

# CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

# MENU



PIZZERIE D'ITALIA 2026

GAMBERO ROSSO



## 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.

- Pomodoro Pelato  
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  
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  
PAOLO PETRILLI

- Salumi di Maiale Nero Casertano  
TOMASO SALUMI

- Burrata  
CASEIFICIO PRIMO LATTE

- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.  
L'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: arrosti, 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 AVVOLTA IN UNA PANATURA CROCCANTE DORATA

Friarielli e salsiccia, oppure con ragù e piselli 9 2 6 10 11 3,50 €

## FRITTATINA DI PASTA PATATE E PROVOLA

2 5 6 9 10 11 12 3,50 €

## SUPPLÌ

Pomodoro oro del Vesuvio, provola  
parmigiano di vacca rossa 9 2 6 10 11 3,50 €

Provola, bisque di gamberi, zest di limone 4,00 €

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

# 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

## LA CAPRA E IL BOSCO

13,00 €

Base di crema di zucca napoletana, fior di  
latte, blu di capra, funghi porcini spadellati e  
guanciale croccante di suino nero 9 5 10 11

## CRUSCO D'AUTUNNO

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

## BUFALA D'AUTUNNO

13,00 €

Pomodoro Pelato Oro del Vesuvio, pomodorini datterini  
arrosto, radicchio di Treviso al forno, 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

## 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

## EQUILIBRIO

13,00 €

Passata di pomodorino giallo, fior di  
latte 100% italiano, Blu di Capra, funghi  
cardoncelli, guanciale 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 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

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 Simona Scapin, Trito di burrata, granella di pistacchio

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, 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

## 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

## 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

## PROSCIUTTO E FUNGHI 2.0

15,00 €

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

## 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

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.

**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

**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 clabrese, 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

**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 €

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 broccolo Romano leggermente piccante, patate al forno , radicchio di treviso al forno, pomodoro datterino confit

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, radicchio di Treviso al forno, prosciutto cotto di coscia padana, 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, radicchio di Treviso al forno, patate al forno, carciofo spadellato

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

## LA NOBILE

18,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, radicchio di treviso al forno, Culatello di Zibello DOP Dalla Tana, Pirano di Bufala

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

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.

## MARINARA

10,00 €

Vellutata di Pomodoro Oro  
del Vesuvio, salsa verde alla  
Romana, basilico fresco e  
pomodorino datterino confit,  
Olio evo Nino Centonze

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

## ALICI E POMODORO

10,00 €

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

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

## DESSERT DELLA CASA

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

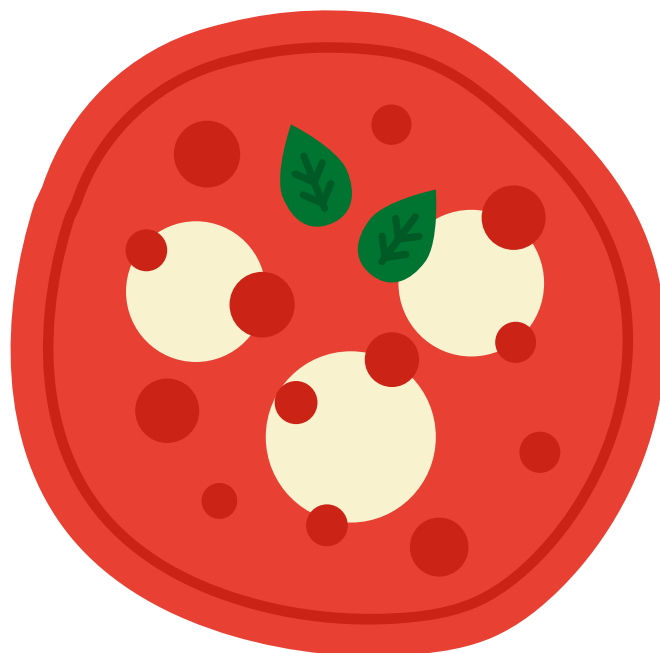
6,00  
8,00  
€

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

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



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

