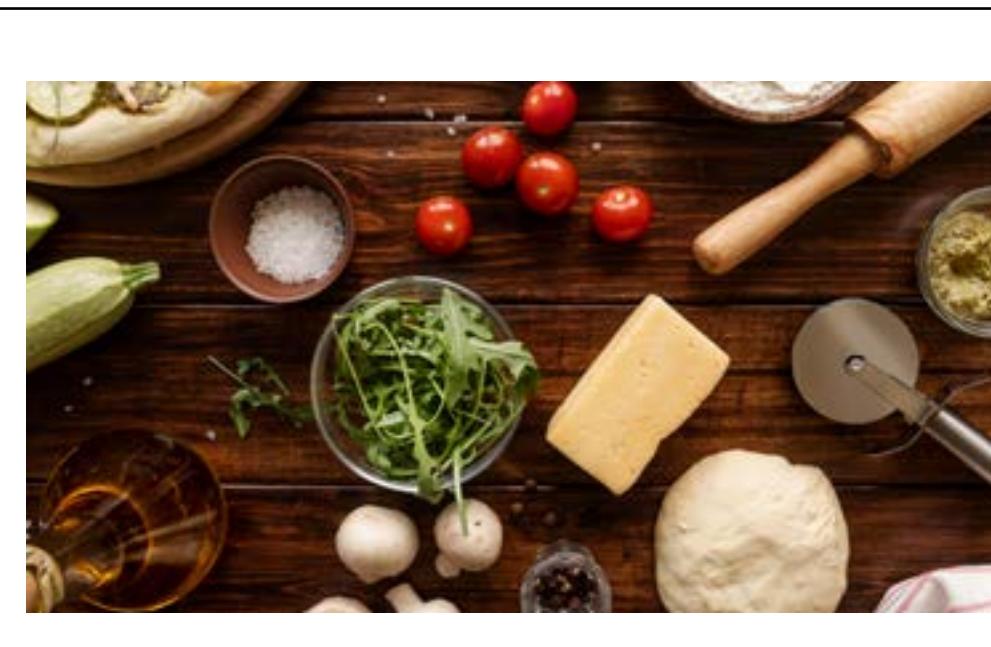
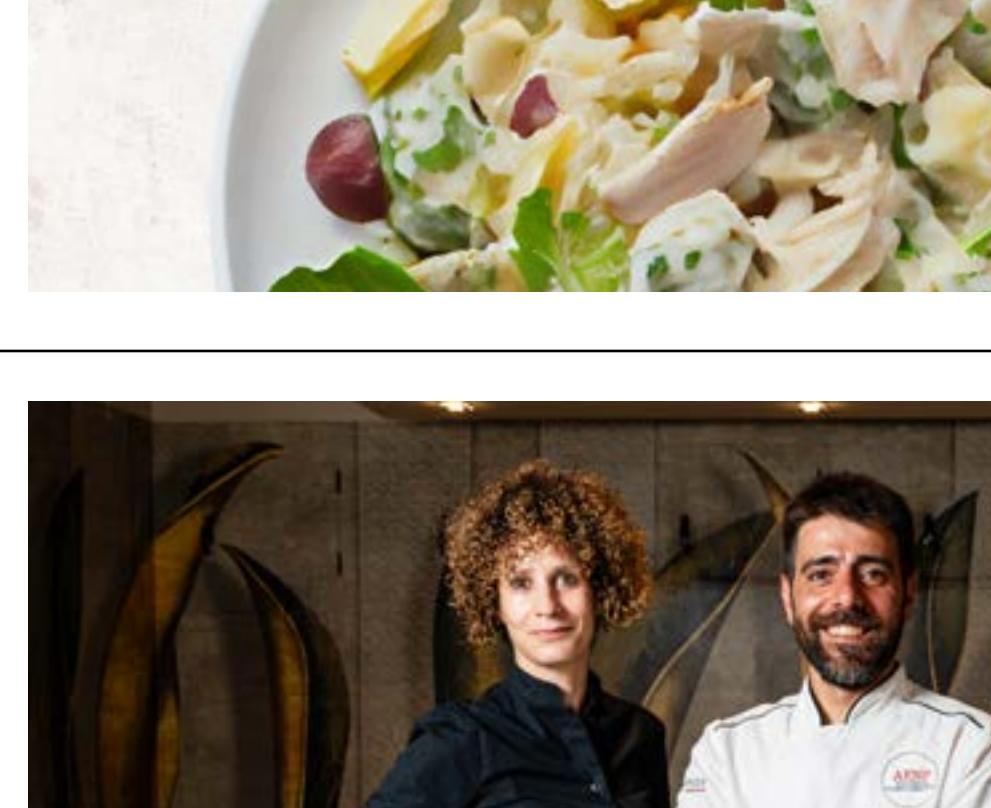
