



# CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

## MENU

> PER  
INIZIARE



> PIZZE DOPPIA  
COTTURA



> PIZZA  
CONTEMPORANEA



> PIZZA  
CRIC CROC



> ALTRO  
ANCORA



> LA NOSTRA  
STORIA



> LE  
CERTIFICAZIONI



> LE MATERIE  
PRIME



> GLI  
ALLERGENI



# PER INIZIARE

## **FRITTATINA DI PASTA** 3,50 €

Friarielli e salsiccia, oppure con ragù e piselli

9 2 6 10 11

---

## **SUPPLÌ** 3,50 €

Pomodoro oro del Vesuvio, provola e  
parmigiano di vacca rossa

9 2 6 10 11

---

## Crema di zucchini, provolone del monaco, fiordilatte latte 100% italiano 3,50 €

9 2 6 10 11

---

## **CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA** 4,00 €

6

---

## **MONTANARA ALLA BRONTESE** 3,50 €

Bufala di Paestum Barlotti, mortadella  
artigianale Simona Scapin, granella  
di pistacchio e pesto di pistacchio

9 10 6 3 8

---

## **MONTANARA CLASSICA** 3,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, parmigiano  
reggiano Latteria Mortaretta 36 mesi, basilico

9 10 6 3

---

# PIZZE 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 di coscia padana

9 2 6 11

**ESTATE NAPOLETANA** 13,00 €

Pomodoro Oro del Vesuvio, Melanzane fritte,  
zucchine marinate alle erbe, pomodorino  
datterino arrosto, Dopo cottura bufala di  
Paestum caseificio Barlotti, basilico

9 6 10 12

**MORTADELLA POP** 13,00 €

Crema di ricotta di bufala aromatizzata al  
limone e pepe, Mortadella Simona Scapin,  
chips di peperone crusco

9 10 8 6

**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

**SCIUÈ SCIUÈ** 11,50 €

Pomodoro datterino Migliarese, pomodoro  
biologico Paolo Petrilli, aglio, peperoncino  
coulis di prezzemolo, pirano di bufala

9 2 6 12

**DELIZIOSA** 18,00 €

Fior di latte, passata di pomodorino giallo,  
burrata stracciata, culatello di Zibello Dop  
Dalla Tana

9 6 10

# 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

**TABU** 14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, misticanza, polipo arrostito, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. secchi, burrata stracciata, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 4

**BRONTESE** 13,00 €

Base focaccia: Tritto di burrata, granella di pistacchio, Mortadella Simona Scapin

9 6 10 8 2

**MONTI LATTARI** 12,50 €

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

9 6 10

**VIAGGIO IN CALABRIA** 13,50 €

Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, soppresata 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, soppresata calabrese, Alici di Cetara, Capperi di Salina, Olive Caiazzane

9 10 6 4

**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

**AUTORE** 18,00 €

Provola affumicata Campana, pomodorino giallo Oro del Vesuvio, culatello di Zibello Dop Dalla Tana, perle di tartufo Savini, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10

**IL CASARO** 13,00 €

Crema di canestrato di pecora, bufala di Paestum Barlotti dopo cottura, blu di Capra La Casara, cialda di parmigiano, confettura di pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop

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 2 5

**A' PARMIGIANA** 13,50 €

Vellutata di Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, Parmigiana di Melanzane, Parmigiano di Vacche rosse

9 6 10 5

**AMATRICIANA** 13,50 €

Vellutata di pomodorino giallo 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

**ZINGARA ISCHITANA** 18,00 €

Base focaccia, fiordilatte 100% latte italiano, culatello di Zibello Dop Della Tana, scarola marinata, Pomodorino datterino confit, basilico olio e pepe

9 6 10 2

**È SEMPRE MEZZOGIORNO** 13,50 €

Provola campana affumicata, zest di limone, polipo arrostito, friarielli, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 4

**CACIO&MARE** 16,00 €

Base focaccia, fior di latte 100% latte italiano, Misticanza condita, gamberi marinati al limone, salsa al cacio e pepe, guanciale di suino nero casertano

9 6 10 7

**CURIOSA** 13,50 €

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

9 6 10

**ESTATE NEL BOSCO** 13,50 €

Fior di latte 100% latte italiano, Porcini spadellati\*, Zucchine marinate alle erbe, crema di ricotta di bufala aromatizzata al limone e pepe

9 6 10 5

**BUFALA & FUOCO** 15,00 €

Pomodoro pelato oro Del vesuvio, soppresata calabrese, Misticanza condita, cipolla marinata, olive caiazzane, nduja di suino nero di Cervicati e Bufala di Paestum dopo cottura

9 6 10 3

**LA 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

**SCARPARELLO** 18,00 €

Pomodoro datterino Migliarese, pomodoro biologico Paolo Petrilli, aglio, peperoncino coulis di prezzemolo, pirano di bufala

9 6 10

**BUFALA E CULATELLO** 18,00 €

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

9 6 10

**MISTERIOSA** 14,00 €

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 5

**SIMPATICA** 18,00 €

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 carote lesse con prezzemolo, melanzana frita, pomodoro datterino confit, zucchine marinate alle erbe, basilico, olio Evo Nino Centonze

9 6 10 5 12

# PIZZA CRIC CROC

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

## PADANA

14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, melanzana fritta, prosciutto cotto di coscia padana, pirano di bufala stagionato, olio extravergine di oliva Nino Centonze

9 6 10 5 12

## IL MIO ORTO

14,00 €

Passata di pomodorino giallo, trito di burrata, Melanzana fritta, Zucchine marinate alle erbe, Papacella Napoletana arrosto, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

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

## INCONTRO

16,00 €

Passata di Pomodorino giallo, fior di latte 100% italiano, zucchine marinate alle erbe, tartare di gambero

9 6 10 12

## CALABRIA VS EMILIA

14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, nduja di suino nero, pomodorino datterino giallo arrostito, parmigiano reggiano vacche rosse

9 6 10 12

## PROSCIUTTO E FUNGHI 2.0

14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, pomodorino datterino giallo arrostito, prosciutto cotto di coscia padana, cardoncelli spadellati, sopressata calabra, olio extra vergine Coratina Guglielmi

9 6 10 12

## TI AMO SUD

14,00 €

Pomodoro pelato BIO Paolo Petrilli, Trito di Burrata, Tonno alletterato, Granella di pistacchio

9 6 10 4 12



# IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

**NUGGETS  
DI POLLO**

7,00 €

9 6 14 13

---

# PIATTI DALLA CUCINA

**PIATTO DI VERDURE MISTE  
AL CARTOCCIO**

12,00 €

5

---

**CULATELLO DI ZIBELLO DOP  
E BUFALA DI PAESTUM BARLOTTI**

18,00 €

10 13

---

# DESSERT DELLA CASA

**OGNI GIORNO PREPARIAMO  
QUALCHE DOLCE NUOVO  
CHIEDI MAGGIORI INFO  
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

# 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**

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, canalicchio, 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.**