

MENU

VINERIA - BIRRERIA

★★★★★

Cata'

★★★★★

MUSIC - BAR - BISTROT

Welcome

CAFFETTERIA & PASTICCERIA

CAFFÉ	€ 1,00
CAFFÉ DECAFFEINATO	€ 1,20
CAFFÉ CORRETTO	€ 1,00
LATTE MACCHIATO	€ 1,20
CAPPUCCINO	€ 1,20
ESPRESSINO	€ 1,00
GINSENG tazza piccola	€ 1,30
ORZO tazza piccola	€ 1,20
ORZO tazza grande	€ 1,50
CREMA CAFFÉ	€ 2,00
CIOCCOLATA CALDA ERACLEA	€ 2,90

BRIOCHES	€ 1,00
PASTICCIOTTO LECCESE	€ 1,20
BOCCONOTTO fresco	€ 1,20
CORNETTO vuoto	€ 1,00
CORNETTO NUTELLA	€ 1,50
CORNETTO (marmellata / crema / integrale ai frutti di bosco)	€ 1,20
KRAPFEN farcito	€ 1,50



INFUSIONS
WHITTINGTON € 2,00



BIBITE

CRODINO
CAMPARI SODA
CAMPARI SODA corretto
APEROL SODA
BITTER
COKTAIL SANPELLEGRINO
GASSOSA SARUBBI
CEDRATA TASSONI
SCHWEPES
(tonica/lemon/orange)



COCKTAIL

NORMALE

PESTATI / SPECIALI

SUCCHI
COCA COLA VETRO CL. 33
COCA COLA ZERO VETRO
COCA COLA LATTINA
FANTA LATTINA
REDBULL
ESTATHE LATTINA
ESTATHE BRIK
ACQUA VETRO LT.1
ACQUA pet CL. 50



VINI



VINI ROSSI

L'ATTO (Aglianico del Vulture)

- Cantine del Notaio -

Bottiglia

Calice

MAGLIOCCO FERROCINTO (Magliocco)

- Tenute Ferrocinto -

Bottiglia

Calice

AGLIANICO

- Campoverde Agricola -

Bottiglia

Calice

VINI ROSATI

DOLCEDORME FERROCINTO (Vitigno Aglianico)

- Tenute Ferrocinto -

Bottiglia

Calice

VINI BIANCHI

CHARDONNAY (Vitigno Chardonnay)

- Tenute Ferrocinto -

Bottiglia

Calice

CRITONE (90% Chardonnay e 10% Sauvignon)

- Librandi -

Bottiglia

Calice

BOLLICINE

V8 PROSECCO DOC EXTRA DRY

- Sior Sandro -

Bottiglia

V8+ CUVÉE

- Sior Berto -

Bottiglia

Flute

BERLUCCHI BRUT

Bottiglia

FERRARI BRUT.

Bottiglia



BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Ustersbacher cl. 20

Ustersbacher cl. 40

Ustersbacher 1/2 litro

Ustersbacher 1 litro

FLEA Margherita Weiss Artigianale cl 33 6,9°

FLEA Bastola Artigianale rossa cl 33 6,9°

BIRRE IN BOTTIGLIA

NASTRO AZZURRO cl 33

CORONA cl 33

CERES cl 33

TENNENTS cl 33

BJORNE cl 33





LABORATORIO



LE NOSTRE PINSE

- | | |
|---|---|
| 1 LA FOCACCIA
(Olio e origano) | 7 LA TEDESCA
(mozzarella, patate e würstel) |
| 2 LA CLASSICA
(Pom. fresco e mozzarella) | 8 LA REGINA
(mozzarella, patate e mortadella) |
| 3 LA REGINELLA
(Mozzarella e mortadella) | 9 L' ORTOLANA
(Pom. fresco, mozzarella, zucchine e melanzane) |
| 4 LA CRUDAIOLA
(Pom. fresco, mozzarella, prosciutto crudo
e fornaggio fresco alla rucola) | 10 LA CALABRESE
(Pom. fresco, mozzarella, salame piccante e nduja) |
| 5 LA PAESANA
(Pom. fresco, mozzarella, pancetta e nduja) | 11 LA GHIOTTONA
(Pom. fresco, mozzarella, tonno e salame piccante) |
| 6 LA TONNARA
(pom. fresco, mozzarella, tonno e cipolla rossa) | 12 L' INCOGNITA
(Ingredienti a scelta dello chef) |



Ci sono anch'io :
Pinsa alla NUTELLA





LABORATORIO



"Laltrapizza" è il frutto di un giusto mix di farine e di un attento processo di lievitazione, a base di lievito madre con fermenti lattici.

La lievitazione naturale di oltre 60 ore e la diversa idratazione dell' impasto sono caratteristiche che rendono "Laltrapizza" unica.

Il risultato finale è un prodotto molto più leggero, digeribile e gustoso della classica pizza.

Anche la scelta degli ingredienti da noi usati per condire le pinse, si basa sulla valorizzazione dei prodotti tipici del nostro territorio.

PINSE SPECIALI

- 1 ANTICA LAOS
(mozzarella, pancetta, cacio e pepe)
- 2 BRUZIA
(mozzarella, noci, olive nere e capocollo all'uscita)
- 3 PALIO
(pomodorino ciliegino, mozzarella, porcini, salsiccia fresca)
- 4 NAVARRO
(mozzarella, cacio, tartufo e guanciale all'uscita)
- 5 GIUDEA
(pomodorini ciliegino , mozzarella , porcini, pancetta e tartufo)





LABORATORIO



I NOSTRI PANINOZZI

panino a lunga lievitazione ed altamente digeribile.