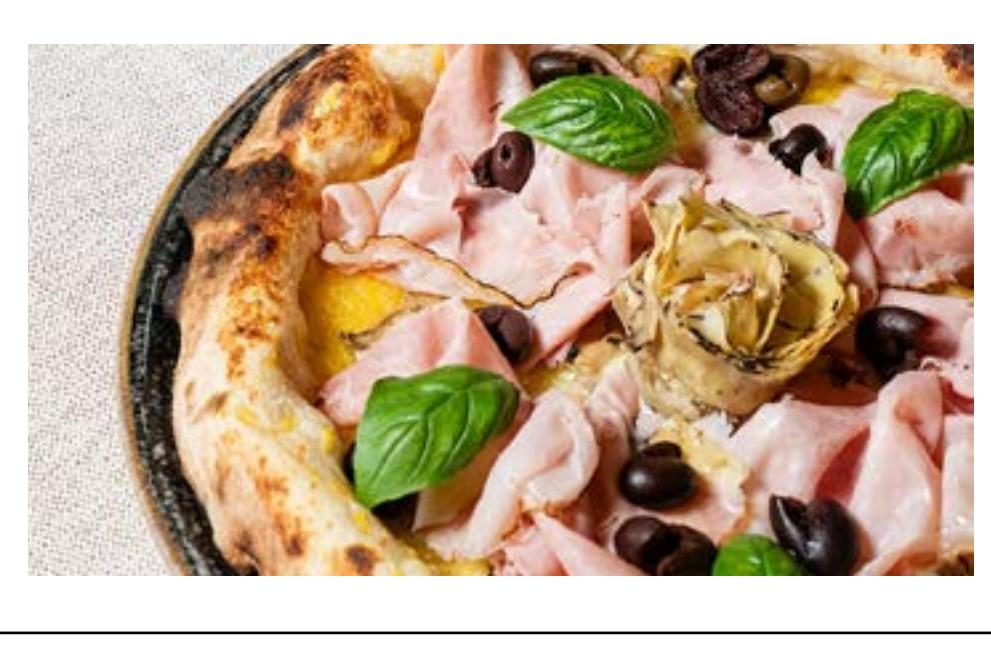
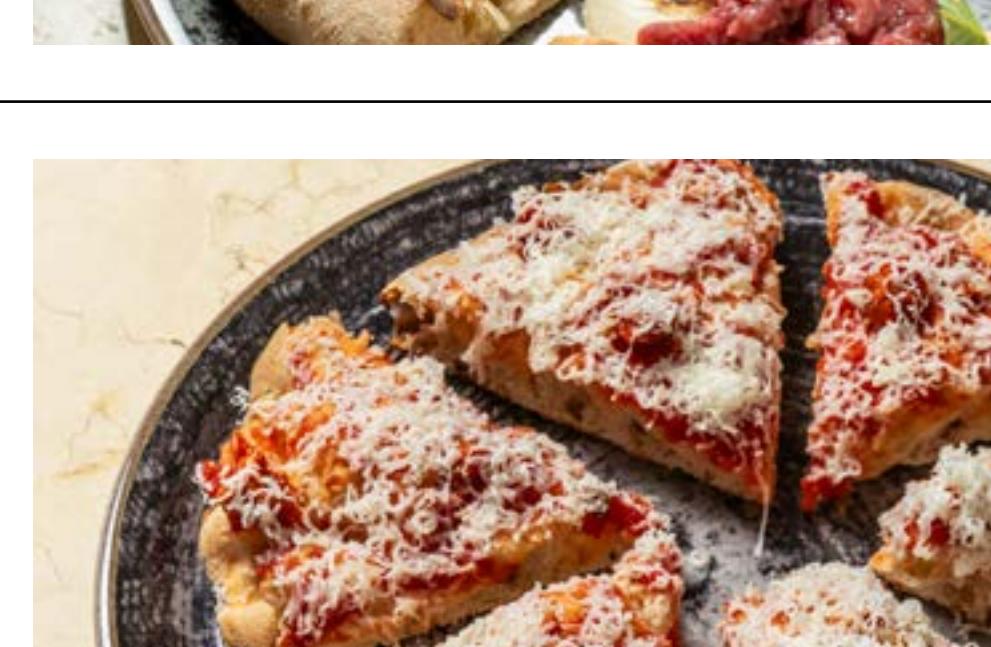
