

CATELLO

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

MENU



PIZZERIE D'ITALIA 2025

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 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 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
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
ANTICA ENOTRIA
-

- Salumi di Maiale Nero Casertano
TOMASO SALUMI
-

- Burrata e Fiordilatte
CASEIFICIO PRIMO LATTE
-

- Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.
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: 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.

PER INIZIARE

FRITTATINA DI PASTA 3,50 €

Friarielli e salsiccia, oppure con ragù e piselli

ARANCINO AL RAGÙ 5,00 €

3 pezzi

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA 4,00 €

MONTANARA ALLA BRONTESE 3,50 €

Bufala di Paestum Barlotti, mortadella artigianale Simona Scapin, granella di pistacchio e pesto di pistacchio

MONTANARA CLASSICA 3,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, parmigiano reggiano Latteria Mortaretta 36 mesi, basilico

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

A' SCARPETTA ROVESCATA 12,00 €

Salsa di tre pomodori: pomodoro pelato Oro del Vesuvio, pomodoro datterino, pomodoro ciliegino, parmigiano reggiano di vacca rossa, basilico (in stagione) pepe, olio extra vergine Nino Centonze

PEPPE'S 12,50 €

Vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, salsiccia di suino nero casertano, filetti di Peperone Papacella, basilico

ORO DEL VESUVIO 9,00 €

Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, parmigiano reggiano di vacca rossa

SCIUÈ SCIUÈ 11,50 €

Sugo allo scarpariello, coulis di prezzemolo, pirano di bufala stagionato

DELIZIOSA 18,00 €

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

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

MARGHERITA D.O.P.

10,00 €

Pomodoro pelato Bio, bufala di Paestum Caseificio Barlotti, basilico, olio extravergine di oliva Nino Centonze

TABU

14,00 €

Fior di latte 100% latte italiano, misticanza, polipo arrostito, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. secchi, burrata stracciata, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

BRONTESE

13,00 €

Base focaccia, provola campana affumicata, mortadella Simona Scapin, pesto di pistacchi alla brontese, pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P. secco

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

VIAGGIO IN CALABRIA

13,50 €

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

DIAVOLA

10,00 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% latte italiano, sopressata calabrese, nduja di suino nero, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

EVOLUZIONE DI MARINARA

11,50 €

Vellutata di pomodoro pelato Oro del Vesuvio arrosto, pomodorino del Piennolo del Vesuvio secco, olive caiazzane, polvere di capperi di Salina, aglio rosso di Nubia, alici di Cetara, basilico, olio Evo Nino Centonze

PROVOLA E PEPE

12,50 €

Pomodoro pelato Oro del Vesuvio arrosto, provola campana affumicata, basilico, pepe, olio extra vergine di oliva Nino Centonze

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

IL CASARO

13,00 €

Crema di canestrato di pecora, Bufala di Paestum Barlotti, gorgonzola dolce, cialda di parmigiano, confettura di pomodorino del Piennolo del Vesuvio Dop

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

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.

AMATRICIANA	12,00 €	TOSCO EMILIANA	13,00 €
Vellutata di pomodorino giallo leggermente piccante, guanciale croccante, canestrato di pecora grattugiato, olio extravergine di oliva Centonze		Fiordilatte 100% latte italiano, mortadella Simona Scapin, perle di tartufo, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi	
CAPRICCIO	14,00 €	LA QUATTRO P	13,00 €
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		Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, provola campana affumicata, porcini spadellati*, porchetta di Ariccia, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
TONNO E CIPOLLA 2.0	11,00 €	1926	15,00 €
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		Base focaccia, provola campana affumicata, genovese alla napoletana, parmigiano reggiano vacche rosse, dadolata di mela annurca	
ORTOLANA	10,00 €	AUTUNNO	13,00 €
Pomodoro pelato Oro del Vesuvio, fior di Latte 100% latte italiano, verdure di stagione al cartoccio, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		Base focaccia, fiordilatte 100% latte italiano, salsiccia di suino nero casertano, zucca spadellata, parmigiano reggiano vacche rosse grattugiato	
È SEMPRE MEZZOGIORNO	13,50 €	SCARPARELLO	10,50 €
Bufala di Paestum caseificio Barlotti, polipo arrostito, friarielli, olio extra vergine di oliva Nino Centonze		Sugo allo scarpariello, coulis di prezzemolo, pirano di bufala stagionato, olio extra vergine di oliva Nino Centonze	
INGORDA	13,50 €	BUFALA E CULATELLO	18,00 €
Fiordilatte 100% latte italiano, salsiccia di suino nero casertano, porcini spadellati*, gorgonzola		Passata di pomodorino giallo, bufala di Paestum Barlotti, Culatello di Zibello Dop Dalla Tana, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi, basilico	
CURIOSA	13,50 €	MISTERIOSA	14,00 €
Fiordilatte 100% latte italiano, friarielli, pulled pork, pirano di bufala stagionato		fior di latte 100% latte italiano, carciofi freschi spadellati, datterino giallo arrostito, cialda di parmigiano, guanciale di suino nero croccante	
NOBILE	18,00 €	SIMPATICA	13,50 €
Base focaccia, fiordilatte 100% latte italiano, culatello di Zibello Dop Della Tana, radicchio di Treviso marinato		provola campana affumicata, vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio arrosto, carciofo fresco spadellato, gorgonzola Dop, coulis di prezzemolo	