- | | |
|--|--------|
| 1 IL CLASSICO | € 3,90 |
| (Prosciutto crudo, formaggio silano, lattuga e salsa macio) | |
| 2 IL MORTAZZA | € 3,50 |
| (Mortadella, galbanone e salsa macio) | |
| 3 IL CONFARE | € 3,90 |
| (Guanciale nostrano, nduja, pomodoro, lattuga e salsa macio) | |
| 4 LO SCHIACCIA | € 3,90 |
| (Schiacciata piccante, formaggio, lattuga e salsa macio) | |
| 5 VEGETARIANO | € 3,90 |
| (Melanzane, zucchine, mozzarella, pomodoro, lattuga e salsa macio) | |
| 6 IL FRESCO | € 3,90 |
| (Tonno, pomodoro, mozzarella, lattuga e salsa macio) | |

I NOSTRI TAGLIERI

IL CATÁ (consigliato per due) € 10,00

Tagliere composto da salumi e formaggi tipici
(Prosciutto crudo, schiacciata calabrese, guanciale, sopressata, salsiccia, pancetta e formaggio pecorino)

IL CASARO (consigliato per due) € 6,00

Tagliere composto da soli formaggi
(Pecorino, caciotta silana e formaggio fresco)

LE " NEW ENTRY "

STINCO DI MAIALE gr. 650 con patate € 9,90

HAMBURGER di Chianina € 8,90
con insalata e pomodoro

ALETTE DI POLLO € 6,50

PORZIONE PATATE DIPPERS € 3,00

NUGGETS € 5,00

ANELLI DI POLLO € 6,00



HAMBURGER

- | | | |
|---|---|--------|
| 1 | AMERICANO | € 4,90 |
| | (hamburger 155 gr, cheddar, pomodoro, insalata e cipolla rossa) | |
| 2 | GENUINO | € 6,90 |
| | (hamburger 155 gr, formaggio silano, guanciale nostrano, pomodoro) | |
| 3 | ITALIANO | € 6,50 |
| | (hamburger 155 gr, mozzarella, insalata e pomodoro) | |
| 4 | BOSCAIOLO | € 6,90 |
| | (hamburger 155 gr, funghi porcini, formaggio silano e pomodoro) | |
| 5 | EVERGREEN | € 7,90 |
| | (hamburger di chianina da 200 gr, cheddar, insalata e pomodoro) | |

Salse a scelta tra maionese, ketchup e salsa macio



LIQUORI

LIQUORI & AMARI

AMARO NORMALE
LIMONCELLO
LIQUIRIZIA
AMARO SPECIALE
SAMBUCAMOLINARI
MARTINI
AMARETTO DI SARONNO
TEQUILA
BAYLES
COINTREAU
ABSINTHIUM

COGNAC-BRANDY

VECCHIA ROMAGNA
STRAVECCHIO BRANCA
COURVOISIER
MARTELL
GRAND MARNIER
CARDENAL MENDOZA

WHISKY

GLENT GRANT 5anni
FOUR ROSES
JACK DANIELS 7anni
J & B
JAMESON
SOUTHERN COMFORT
TALISKER 10 anni
OBAN 14 anni
LAGAVULIN 16 anni

GRAPPE

903 BARRIQUE
903 BIANCA
PRIME UVE BIANCHE
PRIME UVE NERE
DICHIOTTO LUNE
MARC DE CHAMPAGNE MOET & C

RUM

BACARDI Carta Oro
DIPLOMATICO Reserva Exclusiva
ZACAPA 23 ANNI
DIPLOMATICO Vintage Rum
ZACAPA X.O.

VODKA

SKYY (USA) alla frutta
SKYY Original Shot
Bottiglia / cl. 100
BELVEDERE POLONIA (Polonia)
Shot
Bottiglia





LA NOSTRA GIN TONICHERIA

GIL

SABATINI

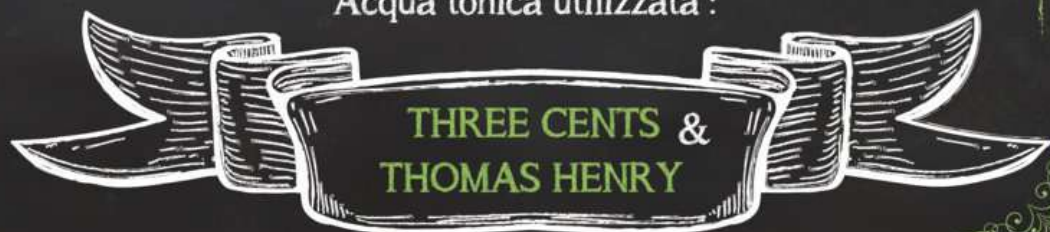
CUBICAL

GIN MARE

HENDRIK'S



Acqua tonica utilizzata :



GELATI



GELATI ANTICA GELATERIA DEL CORSO

GRAN MORO

CREPE

LE TENTAZIONI AMARENA

LE TENTAZIONI CIOCCOLATO

TARTUFO BIANCO

TARTUFO NERO

FROLLINO



Info e Prenotazioni

Tel. 0981 85823

Piazza della Repubblica Laino Borgo | CS

www.catabistrot.com

SEGUICI SU  

GRAPHIC & PHOTO
ILLUSER
design

