

Casale Drinzi

Le Madonie... anche a tavola

Una ristorazione che pone particolare importanza alla freschezza e alla provenienza delle materie prime utilizzate, in modo da garantire il meglio della tradizione culinaria madonita. Il nostro impegno per la riscoperta dei sapori di un tempo e una cucina che privilegia prodotti naturali del territorio.

Itinerari gastronomici

I Presidi Slow Food sono progetti nati per tutelare piccoli produttori che valorizzano il territorio, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione salvando dall'estinzione varietà di ortaggi e frutta.

www.presidislowlowfood.it



Slow Food®
Presidio

Il Ristorante · Pizzeria Casale Drinzi è presente nel **network AIC** per l'alimentazione fuori casa senza glutine.



Il cibo è salute!



Stuzzichini



Selezione di patè con crostini caldi	€ 4,00
Antipasto caldo (panelle, crochè di patate e pastellati)	€ 4,00
Pane fritto con mortadella tartufata	€ 5,00
La stigliola di pizza pane pizza, bacon, scalogno, prezzemolo, olio, limone	€ 6,00
Fiore di zucca pastellato farcito con mozzarella e acciughina	€ 5,00
Caponata di ortaggi con zucchine, melanzane, sedano, olive bianche	€ 5,00
Formaggio all'argentiera gratinato con aglio ed aceto bianco	€ 5,00
Ricottina fresca panata e frita	€ 5,00

Antipasti



Tagliere di salumi e formaggi tipici delle Madonie	€ 10,00
Degustazione di antipasti tipici del casale (comprende circa 9 assaggi variabili a seconda del periodo servito a centro tavolo)	€ 12,00
La ricotta fresca gratinata con verdura di stagione e pancetta di maialino	€ 6,00
Carpaccio di funghi freschi con rucola e provola delle Madonie	€ 8,00
Selezione di formaggi tipici madoniti con le nostre marmellate	€ 8,00
Cotto di maialino al nero d'Avola con rucola e vinaigrette	€ 8,00
Carne salada di vitello di nostra produzione con crudità di ortaggi	€ 10,00
Lumaca madonita con crostini caldi	€ 6,00
Uovo di gallina croccante con fonduta di caciocavallo e tartufo nero	€ 6,00
Il Roast-beef che diventa vitello tonnato con mousse tonnata e cappero di Pantelleria	€ 10,00

Primi piatti



Zuppa del Casale con legumi bio	€ 7,00
Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi	€ 12,00
Ravioli della casa con pesto di tenerumi, mandorle tostate e mousse di ricotta fresca	€ 12,00
Gnocchetti di patate con ragù bianco di maialino nero dei Nebrodi	€ 10,00
Pappardelle di pasta fresca con sugo di cinghiale	€ 10,00
Paccheri di grano duro al macco di fave con erbe aromatiche	€ 9,00
Paccheri con sugo di castrato, melanzane fritte e provola delle Madonie gratinata al forno	€ 10,00
Panciotti di bufala e melanzane in crema di tartufo nero	€ 12,00
Maccheroncino di pasta fresca con fiori di zucca, pomodorino e pesto di pistacchio	€ 10,00

Secondi piatti



Maialino in porchetta con erbe aromatiche, cotto al forno a legna € 10,00

Costolette di agnello panate e fritte € 10,00

Filetto di maiale ai funghi freschi € 12,00

Coniglio in tegame con olive nere e capperi di Pantelleria € 10,00

Stinco di maiale al nero d'Avola cotto al forno a legna € 12,00

Cinghiale stufato con bacche di ginepro € 10,00

Stracotto di manzo ai funghi freschi € 10,00

Ossobuco di vitello in tegame con brunoise di ortaggi € 10,00

Costine di maiale marinate
con erbe aromatiche e miele di ape nera, cotto al forno a legna € 12,00

Guancia di vitello su crema di ortaggi € 10,00

Stinco di vitello (minimo due persone) al kg € 12,00

Carne alla brace



Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)	€ 10,00
Tagliata di manzo con rucola, funghi freschi, provola delle Madonie (cottura al sangue)	€ 15,00
Picagna di vitello	all'etto € 4,00
Tomawok di vitello	all'etto € 4,00
Arrosticini di agnello (porzione da 6 pezzi)	€ 9,00
Mangia e bevi (disponibilità limitata al periodo)	€ 9,00
Costolette di agnello	€ 10,00
Tagliata di arrosto panato con pomodorino e scaglie di grana	€ 15,00
Filetto di vitello ai ferri (gr. 200)	€ 16,00
Fiorentina su pietra ollare	all'etto € 4,00
Costata di manzo alla brace	€ 12,00
Bracirole di suino nero dei Nebrodi alla brace	€ 10,00

*le nostre carni vengono cunicante solo ed esclusivamente con carbone vegeta

Contorni



Patatine Fritte*	€ 3,00
Patate al forno	€ 3,00
Insalata mista	€ 3,00
Ortaggi alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)	€ 5,00
Funghi al forno	€ 5,00
Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate vinegrette di aceto e scaglie di grana	€ 5,00
Verdure di stagione saltate all'olio evo	€ 4,00