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 13,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, radicchio marinato, prosciutto cotto di coscia padana, pirano di bufala stagionato, olio extravergine di oliva Nino Centonze

IL MIO ORTO 13,00 €

Passata di pomodorino giallo, trito di burrata, zucca spadellata, radicchio marinato, patate al forno, carciofi freschi spadellati, olio extra vergine di oliva Coratina Guglielmi

ONTA 14,00 €

Vellutata di pomodoro Oro del Vesuvio, fiordilatte 100% latte italiano, pulled pork, pomodori secchi, cipolla marinata

INCONTRO 14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, tonno alletterato, radicchio marinato, olive caiazzane

CALABRIA VS EMILIA 14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, nduja di suino nero, pomodorino datterino giallo arrostito, parmigiano reggiano vacche rosse

PROSCIUTTO E FUNGHI 2.0 14,00 €

Fiordilatte 100% latte italiano, pomodorino datterino giallo arrostito, prosciutto cotto di coscia padana, cardoncelli spadellati, soppresata calabra, olio extra vergine Coratina Guglielmi

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.



IL MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

PETTO DI POLLO E PATATE

7,00 €

petto di pollo spadellato, chips di patate fatte in casa

SALSICCIA E PATATE

10,00 €

Pomodoro Pelato Oro del Vesuvio, fior di latte 100% italiano, salsiccia di suino nero casertano, chips di patate

PIATTI DALLA CUCINA

PIATTO DI VERDURE MISTE AL CARTOCCIO

12,00 €

CULATELLO DI ZIBELLO DOP E BUFALA DI PAESTUM BARLOTTI

18,00 €



DESSERT DELLA CASA

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

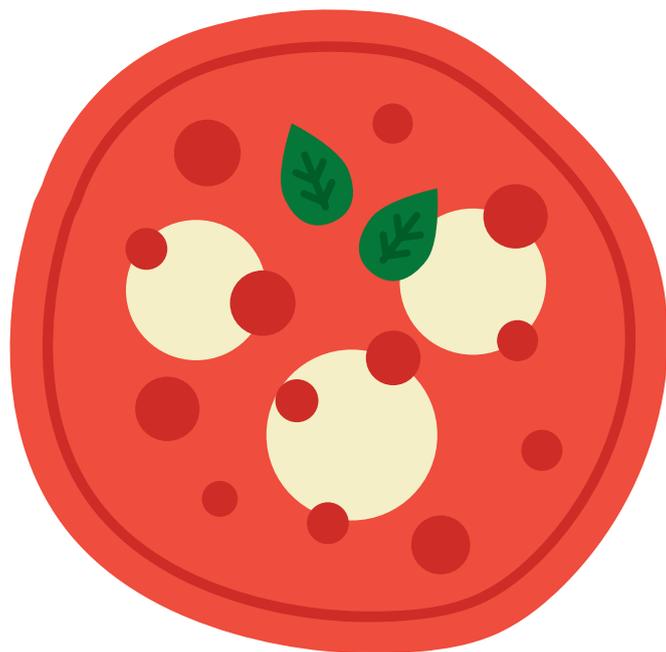
6,00
8,00
€

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

ciao@catellopizzeria.it



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