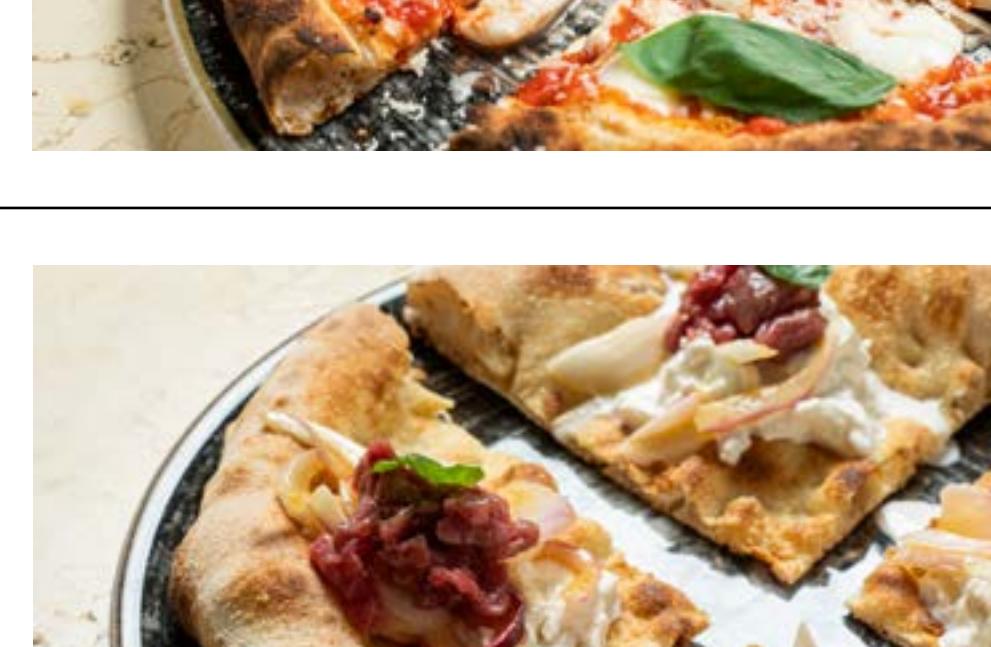
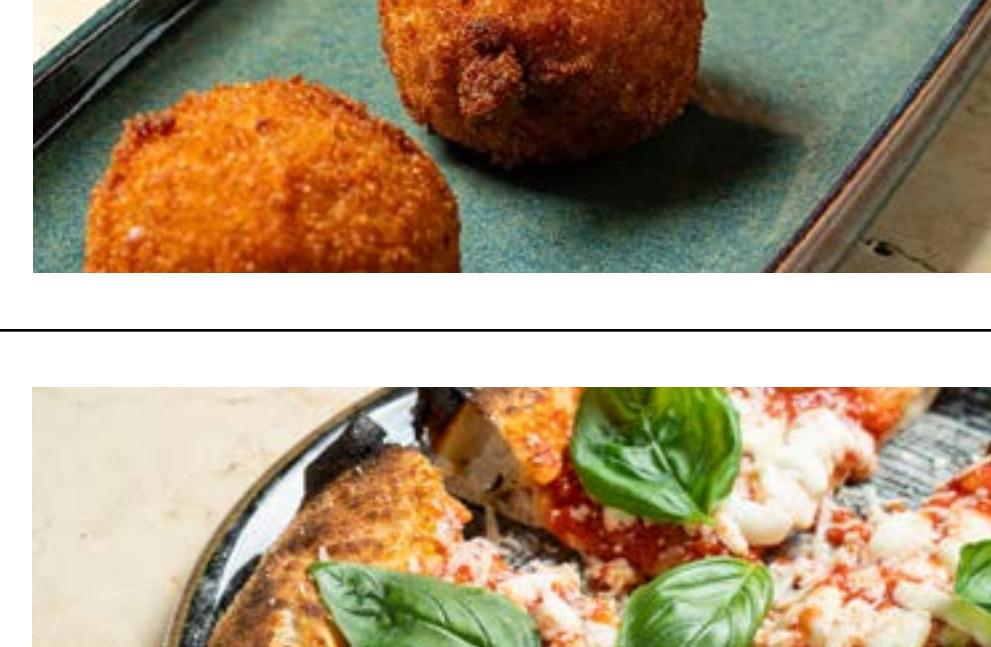


# CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

## menu



# PER INIZIARE

**FRITTATINA DI PASTA AVVOLTA  
IN UNA PANATURA CROCCANTE  
DORATA** 3,50 €

Friarielli e salsiccia, oppure con ragù e piselli

9 2 6 10 11

**FRITTATINA DI PASTA PATATE  
E PROVOLA** 3,50 €

2 5 6 9 10 11 12

**SUPPLÌ** 3,50 €

Pomodoro oro del Vesuvio, provola e  
parmigiano di vacca rossa

9 2 6 10 11

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

# PIZZA 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

# 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

## EVOLOZIONE 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 calabria, 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

## 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 all'letterato, 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 CULATELLO 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

vergne 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 2 5

## 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

## VEGANICA 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

# 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



# NUOVO IMPASTO: LE PIZZE 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 INFO  
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

# 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 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**  
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**  
SALUMIFICO 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.**  
L'ORO DEL VESUVIO

**Olive caiazzane Presidio Slow Food**  
SAECULARIS AGRICOLTURA

**Olio Extra Vergine di Oliva di Castelvetrano  
(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**



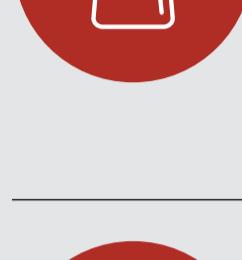
## **1 MOLLUSCHI**

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola.



## **2 SOIA**

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



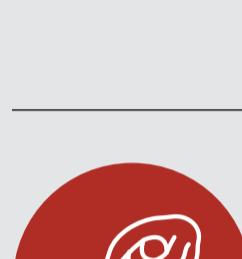
## **3 SENAPE**

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



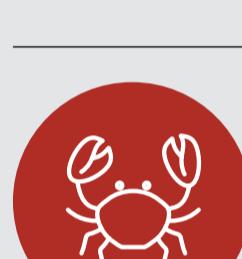
## **4 PESCE**

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.



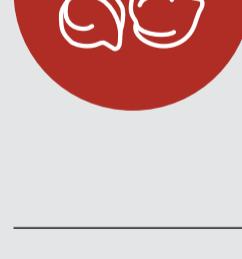
## **8 FRUTTA A GUSCIO**

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



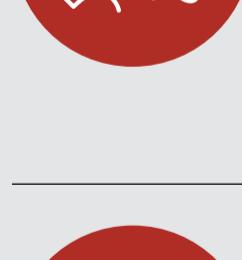
## **9 GLUTINE**

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



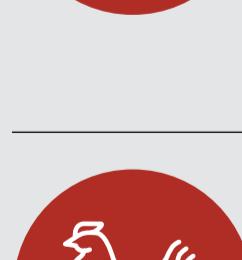
## **10 LATTE E DERIVATI**

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