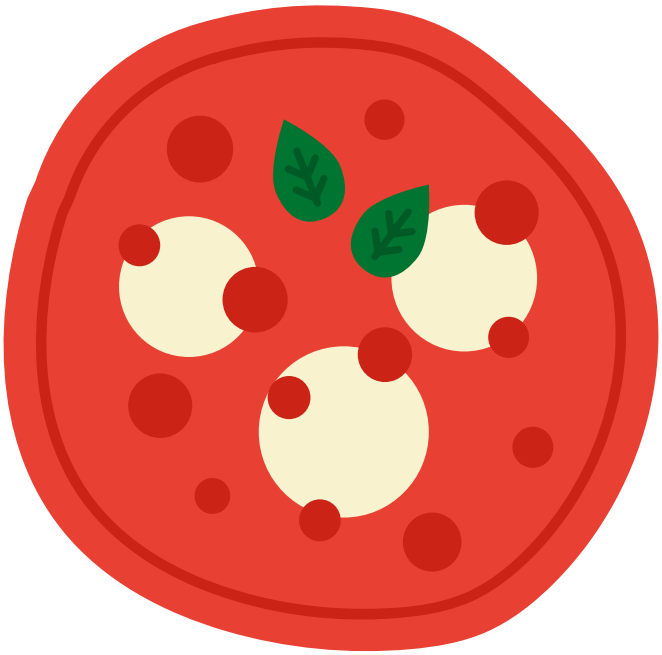


CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

MENU

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

AENP
ASSOCIAZIONE
ECCELLENZA NELLA PIZZA

Associato N. 27

Catello Pizzeria Contemporanea fa parte dell'Associazione Eccellenza Nella Pizza, nata per tutelare 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.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

GAMBERO ROSSO

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.

- Pomodori biologici
  PAOLO PETRILLI
- Pomodoro Pelato
  ORO DEL VESUVIO
- Fior di latte 100% Latte Italiano
  LATTERIA MORTARETTA
- Mozzarella di Bufala di Paestum
  CASEIFICIO BARLOTTI
- Porchetta di Ariccia
  ISABELLA LEONI
- Prosciutto crudo di Parma
  BENEDICTO di SIMONINI
- Prosciutto Cotto
  COSCIA PADANA
- Olio extra vergine di oliva
  SAVERIO GUGLIELMI
- Wurstel naturali e carne salada
  SALUMIFICIO F.LLI CORRÀ (TN)
- Antico pomodoro riccio
  SAECULARIS AGRICOLTURA
- Salumi di Maiale Nero Casertano
  QUERCETE SAPORI DEL MATESE
- Burrata e Fiordilatte
  CASEIFICIO PRIMO LATTE
- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
  ORO DEL VESUVIO
- Olive caiazzane Presidio Slow Food
  SAECULARIS AGRICOLTURA
- Olio Extra Vergine di Oliva di Castelvetrano (TP)
  NINO CENTONZE
- Sale di Trapani
  AZIENDA RISERVA DEL MARE
- Capperi e Origano di Salina
  ROBERTO ROSSELLO
- Tartufo nero
  SAVINI TARTUFI (PI)
- Nduja di Spilinga
  BELLANTONE
- Pomodoro pelato BIO
  ANTICA ENOTRIA

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

EUR SERVICE CATERING

LISTA ALLERGENI

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

SOIA

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

SENAPE

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

PESCE

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

SEDANO

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

ARACHIDI E DERIVATI

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

CROSTACEI

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

FRUTTA A GUSCIO

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

GLUTINE

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

LATTE E DERIVATI

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

LUPINI

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

SESAMO

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

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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

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.

PER INIZIARE

MADE IN SUD 10,00 €
Bocconcino di Bufala di Paestum Barlotti, Prosciutto crudo di Parma Benedicto

ARANCINO AL RAGÙ 5,00 €
3 pezzi

CROCCHÈ DI PATATE 5,00 €
3 pezzi

PATATE DIPPERS* 4,00 €

MONTANARE ALLA BRONTESE 12,00 €
4 pezzi con bufala di Paestum Barlotti, mortadella artigianale Simona Scapin, granella di pistacchio e pesto di pistacchio

MONTANARE CLASSICHE 10,00 €
4 pezzi con pomodoro pelato Oro del Vesuvio, parmigiano reggiano Latteria Mortaretta 36 mesi, basilico

