

# 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 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.



**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.

- 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 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

- Pomodoro pelato BIO  
ANTICA ENOTRIA

- Salumi di Maiale Nero Casertano  
TOMASO SALUMI

- 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

- 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.

# LISTA ALLERGENI



## 1 MOLLUSCHI

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

---



## 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.**

# PER INIZIARE

## FRITTATINA DI PASTA 3,00 €

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

## XE BONA COSÌ 12,00 €

Fior di latte 100% italiano, pomodoro pelato Oro del Vesuvio, funghi cardoncelli, prosciutto cotto di coscia padana

## SEMPLICITÀ DI MARINARA 11,00 €

Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, datterino rosso caramella, datterini gialli, pecorino grattugiato, aglio e origano

## PEPPE'S 12,00 €

Vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, salsiccia di suino nero casertano, filetti di Peperone Papacella, basilico

## 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

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

<b>MARGHERITA</b>	7,00 €	<b>EVOLUZIONE DI MARINARA</b>	11,00 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, Fior di latte 100% latte italiano, basilico fresco, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, pomodoro pelato BIO 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	
<b>MARGHERITA D.O.P.</b>	10,00 €	<b>PROVOLA E PEPE</b>	12,00 €
Pomodoro pelato Bio, bufala di Paestum Caseificio Barlotti, basilico, olio extravergine di oliva Nino Centonze		Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, pomodoro pelato BIO arrosto, bufala affumicata di Paestum Barlotti, basilico, pepe, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
<b>TABU</b>	13,00 €	<b>CUORE DEL SUD</b>	11,00 €
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		Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, burrata stracciata, alici di Cetara, granella di capperi di Salina, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
<b>BRONTESE</b>	12,00 €	<b>AUTORE</b>	15,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, dopo cottura: mortadella Simona Scapin, pesto di pistacchi alla brontese, burrata stracciata, granella di pistacchi e zest di limone BIO, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi		Bufala affumicata di Paestum Barlotti, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, prosciutto crudo di Parma, tartufo fresco, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
<b>MONTI LATTARI</b>	12,00 €	<b>IL CASARO</b>	13,00 €
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		Crema di pecorino di Laticauda, Bufala di Paestum Barlotti, gorgonzola dolce, cialda di parmigiano, confettura di pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop	
<b>VIAGGIO IN CALABRIA</b>	13,00 €	<b>MAZARA</b>	15,00 €
Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, sopressata calabrese, nduja, cipolla marinata		Base focaccia, burrata stracciata, tartare di gambero rosso, tartufo fresco, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
<b>DIAVOLA</b>	10,00 €	<b>SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0</b>	12,00 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, sopressata calabrese, nduja, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		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.

<b>AMATRICIANA</b>	12,00 €	<b>FASSONA</b>	16,00 €
Vellutata di pomodorino giallo leggermente piccante, guanciale croccante, pecorino grattugiato, olio extravergine di oliva Centonze		Impasto focaccia, ripieno con trito di burrata, carpaccio di manzo, rucola, tartufo fresco, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
<b>CAPRICCIO</b>	13,00 €	<b>CAREZZA</b>	15,00 €
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		Base focaccia ripiena con trito di burrata, fragole marinate, nduja, pirano di bufala, menta e basilico	
<b>TONNO E CIPOLLA 2.0</b>	10,00 €	<b>LA CRUDA</b>	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, carpaccio di manzo, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
<b>ORTOLANA</b>	9,00 €	<b>DIAVOLA RICCIA</b>	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, olio extra vergine Nino Centonze	
<b>È SEMPRE MEZZOGIORNO</b>	12,50 €	<b>SCARPARIELLO</b>	10,00 €
Bufala di Paestum caseificio Barlotti, polipo arrostito, friarielli, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		Sugo allo scarpariello (datterino caramella, pomodoro biologico, prezzemolo, aglio, peperoncino), coulis di prezzemolo, pirano di bufala, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
<b>METAFORA</b>	12,00 €	<b>BUFALA E CRUDO 2.0</b>	13,00 €
Fiordilatte 100% latte italiano, pesto di basilico, olive caiazzane, pomodorino datterino, provolone del monaco		Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, prosciutto crudo di Parma, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico	
<b>MARENNA</b>	15,00 €		
Base focaccia ripiena con mozzarella di bufala Barlotti, prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorino datterino, scaglie di pirano di bufala			

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

## OMAGGIO A D. CAMPANA 13,00 €

Pomodoro pelato BIO, nduja, pirano di bufala, basilico, olio extravergine di oliva Centonze

## CA-PO... 13,00 €

Passata di pomodorino giallo, capocollo, trito di burrata, pomodorini datterino, basilico, olio extravergine di oliva Guglielmi

## 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

## VITAMINA C 14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, fragole marinate, gorgonzola dolce, granella di pistacchi

## 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 €

Passata di pomodorino giallo, melanzane fritte, zucchine alla scapece, filetti di peperone Papacella, trito di burrata, 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.



# IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

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

# INSALATONE

<b>INSALATONA 1</b>	12,00 €
Rucola, datterini rossi e gialli, olive caiazzane, burrata, crostone di pane	
<b>INSALATONA 2</b>	12,00 €
Spinacino fresco, rucola, tonno alletterato, olive caiazzane, crostone di pane	
<b>INSALATONA 3</b>	12,00 €
Rucola, polipo arrostito, pomodorini del Piennolo semidry, crostone di pane	
<b>MADE IN SUD</b>	10,00 €
Bocconcino di Bufala di Paestum Barlotti, Prosciutto crudo di Parma Benedicto	



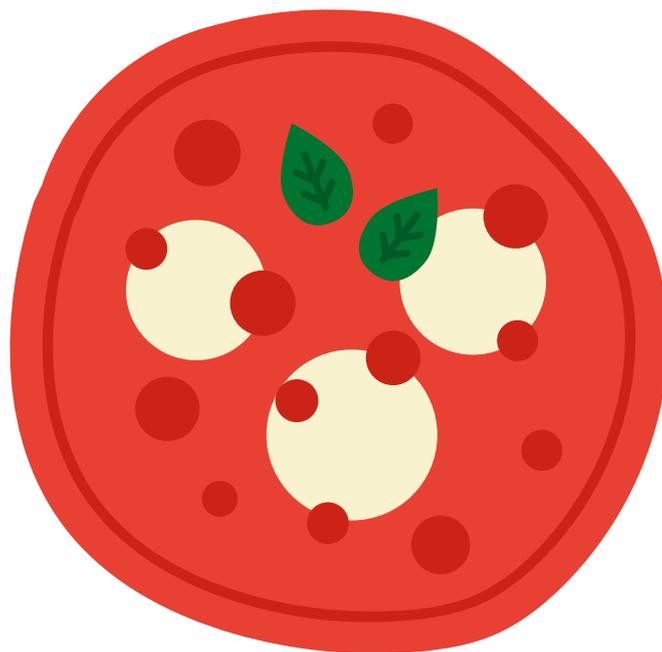
# DESSERT DELLA CASA

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



# CAFFETTERIA

<b>CAFFÈ RISERVA 87 AGUST EVO</b>	2,00 €
Miscela composta da soli caffè di singola piantagione Arabica e Robusta, selezionati chicco per chicco	



# CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA



[www.catellopizzeria.it](http://www.catellopizzeria.it)

[ciao@catellopizzeria.it](mailto:ciao@catellopizzeria.it)



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

