

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



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.



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 Castelvetro (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.

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 ibridati derivati.



LATTE E DERIVATI

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



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, 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

FRITTATINA DI PASTA 3,00 €

radicchio e salsiccia, o Friarielli e salsiccia, oppure con ragù e piselli

ARANCINO AL RAGÙ 5,00 €

3 pezzi

CROCCHÈ DI PATATE 2,00 €

1 pezzo

CHIPS DI PATATE* 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

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

DELIZIOSA 12,00 €

Fior di latte, passata di pomodorino giallo, burrata stracciata, prosciutto crudo di Parma Benedicto

TERRA E MARE 11,00 €

sugo di tonno di Cetara e cipolle di Montoro, fior di latte 100% latte italiano, basilico

OMAGGIO A SIMONE 12,00 €

Cipolla di Montoro caramellata, Fior di latte 100% latte italiano, radicchio di Chioggia al forno, polvere di cipolla bruciata

PEPPE'S 12,00 €

Vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, salsiccia di suino nero casertano, filetti di Peperone Papacella, basilico

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 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

MARGHERITA D.O.P.

10,00 €

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

TABU

13,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, rucola, polipo arrostito, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. semidry, burrata stracciata, 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 stracciata, 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 €

Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, prosciutto crudo di Parma Benedicto, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico

LA CASERTANA

13,00 €

Passata di pomodoro riccio, bufala di Paestum Barlotti, salsiccia di suino nero casertano, basilico, olio EVO 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

AUTORE

15,00 €

Bufala affumicata di Paestum Barlotti, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma Benedicto, perle di tartufo Savini, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

IL CASARO

13,00 €

Crema di pecorino di Laticauda, Bufala di Paestum Barlotti, gorgonzola dolce, cialda di parmigiano, composta di fichi

DIAVOLA

10,00 €

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

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.

DRIVE-IN	13,00 €	FASSONA	16,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, cipolla di Montoro caramellata, pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), pomodorini del Piennolo DOP semidry		Fior di latte 100% italiano, rucola, tartare di fassona piemontese, perle di tartufo Savini, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
CAPRICCIO	13,00 €	MEDITERRANEA	13,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, passata di pomodoro riccio, carciofo pugliese grigliato, funghi cardoncello spadellati, prosciutto cotto di coscia padana dopo cottura, olive caiazzane, basilico, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		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	
TONNO E CIPOLLA 2.0	10,00 €	LA CRUDA	15,00 €
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		Base focaccia, burrata stracciata di Primo latte, cipolla di Tropea marinata, tartare di fassona piemontese, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
ORTOLANA	9,00 €	DIAVOLA RICCIA	12,50 €
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		Passata di pomodoro riccio, burrata stracciata, olive caiazzane, nduja di Spilinga, olio extra vergine Nino Centonze	
ARICCIA	13,00 €	SCARPARIELLO	10,00 €
Bufala affumicata di Paestum Barlotti, porchetta di Ariccia, filetti di peperone Papacella, basilico		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	
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, perle di tartufo 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			

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

PATANÈ 13,00 €

Bufala affumicata di Paestum Barlotti, patate cotte sotto cenere, porchetta di Ariccia in cottura, olio EVO Nino Centonze

DIVINA COSTIERA 14,00 €

Sugo di tonno di Cetara e cipolle di Montoro, fior di latte 100% latte italiano, pomodorino del Piennolo Dop e pomodorino giallo Oro del Vesuvio, basilico, 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

RITORNO AGLI ANNI 90 13,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, pulled pork (spalla di maiale sfilacciata), cavolo cappuccio viola, filetti di peperone Papacella, polvere di cipolla bruciata

PADANA 13,00 €

Bufala di Paestum Barlotti, radicchio di Chioggia al forno, prosciutto cotto di coscia padana, pirano di bufala, olio extravergine di oliva Nino Centonze

IL MIO ORTO 12,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, Crema di zucca, radicchio di Chioggia al forno, polvere di cipolla bruciata, cialda di parmigiano

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.



IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

SPIDERMAN	7,00 €
6 pepite di pollo*, patate dippers*	
MASHA & ORSO	7,00 €
Wüstel naturali F.Ili Corrà, patate dippers*	
WÜRSTEL E PATATE	7,50 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, wüstel naturali salumificio F.Ili Corrà, chips di patate	

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



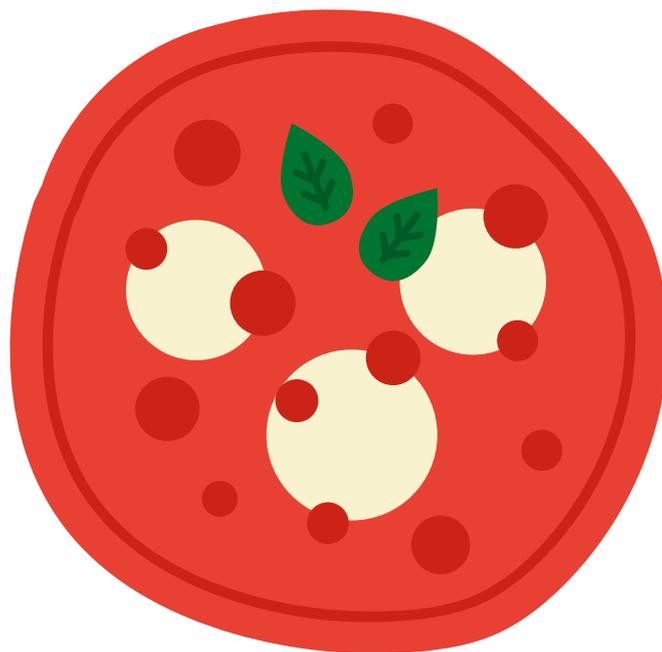
DESSERT DELLA CASA

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	



CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA



www.catellopizzeria.it

ciao@catellopizzeria.it



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