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Dessert



Testa di turco (dolce tipico di Castelbuono)	€ 3,00
Parfait di mandorle con cioccolato	€ 3,00
Parfait di pistacchio di Bronte con cioccolato	€ 3,00
Flan di cioccolato su crema di vaniglia	€ 4,00
Flan di pistacchio su crema di vaniglia	€ 4,00
Sfincette fritte alla ricotta e pistacchio	€ 3,00
Gelato fior di latte ai frutti di bosco	€ 3,00
Cheesecake con frutti di bosco	€ 3,00
Panna Cotta (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 3,00
Gelo di frutta	€ 3,00
Tiramisù	€ 3,00
Frutta di stagione	€ 3,00

Pizze tradizionali



Margherita pomodoro, mozzarella fior di latte	€ 4,50
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 6,00
Quattro gusti pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto*, funghi, olive	€ 7,50
Napoli pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 5,00
Romana pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*	€ 6,00
Casalinga pomodoro, mozzarella, acciughe, cipolla, pecorino grattugiato, olive, origano	€ 6,50
Tonnara pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 7,00
Quattro formaggi mozzarella, emmenthal, gorgonzola, provola delle Madonie	€ 7,00
Capricciosa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*, funghi, carciofi, wurstel, olive	€ 8,00
Calzone pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*, funghi	€ 7,00

Pizze sfiziose



Madonita	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, provola delle Madonie	
Montanara	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, funghi, origano	
Modo mio	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, speck, funghi, gorgonzola, origano	
Boscaiola	€ 8,00
podoro, mozzarella, salsiccia, funghi, provola delle Madonie	
Rustica	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla	
Pizza Porchetta	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, porchetta, cipolla, patate al forno, caciocavallo	
Schiacciata	€ 9,00
mozzarella, pomodoro fresco, acciughe, prosciutto cotto*, provola delle Madonie	
Cartoccio	€ 10,00
mozzarella, ricotta fresca, provola delle Madonie, rucola, crudo	
Primavera	€ 9,00
mozzarella, provola delle Madonie, funghi porcini, pomodorini, rucola	
Ortolana	€ 9,00
mozzarella di bufala, patè di pomodoro secco, olive nere, rucola, provola delle Madonie	
Sfincionella	€ 6,50
pomodoro, cipolla, acciughe, pecorino grattugiato, pangrattato tostato	
Messicana	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive nere, cipolla, salame piccante	

Pizze golose



Gustosa	€ 12,00
bordi ripieni di funghi porcini, mozzarella fior di latte, porchetta, pomodirini, crema di ricotta	
Napoletana	€ 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, friarelli	
Sfilatino	€ 10,00
mozzarella, manzo cotto, rucola, grana	
Sfilatino affumicato	€ 10,00
mozzarella, porchetta, scamorza affumicata, semi di sesamo	
Quadrotto special	€ 12,00
bordi ripieni di porchetta e mozzarella, all'uscita rucola, pomodorino, burrata	
Pistacchiosa	€ 12,00
mozzarella fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, burratina	
Saporita	€ 12,00
mozzarella fior di latte, salsiccia, bordo ripieno di funghi porcini, completa dopo la cottura con coppa di suino nero, provola delle Madonie e pomodorino	
Squisita	€ 12,00
bordi ripieni di crema tonnata, mozzarella fior di latte, manzo cotto, pomodorini, pesto di basilico	
Spilorcia	€ 12,00
bordo ripieno con philadelphia, mozzarella, gorgonzola, speck all'uscita, pomodorino, pesto di pistacchio	

Pizze del casale



Casale Drinzi	€ 8,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, melanzane grigliate	
Rucolosa	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, crudo	
Romagnola	€ 10,00
pomodoro fresco, mozzarella, scaglie di parmigiano, rucola, bresaola punta d'anca	
Bufalina	€ 10,00
mozzarella di bufala, ciliegino, prosciutto cotto*, grana, acciughe	
Deliziosa	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, bacon, tonno, scaglie di parmigiano	
Parmigiana	€ 7,00
pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, grana	
Ai porcini	€ 10,00
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini in scatola	

Pizze baby

Nemo	€ 4,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*	
Paperino	€ 6,00
pomodoro, mozzarella, patatine**	
Winnie the pooh	€ 4,00
pomodoro, mozzarella, wurstel	

Pizze special

Pizza senza glutine**	€ 6,00
pomodoro, mozzarella	
Pizza senza lattosio	€ 6,00
pomodoro, mozzarella senza lattosio	



Coperto e aggiunte

Coperto	€ 1,50
Le pizze senza glutine sono maggiorate di	€ 1,50
Aggiunte extra	€ 1,50
Aggiunte di crudo, speck, porchetta, funghi freschi, patatine fritte**	€ 2,00
Aggiunte di bresaola, mozzarella di bufala, burrata, funghi porcini, funghi cardoncelli, pesto al pistacchio	€ 3,00

Ingredienti pizza

Ingredienti pizza: farina di grano duro rimacinata, farina tipo 00, lievito, sale, olio extra vergine d'oliva, acqua.

