



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
guancialetto 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,
guancialetto 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 extravergine 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 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 calabra, 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	
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	
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 extravergine 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	

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 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 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

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	33,5cl	4,50 €
limone/pesca		
GALVANINA TONICA	33,5cl	4,50 €
GALVANINA CHINOTTO	33,5cl	4,50 €
NIASCA PORTOFINO 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%	25cl	3,50 €	40cl	5,50 €
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 nè 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 nè 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 nè 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 nè 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%

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 extravergine 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.

L'ORO DEL VESUVIO

Olive caiazzane Presidio Slow Food

SAECULARIS AGRICOLTURA

Olio extravergine 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.



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.**