

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.

- 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 extravergine 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 extravergine 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, tellina ecc



8 FRUTTA A GUSCIO

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



2 SOIA

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



9 GLUTINE

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



3 SENAPE

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



10 LATTE E DERIVATI

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



4 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



11 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



5 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



12 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



6 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



7 CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



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

3,50 €

9 2 6 10 11

FRITTATINA DI PASTA PATATE E PROVOLA

2 5 6 9 10 11 12

SUPPLÌ

3,50 €

Pomodoro Oro del Vesuvio, provola
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

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

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

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

SCIUÈ SCIUÈ

11,50 €

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

9 2 6 12

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

DELIZIOSA

18,00 €

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

9 6 10

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

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

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, basilico fresco, olio extravergine di oliva Nino Centonze

7,00 €

9 6 10

MARGHERITA D.O.P.

Pomodoro pelato bio Paolo Petrilli, bufala di Paestum Barlotti (dopo cottura) pirano di bufala, basilico, olio extravergine di oliva Nino Centonze

10,00 €

9 6 10

BRONTESE

Fior di latte 100% italiano, mortadella Simona Scapin, trito di burrata, granella di pistacchio

15,00 €

9 6 10 8 2

MONTI LATTARI

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 extravergine di oliva Coratina Guglielmi

12,50 €

9 6 10

VIAGGIO IN CALABRIA

Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, sopressata calabrese, nduja di suino nero, cipolla marinata

13,50 €

9 6 10 8

SICILIANA

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, sopressata calabrese, alici di Cetara, capperi di Salina, olive Caiazzane

13,00 €

9 10 6 4

RUSTICA

Fior di latte 100% latte italiano, salsiccia fresca di suino nero casertano, patate al forno

12,00 €

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 extravergine 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 extravergine 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 extravergine 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 extravergine 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

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 extravergine di oliva Nino Centonze

14,00 €

9 6 10 2

TONNO E CIPOLLA 2.0

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, cipolla rossa di Tropea marinata, tonno alletterato, olio extravergine di oliva Nino Centonze

11,00 €

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 calabrese, 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 Bartolotti dopo cottura, culatello di Zibello Dop Dalla Tana, olio extravergine 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

Provola campana affumicata, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio arrosto, carciofo fresco spadellato, blu di capra La Casara, coulis di prezzemolo

13,50 €

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

Vellutata di pomodoro Oro
del Vesuvio, salsa verde alla
romana, basilico fresco e
pomodorino datterino confit,
olio evo Nino Centonze

10,00 €

9 5 6

ALICI E POMODORO

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

10,00 €

9 5 6 7

MARGHERITA

PUGLIESE

Vellutata di pomodoro Oro
del Vesuvio, trito di burrata
pugliese, basilico e olio evo
Coratina Gugliemi

10,00 €

9 5 6 10

DIAVOLA

Vellutata di pomodoro Oro del
Vesuvio, fior di latte 100% latte
italiano, salame dolce Napoli
Barbato, peperoncino piccante
a scaglie, basilico fresco

10,00 €

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

BIBITE

ACQUA VALVERDE NUDE 1964

50cl **3,50 €**

(frizzante/naturale)

MOLECOLA COLA 100% 33cl **4,00 €**

MOLECOLA COLA 33cl **4,00 €**

senza zuccheri

GALVANINA ARANCIATA 33,5cl **4,50 €**

GALVANINA LIMONATA 33,5cl **4,50 €**

GALVANINA TEA FREDDO limone/pesca 33,5cl **4,50 €**

GALVANINA TONICA 33,5cl **4,50 €**

GALVANINA CHINOTTO 33,5cl **4,50 €**

NIASCA PORTFINO FESTIVO 25cl **4,50 €**

BIRRE ALLA SPINA

WEISSENOHER GLOCKEN HELL - 5%

25cl **3,50 €** 40cl **5,50 €**

Helles. Tutta l'eleganza e la passione della Franconia
in un bicchiere di Birra chiara

KLOSTERBRAUEREI WEISSENOHER KLOSTERSUD - 5,4%

Amber Lager. Un meraviglioso Equilibrio tra le note
di biscotto, caramello e il Luppolo



BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO SCHELDE - DULLE GRIET

33cl **6,00 €**

Rossa Belga Dubbel dal gusto pieno e ricco. Assolutamente adatta per pizze dai sapori intensi. 6,5%

BIRRIFICIO SCHELDE - WITHEER

33cl **5,00 €**

Blanche Belga estremamente contemporanea e rinfrescante. 5%

BIRRIFICIO THORNBRIDGE - JAIPUR

33cl **5,00 €**

L'American Ipa per eccellenza. La birra che ha fatto scoprire i luppoli Americani all'Inghilterra. 5,9%

KLOSTERBRAUEREI WEISSENOHER - PILS BIO

33cl **4,50 €**

Pils Erbacea e dal carattere deciso. Grande interpretazione dello stile dalla magica Franconia. 5%

BIRRIFICIO GJULIA | SAN PIETRO AL NATISONE, UD

NOSTRANA BIOLOGIA BIRRA CHIARA

33cl **6,50 €**

Birra ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. È ottenuta da malto e luppolo biologici. Dai riflessi giallo oro, ha un inebriante profumo di frutti tropicali. 5%

IPA ITALIAN PALE ALE

33cl **6,00 €**

Birra chiara ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Colore molto intenso dai riflessi arancio. Nel suo profumo deciso si distinguono sentori agrumati, con note di pompelmo e resina. 5,8%

IOI GLUTEN FREE

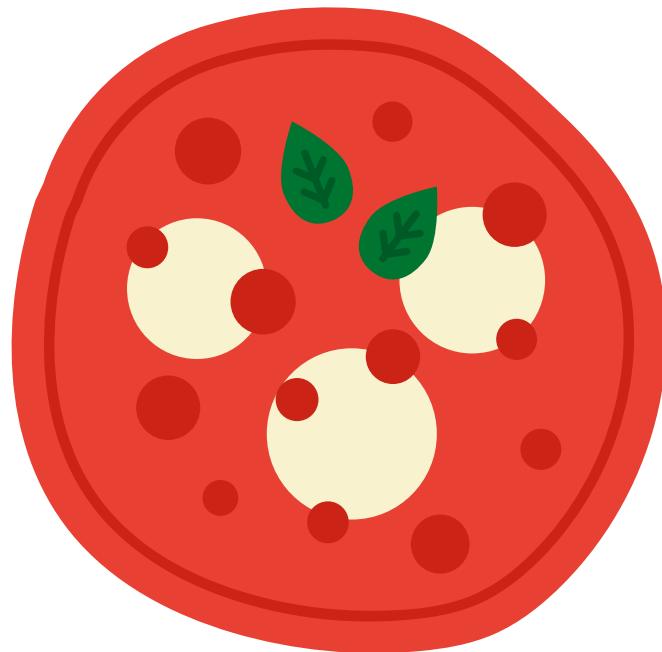
33cl **7,00 €**

Birra bionda prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati. Al naso si presenta con profumi agrumati e al palato trasmette freschezza e bevibilità. 4,8%

EST WEIZEN

33cl **6,00 €**

Birra di frumento ad alta fermentazione, non filtrata né pastorizzata. Dai profumi intensi, con particolarità aromatiche dovute alla miscela di malti d'orzo e di frumento, il colore giallo con riflessi mandarino. I sentori olfattivi tipicamente fruttati sono prodotti da un particolare lievito usato. Gusto pieno ed appagante. 6%



CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA



www.catellopizzeria.it

ciao@catellopizzeria.it



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