Lievitazione lenta, maturazione minima di 48 ore.

(*) Spalla cotta sgrassata

(**) Il prodotto potrebbe essere surgelato

Allergeni presenti nei nostri piatti

- Cereali contenenti glutine
- Uova e prodotti a base di uova
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Anidride solforosa e solfiti



Bibite



Acqua Minerale cl 92	€ 2,00
Acqua Minerale cl 45	€ 1,00
Birra "A Biunna" artigianale cl 75	€ 10,00
Birra "A Russa" artigianale cl 75	€ 10,00
Birra cl 66	€ 4,00
Birra cl 33	€ 2,50
Birra Tuborg alla spina cl 20	€ 3,00
Birra Tuborg alla spina cl 40	€ 5,00
Coca cola lt 1	€ 4,00
Coca cola cl 25	€ 2,00
Aranciata cl 25	€ 2,00
Sprite cl 25	€ 2,00
Vino rosso della casa cl 75	€ 6,00
Vino rosso della casa cl 37,5	€ 3,00
Birra "A Biunna" artigianale cl 33	€ 6,00
Birra "A Russa" artigianale cl 33	€ 6,00

Menu per celiaci



Antipasti

Il tagliere di salumi e formaggi delle Madonie	€ 10,00
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie di tartufo	€ 10,00
Selezione di formaggi con miele e marmellate	€ 8,00
Carpaccio di funghi porcini (disponibilità limitata al periodo)	€ 8,00
Le verdure pastellate	€ 6,00
Crudo di Parma e frutta	€ 6,00

Primi piatti

Zuppa del casale	€ 8,00
Pasta senza glutine ai funghi	€ 12,00
Pasta senza glutine al sugo di selvaggina	€ 10,00
Pasta senza glutine al macco di fave	€ 9,00
Pasta senza glutine al sugo di castrato	€ 10,00
Pasta senza glutine con ricotta	€ 8,00

Menu per celiaci



Secondi piatti

Costata di manzo alla brace	€ 12,00
Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)	€ 10,00
Tagliata di manzo con rucola, funghi e provola delle Madonie	€ 15,00
Fiorentina su pietra ollare	all'etto € 4,00
Stinco di maiale al nero d'Avola	€ 12,00
Bracirole di suino nero dei Nebrodi alla brace	€ 10,00

Contorni

Patate fritte*	€ 3,00
Patate al forno	€ 3,00
Insalata mista	€ 3,00
Verdure alla griglia	€ 5,00

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Menu senza formaggio



Antipasti

Il tagliere di salumi delle Madonie	€ 10,00
Selezione di patè con crostini caldi	€ 4,00
Degustazione di antipasti senza formaggio	€ 12,00
Cotto di maialino al nero d'Avola con rucola e vinaigrette	€ 8,00
Antipasto caldo	€ 4,00

Primi piatti

Zuppa del casale	€ 8,00
Tagliatelle ai funghi	€ 12,00
Pappardelle al sugo di cinghiale	€ 10,00
Paccheri al macco di fave	€ 9,00
Paccheri al sugo di castrato e melanzane	€ 10,00

Menu senza formaggio



Secondi piatti

Spalla di suino nero dei Nebrodi al forno	€ 10,00
Presalè di agnello	€ 10,00
Filetto di maiale ai funghi	€ 12,00
Fiorentina con selezioni di sali	all'etto € 4,00
Costata di manzo	€ 12,00
Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)	€ 10,00
Coniglio con olive minute e capperi di Pantelleria	€ 10,00
Stinco di maiale al vino rosso	€ 12,00
Cinghiale stufato con bacche di ginepro	€ 10,00
Stracotto di manzo ai funghi	€ 10,00
Maialino nero dei Nebrodi alla brace	€ 10,00
Ossobuco di vitello in tegame	€ 10,00

Contorni

Patate fritte*	€ 3,00
Patate al forno	€ 3,00
Insalata mista	€ 3,00
Verdure grigliate	€ 5,00
Verdura di campo spadellata	€ 4,00

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Menu vegetariano



Antipasti

Selezione di formaggi con miele e marmellate	€ 10,00
Selezione di patè con crostini caldi	€ 4,00
Degustazione di antipasti vegetariani	€ 12,00
Caprese di bufala	€ 6,00
La verdura pastellata e la ricottina panata e fritta	€ 6,00
Antipasto caldo	€ 4,00

Primi piatti

Zuppa del casale	€ 8,00
Tagliatelle ai funghi	€ 12,00
Ravioli della casa	€ 12,00
Maccheroni alla norma	€ 7,00
Paccheri al macco di fave e finocchietto selvatico	€ 9,00
Gnocchi di patate con ricotta fresca e rucola	€ 7,00

Contorni

Insalata mista	€ 3,00
Verdure di campo saltate	€ 4,00
Verdura alla griglia	€ 5,00
Patate gratinate al formaggio	€ 5,00