

**CATELLO**  
LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

# MENU

➤ **PER  
INIZIARE**



➤ **PIZZA DOPPIA  
COTTURA**



➤ **PIZZA  
CONTEMPORANEA**



➤ **PIZZA  
CRIC CROC**



➤ **PIZZA  
POP DI CATELLO**



➤ **ALTRO  
ANCORA**



➤ **BIRRE  
E BIBITE**



➤ **LA NOSTRA  
STORIA**



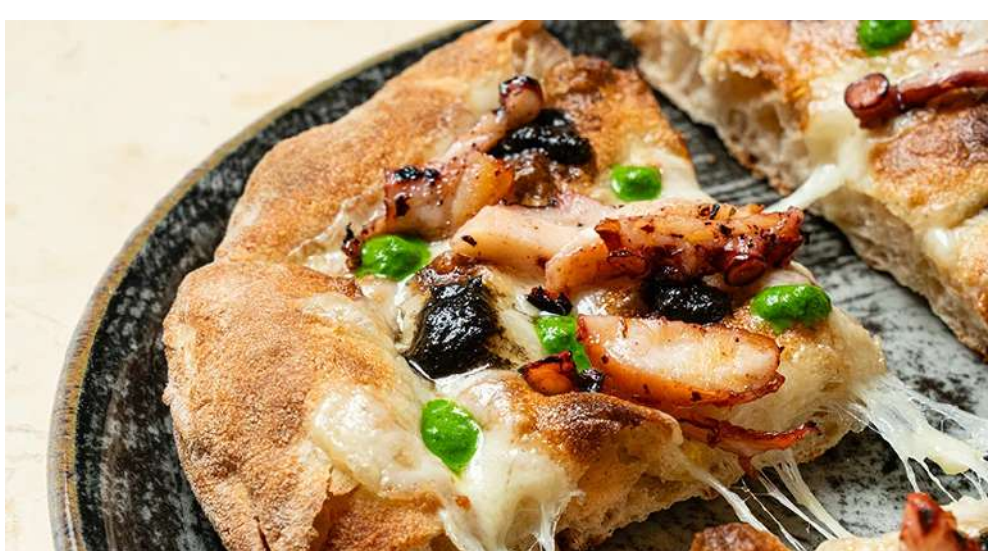
➤ **LE  
CERTIFICAZIONI**



➤ **LE MATERIE  
PRIME**



➤ **GLI  
ALLERGENI**



# PER INIZIARE

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

Friarielli e salsiccia, oppure cacio e pepe

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 Alta Qualità Trentino

9 2 6 11

**LA CAPRA NELL'ORTO** 13,00 €

Crema di Melanzane, fior di latte  
100%italiano, Blu di capra, datterino confit,  
chips di peperone crusco

9 5 10 11

**SOLE CROCCANTE** 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

**TRAMONTO CILENTANO** 13,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio,  
pomodorini datterini arrosto, zucchine fritte,  
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

**FUMÉ DI MORA** 14,00 €

Passata di pomodorino giallo, provola  
campana affumicata, mortadella di Mora  
Romagnola, pepe

9 2 6 12

**DELIZIOSA** 15,00 €

Fior di latte, passata di pomodorino giallo,  
burrata stracciata, Fiocco dalla tana

9 6 10

**EQUILIBRIO** 13,00 €

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

<b>MARGHERITA</b>	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	
<b>MARGHERITA D.O.P.</b>	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	
<b>BRONTESE</b>	15,00 €
Fior di latte 100% italiano, mortadella di Mora Romagnola, burrata intera, pesto di pistacchio	
9 6 10 8 2	
<b>MONTI LATTARI</b>	13,00 €
Pomodoro pelato Bio Paolo Petrilli, salsiccia di suino nero casertano, pomodorino confit, burrata intera, olio extravergine di oliva Coratina Guglielmi	
9 6 10	
<b>VIAGGIO IN CALABRIA</b>	13,50 €
Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, sopressata calabrese, nduja di suino nero, cipolla marinata	
9 6 10 8	
<b>SICILIANA</b>	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	
<b>RUSTICA</b>	12,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, salsiccia fresca di suino nero casertano, patate al forno	
9 10 6	
<b>EVOLUZIONE DI MARINARA</b>	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	
<b>PROVOLA E PEPE</b>	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	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0</b>	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	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI 2.0</b>	15,00 €
Fiordilatte 100% latte italiano, pomodorino datterino giallo arrostito, Prosciutto Cotto Alta Qualità Trentino, cardoncelli spadellati, sopressata calabra, olio extra vergine Coratina Guglielmi	
9 6 10 12	
<b>AMATRICIANA</b>	13,50 €
Vellutata di pomodorino datterino leggermente piccante, fior 100% latte italiano, guanciaie croccante, canestrato di pecora grattugiato, olio extravergine di oliva Centonze	
9 6 10	
<b>CAPRICCIO</b>	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	
<b>TONNO E CIPOLLA 2.0</b>	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	
<b>CURIOSA</b>	13,50 €
Fiordilatte 100% latte italiano, friarielli, pulled pork, pirano di bufala stagionato	
9 6 10	
<b>BUFALA E FUOCO</b>	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	
<b>LE QUATTRO P</b>	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	
<b>FIOCCO DI BUFALA</b>	15,00 €
Passata di pomodorino giallo, pomodorino Datterino confit, bufala di Paestum Barlotti dopo cottura, fiocco Dalla Tana, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico	
9 6 10	
<b>MISTERIOSA</b>	14,00 €
Fior di latte 100% latte italiano, carciofi freschi spadellati, datterino giallo arrostito, cialda di parmigiano, guanciaie di suino nero croccante	
9 6 10 5	
<b>SIMPATICA</b>	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	
<b>VEGANA CONTEMPORANEA</b>	12,00 €
Crema di melanzane, zucchine fritte, papacella napoletana e pomodoro datterino confit	
9 6 10 5 12	
<b>PARMIGIANA</b>	13,00 €
Vellutata di Pomodoro Oro del Vesuvio, Parmigiana di Melanzane e burratina singola	
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, melanzane fritte, prosciutto cotto trentino di Alta qualità, 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, melanzane fritte, fiori di zucca, pomodorino datterino confit

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

## OMAGGIO AL SALUMIERE

14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, mortadella di Mora Romagnola, pomodorino datterino confit, provolone del Monaco D.O.P.

