

# 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 ROVESCIATA 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.

|   |         |   |         |
|---|---------|---|---------|
| <b>AMATRICIANA</b>  | 12,00 € | <b>TOSCO EMILIANA</b>   | 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                             |         |
| <b>CAPRICCIO</b>  | 14,00 € | <b>LA QUATTRO P</b>   | 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       |         |
| <b>TONNO E CIPOLLA 2.0</b>  | 11,00 € | <b>1926</b>   | 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                         |         |
| <b>ORTOLANA</b>   | 10,00 € | <b>AUTUNNO</b>  | 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       |         |
| <b>È SEMPRE MEZZOGIORNO</b>   | 13,50 € | <b>SCARPARELLO</b>  | 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                                    |         |
| <b>INGORDA</b>  | 13,50 € | <b>BUFALA E CULATELLO</b>   | 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 |         |
| <b>CURIOSA</b>  | 13,50 € | <b>MISTERIOSA</b>   | 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     |         |
| <b>NOBILE</b>   | 18,00 € | <b>SIMPATICA</b>  | 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

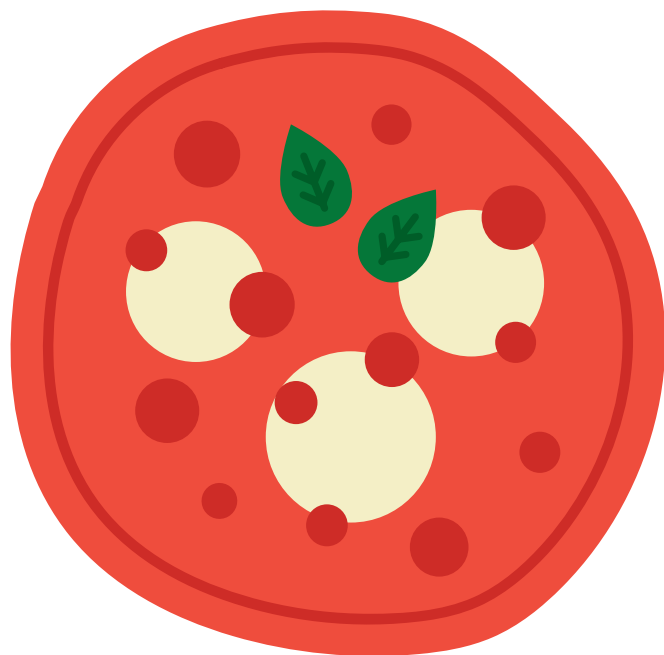
6,00  
8,00  
€

# 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](http://www.catellopizzeria.it)

[ciao@catellopizzeria.it](mailto:ciao@catellopizzeria.it)



Per prenotazione tavoli: 334 1941981

Per prenotazione asporto 366 6600672

Fisso 0444 362780