PIZZE DOPPIA COTTURA

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

CHIEDI L'AGGIUNTA DI TARTUFO FRESCO 6,00 €

ORO DEL VESUVIO 9,00 €
Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, parmigiano reggiano 36 mesi

SCIUÈ SCIUÈ 11,00 €
Sugo allo scarpariello (datterino caramella, pomodoro biologico Antica Enotria, prezzemolo, aglio, peperoncino), coulis di prezzemolo, pirano di bufala

D.O.P. 11,00 €
Pomodorino rosso del Piennolo del Vesuvio D.o.p., bufala di Paestum Barlotti, Basilico

DELIZIOSA 12,00 €
Fior di latte, filetti di pomodoro giallo Paolo Petrilli, burrata stracciata, prosciutto crudo di Parma Benedicto

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 € | Variazione impasto + 2 €
Servizio e coperto 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 CONTEMPORANEA

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

TABU — 13,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, rucola, polipo arrostito, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. semidry, burrata di Andria, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

BRONTESE — 12,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, dopo cottura: mortadella Simona Scapin, pesto di pistacchi di Bronte, Burrata di Andria, granella di pistacchi e zest di limone BIO, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

MONTI LATTARI — 12,00 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, salsiccia di suino nero casertano, pomodorino rosso del Piennolo Dop, scaglie di Provolone del Monaco Dop, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

BUFALA E CRUDO 2.0 — 13,00 €
Filetti di pomodoro giallo Paolo Petrilli, bufala di Paestum Barlotti, prosciutto crudo di Parma Benedicto, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico

TI AMO SUD — 13,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, tonno alletterato in olio EVO cilentano, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. semidry , olio extra vergine di oliva Nino Centonze. Dopo cottura: pesto di pistacchio di Bronte, burrata di Andria

PARMIGIANA — 10,00 €
Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, parmigiana di melanzane, cialda di parmigiano, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

EVOLUZIONE DI MARINARA — 11,00 €
Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, pomodoro pelato BIO Enotria arrosto, pomodorino del Piennolo del Vesuvio semi dry, olive caiazzane, polvere di capperi di Salina, aglio rosso di Nubia, alici di Cetara, basilico, olio Evo Nino Centonze

PROVOLA E PEPE — 12,00 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, pomodoro pelato BIO Enotria arrosto, bufala affumicata di Paestum Barlotti, basilico, pepe, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

CUORE DEL SUD — 11,00 €
Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, burrata stracciata, alici di Cetara, granella di capperi di Salina, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

ESTATE — 12,00 €
Bufala di Paestum Barlotti, bresaola di tonno, rucola, cipolla marinata, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi

AUTORE — 15,00 €
Bufala affumicata di Paestum Barlotti, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma Benedicto, tartufo fresco Savini, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

IL CASARO — 13,00 €
Crema di pecorino di Laticauda, Bufala di Paestum Barlotti, blu di capra La Casara, cialda di parmigiano, composta di fichi

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio e coperto 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.

MARGHERITA 6,50 €

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

MARGHERITA D.O.P. 9,00 €

Pomodoro pelato Bio Antica Enotria, bufala di Paestum Caseificio Barlotti, basilico, olio extravergine di oliva Nino Centonze

DIAVOLA 9,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, spianata calabra, nduja di Spilinga, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

CAPRICCIO 12,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, filetti di pomodoro giallo Paolo Petrilli, carciofo pugliese grigliato, funghi cardoncello spadellati, prosciutto cotto di coscia padana dopo cottura, olive caiazzane, basilico, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

TONNO E CIPOLLA 2.0 9,00 €

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

ORTOLANA 8,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di Latte 100% latte italiano, verdure di stagione grigliate e spadellate, origano di salina, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

CALZONE 10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, prosciutto cotto di coscia padana, funghi cardoncello spadellati, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio

È SEMPRE MEZZOGIORNO 12,50 €

Bufala di Paestum caseificio Barlotti, polipo arrostito, friarielli, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

MAZARA 15,00 €

Base focaccia, burrata stracciata, tartare di gambero rosso, tartufo fresco Savini, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0 12,00 €

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

FASSONA 16,00 €

Fior di latte 100% italiano, rucola, tartare di fassona piemontese, tartufo fresco Savini, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

MEDITERRANEA 13,00 €

Pomodoro pelato Enotria arrosto, datterino caramella di Nola, fior di latte 100% latte Italiano, alici di cetara, olive caiazzane, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