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

## LA RIBELLE

15,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, sopressata piccante e nduja di Cervicati, burratina singola, pomodorino datterino confit

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.

## FIORI E ALICI

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, Fiori di Zucca e Alici di Cetara, basilico fresco e Olio Extra vergine Coratina

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

## COSACCA

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, origano dei monti lattari e salsa verde

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

# IMPASTO SENZA GLUTINE

DAL GUSTO AUTENTICO, COLORE AMBRATO,  
PROFUMO INTENSO E CONSISTENZA  
LEGGERA: CROCCANTE FUORI  
E MORBIDO DENTRO.

## SOLE MIO

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, passata di pomodorino giallo, parmigiano di Vacche Rosse, basilico fresco e olio extra vergine Coratina

8 2 13

## 4 POMODORI

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, pomodoro pelato bio Paolo Petrilli, datterino giallo arrosto, pacchettelle di Pomodorino del Piennolo D.O.P., Pomodorino datterino confit

8 2 13

## FIOR DI LATTE 100% LATTE ITALIANO SENZA LATTOSIO

10,00 €

Fior di latte 100% latte italiano SENZA LATTOSIO, fiocco dalla tana, misticanza, parmigiano di Vacche Rosse

8 2 13

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.



# DESSERT DELLA CASA

OGNI GIORNO PREPARIAMO QUALCHE  
DOLCE NUOVO CHIEDI MAGGIORI  
INFORMAZIONI 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

---

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.

# BIRRE SPINA

**BADISCH HELL** 25cl **3,50 €** 40cl **6,00 €**  
**GANTER**  
**FORESTA NERA,**  
**GERMANIA -**  
**4,8%**

Birra morbida chiara, a bassa fermentazione, beverina con un gusto equilibrato

**WODAN** 25cl **3,50 €** 40cl **6,00 €**  
**DOPPELBOCK**  
**GANTER**  
**FORESTA NERA,**  
**GERMANIA - 7,5%**

Birra forte scura e aromatica, soddisfa il palato per il suo carattere unicamente maltato

# BIRRE IN BOTTIGLIA

**KAMENICKA 12** lattina 6,00 €  
**REPUBBLICA CECA -** 0,50 cl  
**5,2%**

Bionda a bassa fermentazione, colore dorato,  
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

**SCARBOROUGH FAIR** bottiglia 6,00 €  
**IPA WOLD TOP** 0,50 cl  
**REGNO**  
**UNITO - 6%**

Birra prodotta in stile india pale Ale ad alta fermentazione  
SENZA GLUTINE

**MARMALADE PORTER** bottiglia 6,00 €  
**WOLD TOP - 5%** 0,50 cl

Birra nero intenso tipologia porter ad alta fermentazione  
SENZA GLUTINE

**AGRICOLA BIRRIFICIO** bottiglia 5,50 €  
**SALENTO PUGLIA ITALIA** 0,33 cl  
**- 5%**

Birra chiara stile lager a bassa fermentazione

**TIPA BIRRIFICIO** bottiglia 6,00 €  
**SALENTO PUGLIA ITALIA** 0,33 cl  
**- 4,8%**

Birra chiara stile ipa a alta fermentazione

**FRIPA BIRRIFICIO** bottiglia 6,00 €  
**SALENTO PUGLIA ITALIA** 0,33 cl  
**- 0%**

Session ipa chiara ad alta fermentazione

**EST WEIZEN** bottiglia 6,00 €  
**BIRRIFICIO GJULIA** 0,33 cl  
**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
**ITALIA - 6%**

Birra di frumento ad alta fermentazione non pastorizzata  
ne filtrata

**NOSTRANA BIOLOGICA** bottiglia 6,50 €  
**BIRRIFICIO GJULIA** 0,33 cl  
**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
**ITALIA - 5%**

Birra chiara ad alta fermentazione non pastorizzata e non  
filtrata rifermentata in bottiglia

**IOI GLUTEN FREE** bottiglia 7,00 €  
**BIRRIFICIO GJULIA** 0,50 cl  
**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
**ITALIA - 4,8%**

birra chiara ad alta fermentazione non filtrata non  
pastorizzata, senza glutine, rifermentata in bottiglia

# BIBITE

**ACQUA FERRARELLE NATURALE** 3,50 €

**ACQUA FERRARELLE** 3,50 €  
**LEggermente GASATA**

**ACQUA FERRARELLE GASATA** 3,50 €

**SIBI BIO ARANCIATA ZERO** 4,50 €

**SIBI BIO LEMON TEA** 4,50 €

**SIBI BIO PESCH TEA** 4,50 €

**SIBI BIO LIMONATA** 4,50 €

**SIBI BIO CHINOTTO** 4,50 €

**NIASCA PORTOFINO FESTIVO** 4,50 €

# 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 di 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 Premium**

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**

SALUMIFICIO F.LLI CORRÀ (TN)

## **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 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.



**EUROSERVICE**  
SPECIALISTI DELLA PIZZA

# 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: 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.**