cl **3,50 €** 40cl **6,00 €**
DOPPELBOCK
GANTER
FORESTA NERA,
GERMANIA - 7,5%

Birra forte scura e aromatica, soddisfa il palato per il suo carattere unicamente maltato

BIRRE IN BOTTIGLIA

KAMENICKA 12 lattina 6,00 €
REPUBBLICA CECA - 0,50 cl
5,2%

Bionda a bassa fermentazione, colore dorato,
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

SCARBOROUGH FAIR bottiglia 6,00 €
IPA WOLD TOP 0,50 cl
REGNO
UNITO - 6%

Birra prodotta in stile india pale Ale ad alta fermentazione
SENZA GLUTINE

MARMALADE PORTER bottiglia 6,00 €
WOLD TOP - 5% 0,50 cl

Birra nero intenso tipologia porter ad alta fermentazione
SENZA GLUTINE

AGRICOLA BIRRIFICIO bottiglia 5,50 €
SALENTO PUGLIA ITALIA 0,33 cl
- 5%

Birra chiara stile lager a bassa fermentazione

TIPA BIRRIFICIO bottiglia 6,00 €
SALENTO PUGLIA ITALIA 0,33 cl
- 4,8%

Birra chiara stile ipa a alta fermentazione

FRIPA BIRRIFICIO bottiglia 6,00 €
SALENTO PUGLIA ITALIA 0,33 cl
- 0%

Session ipa chiara ad alta fermentazione

EST WEIZEN bottiglia 6,00 €
BIRRIFICIO GJULIA 0,33 cl
FRIULI VENEZIA GIULIA
ITALIA - 6%

Birra di frumento ad alta fermentazione non pastorizzata
ne filtrata

NOSTRANA BIOLOGICA bottiglia 6,50 €
BIRRIFICIO GJULIA 0,33 cl
FRIULI VENEZIA GIULIA
ITALIA - 5%

Birra chiara ad alta fermentazione non pastorizzata e non
filtrata rifermentata in bottiglia

IOI GLUTEN FREE bottiglia 7,00 €
BIRRIFICIO GJULIA 0,50 cl
FRIULI VENEZIA GIULIA
ITALIA - 4,8%

birra chiara ad alta fermentazione non filtrata non
pastorizzata, senza glutine, rifermentata in bottiglia

BIBITE

ACQUA FERRARELLE NATURALE 3,50 €

ACQUA FERRARELLE 3,50 €
LEggermente GASATA

ACQUA FERRARELLE GASATA 3,50 €

SIBI BIO ARANCIATA ZERO 4,50 €

SIBI BIO LEMON TEA 4,50 €

SIBI BIO PESCH TEA 4,50 €

SIBI BIO LIMONATA 4,50 €

SIBI BIO CHINOTTO 4,50 €

NIASCA PORTOFINO FESTIVO 4,50 €

DOVE TUTTO È INIZIATO

Ciao, sono **Catello Buononato**,
benvenuto nella mia pizzeria!



Ho iniziato il mio percorso nel mondo della pizza all'età di 14 anni quando, per dare un supporto economico alla famiglia, mi misi alla ricerca di lavoro. È così che trovai un'occupazione presso la pizzeria "Peter Pan" a Lignano Sabbiadoro in provincia di Udine, dove mi fa da supervisore il maestro pizzaiolo **Vincenzo Pisacane**.

E da qui inizia la mia lunga, ma bellissima, gavetta caratterizzata da giornate intere trascorse in pizzeria, provando ad apprendere il più velocemente possibile gli insegnamenti del primo pizzaiolo.

La passione per la pizza esplose definitivamente, ma capii che per diventare un maestro pizzaiolo, non basta solo la gavetta, bensì bisogna studiare assiduamente.

CERTIFICAZIONI

Catello Pizzeria Contemporanea fa parte dell'Associazione Eccellenza Nella Pizza, nata per tutelare e certificare pizzaioli e professionisti del settore che ne condividono la filosofia dell'Associazione, intesa come utilizzo di prodotti genuini, con tracciabilità chiara ai consumatori e con un riconoscimento territoriale in termini di filiera alimentare e lavorazione finale del prodotto. L'Associazione, infatti, ha lo scopo valorizzare le competenze professionali degli associati e **garantire il rispetto delle regole deontologiche**, agevolando la scelta e la tutela degli utenti.

La qualità della maggior parte degli ingredienti che utilizziamo è certificata e garantita.



Associato
N. 27



Slow Food®

MATERIE PRIME

Una buona pizza non può prescindere da materie prime di assoluta qualità. Dedico ogni giorno particolare attenzione allo studio e alla ricerca delle materie prime giuste. Mi affido solo a produttori certificati e a prodotti che provengono dal nostro territorio.

Pomodoro pelato Premium

L'ORO DEL VESUVIO

Fior di latte 100% latte Italiano

LATTERIA MORTARETTA

Mozzarella di bufala di Paestum

CASEIFICIO BARLOTTI

Porchetta di Ariccia

ISABELLA LEONI

Prosciutto cotto

SALUMIFICIO F.LLI CORRÀ (TN)

Olio extravergine di oliva

SAVERIO GUGLIELMI

Wurstel naturali e carne salada

SALUMIFICIO F.LLI CORRÀ (TN)

Antico pomodoro riccio

SAECULARIS AGRICOLTURA

Pomodoro pelato BIO

PAOLO PETRILLI

Salumi di maiale nero casertano

TOMASO SALUMI

Burrata e fiordilatte

CASEIFICIO PRIMO LATTE

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.

L'ORO DEL VESUVIO

Olive caiazzane Presidio Slow Food

SAECULARIS AGRICOLTURA

Olio extravergine di oliva di Castelvetro (TP)

NINO CENTONZE

Capperi e origano di Salina

ROBERTO ROSSELLO

Tartufo nero

SAVINI TARTUFI (PI)

Nduja di suino nero di Cervicati

In collaborazione con il nostro Fornitore, selezioniamo tutti questi prodotti con cura estrema per garantirti ricette straordinarie.



EUROSERVICE
SPECIALISTI DELLA PIZZA

LISTA ALLERGENI



1 MOLLUSCHI

Canestrello, cannicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola.



2 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



3 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



4 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



5 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



6 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



7 CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



10 LATTE E DERIVATI

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



11 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.



12 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

Alcuni dei nostri piatti contengono glutine. Nel locale sono presenti resti di farina.

Non possiamo garantire la nostra non contaminazione assoluta del piatto.

VI CHIEDIAMO DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE ED INTOLLERANZE.