LA CRUDA 15,00 €

Base focaccia, burrata stracciata di Primo latte, cipolla di Tropea marinata, tartare di fassona piemontese, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

DIAVOLA RICCIA 12,50 €

Passata di pomodoro riccio, burrata stracciata, olive caiazzane, nduja di Spilinga, olio extra vergine Nino Centonze

SCARPARIELLO 10,00 €

Sugo allo scarpariello (datterino caramella, pomodoro biologico Antica Enotria, prezzemolo, aglio, peperoncino), coulis di prezzemolo, pirano di bufala, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

CHIEDI L'AGGIUNTA DI TARTUFO FRESCO 6,00 €

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio e coperto 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

MARGHERITA DI MARE 11,00 €

Bufala di Paestum Barlotti, ragù nero di mare, datterini gialli freschi, coulis di prezzemolo, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi

DIVINA COSTIERA 14,00 €

genovese di tonno, fior di latte 100% latte italiano, datterini gialli freschi, sedano ghiaccio, olio extravergine di oliva Nino Centonze

MARE FUORI 13,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, polipo arrostito, gocce di ragù nero di mare, coulis di prezzemolo, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi

NERANO 13,00 €

Crema di zucchine, bufala affumicata di Paestum Barlotti, zucchine fritte, guanciale di suino nero casertano, olio extravergine di oliva Nino Centonze

PADANA 13,00 €

Bufala di Paestum Barlotti, melanzane fritte, prosciutto cotto di coscia padana, pirano di bufala, olio extravergine di oliva Nino Centonze

IL MIO ORTO 12,00 €

Crema di zucchine, fior di latte 100% latte italiano, datterini gialli freschi, melanzane fritte, sedano ghiaccio, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi

CHIEDI L'AGGIUNTA DI TARTUFO FRESCO
6,00 €

Tutte le aggiunte variano da 2 a 5 €
Variazione impasto + 2 € | Servizio e coperto 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.

IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

SPIDERMAN 7,00 €

6 pepite di pollo*, patate dippers*

MASHA & ORSO 7,00 €

Würstel naturali F.lli Corrà, patate dippers*

WÜRSTEL E PATATE 7,50 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, würstel naturali salumificio F.lli Corrà, patate Dippers

INSALATONE

INSALATONA 1 12,00 €

Rucola, datterini rossi e gialli, olive caiazzane, burrata, crostone di pane

INSALATONA 2 12,00 €

Spinacino fresco, rucola, tonno alletterato, olive caiazzane, crostone di pane

INSALATONA 3 12,00 €

Rucola, polipo arrostito, pomodorini del Piennolo semidry, crostone di pane

DESSERT DELLA CASA

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

6,00 / 7,00 €

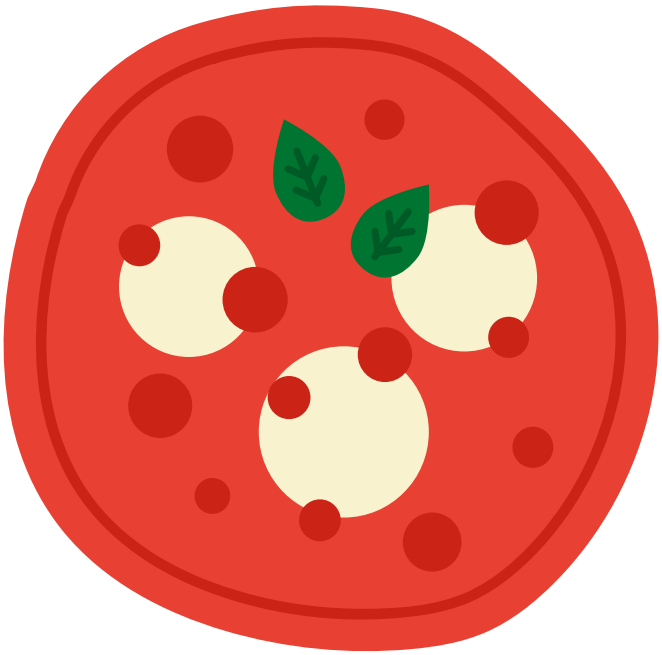
CAFFETTERIA

CAFFÈ RISERVA 87 AGUST EVO 2,00 €

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

Servizio e coperto 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.



CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

www.catellopizzeria.it

ciao@catellopizzeria.it

Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780