

Casale Drinzi

Die Madonien... auch am Tisch

Ein Restaurant, das besondere Bedeutung hat
Frische und Herkunft der verwendeten Rohstoffe,
um die beste kulinarische Tradition zu garantieren.

Unser Engagement für die Wiederentdeckung der Aromen der Vergangenheit
und eine Küche, die natürliche Produkte der Region bevorzugt.

Gastronomische Routen

Presidio Slow Food ist ein Projekt zum Schutz kleiner Produzenten, die das Gebiet
aufwerten, alte Handwerke und Verarbeitungstechniken wiederfinden und die Vielfalt
von Gemüse und Obst vor dem Aussterben bewahren.

www.presidislowfood.it



Slow Food®
Presidio

Das Restaurant · Pizzeria Casale Drinzi ist im **AIC-Netzwerk vertreten**

Für die glutenfreie Ernährung unterwegs.



Essen ist Gesundheit!

Häppchen

Madonita-Schnecke mit heißen Croutons € 8,00

Frische Champignons paniert und gebraten mit schwarzer
Trüffelmayonnaise von der Alten Madonie € 6,00

Panierte Zucchini Blüten gefüllt mit Mozzarella und Aspra-Sardellen € 8,00

Süßsaure Caponata mit Gemüse, Sellerie,
Giarratana-Zwiebeln und weißen Oliven  € 8,00

Weißer Sfinzione, dekonstruiert mit Tuma, frischem Ricotta,
Aspra-Sardellen, Giarratana-Zwiebeln und weißer Semmelbrösel € 6,00

Auberginen-Parmigiana mit roter und gelber Datterino-Creme
und gesalzener Ricotta-Mousee € 6,00

Gefüllte Paprika mit Madonie-Provola-Fondue und Gemüsechips € 6,00

Häppchen

Verkostung typischer Casale-Vorspeisen beinhaltet verschiedene Verkostungen je nach Produktverfügbarkeit	€ 14,00
Frischer Ricotta gratiniert mit Wildgemüse und knusprigem Schweinebauch	€ 8,00
Frischer Pilzsalat serviert mit Rucola und Vinaigrette	€ 10,00
Auswahl typischer Madonie-Käsesorten mit unseren Marmeladen und sizilianischem Schwarzbienenhonig 	€ 12,00
Auswahl an Wurstwaren aus unserer Produktion: Schwein, Kalb, Lamm mit Gemüserohkost und frittiertem Brot	€ 12,00
Carpaccio aus gesalzenem Kalbsfleisch aus unserer Produktion serviert mit aromatisiertem Salz und und gemischtem Gemüse	€ 12,00
Knuspriges Hühnerei mit Caciocavallo-Fondue und schwarzer Trüffelcreme	€ 6,00
Roastbeef, das zu Kalbfleisch wird, mit Thunfischsauce mit Thunfischmousse, Pantelleria-Kapern und Gemüsegärtner	€ 10,00

Ersten Gängen

Pilz-Kartoffel-Suppe	€ 8,00
Frische hausgemachte Pasta-Tagliatelle mit frischen Pilzen	€ 12,00
Hausgemachte Ravioli mit Zucchini-Blüten, gelbe Datterino-Tomaten, Pistazienpesto und geröstete Mandeln	€ 12,00
Pappardelle mit weißem sizilianischem Schwarzschnitzragout	€ 10,00
Ditali Rigati mit Tenerumi-Creme, Sommerbohnen, Confit-Tomate und gesalzene Ricotta-Creme	€ 10,00
Ncasciata-Nudeln mit Fleischsauce, gebratene Auberginen und überbackener Madonie-Provola-Käse	€ 12,00
Neuinterpretation von Pasta alla Norma mit geräuchertem scamorza und Auberginen mit Datterino-Tomaten, gesalzenem Ricotta und Basilikumöl	€ 14,00
Frische bronzefarbene Tonnarelli mit Käse und schwarzem Pfeffer und schwarzer Sommertrüffel von der Alten Madonie (zwölf Monate gereifter Pecorino)	€ 14,00

Die Teigwaren stammen aus eigener Produktion.
Wir verwenden ausschließlich Hartweizenmehl und frische Eier.

Zweiten Gängen

Schweinebauch in Porchetta mit aromatischen Kräutern, im Holzofen gegart € 12,00

Schweinsfilet mit frischen Pilzen € 14,00

Kaninchen gefüllt mit schwarzen Oliven und Kapern aus Pantelleria  € 13,00

Schweinshaxe mit Nero d'Avola, im Holzofen gegart € 15,00

Mit Wacholderbeeren geschmortes Wildschwein € 13,00

Gebratenes Kalbs-Ossobuco mit Siccagno-Tomaten aus Valledolmo € 12,00

Marinierte Schweinerippchen mit aromatischen Kräutern
und schwarzem Bienenhonig, im Holzofen gegart € 15,00

Kalbswange auf Gemüsecreme € 13,00

Fleisch vom Grill

Geschnetzeltes Kalbsfilet mit Rucola, sautierte frische Champignons (selten)	€ 20,00
Metzgergrill (Wurst, Lamm, Schwein)	€ 15,00
Kalbspicanha (ein Stück Kalbskeule, selten serviert)	bis € 6,00
Tomawok-Kalbsrippe	bis € 5,00
Lammbraten (Portion à 6 Stück)	€ 12,00
Lammrippen	€ 12,00
Gegrilltes Kalbsfilet gr. 250	€ 18,00
Fiorentina serviert auf Speckstein Preis je nach Gewürz und Reifegrad	
Kalbssteak mit Knochen	€ 16,00
Kalbsrippe ohne Knochen	€ 15,00

Unser Fleisch wird ausschließlich mit Holzkohle zubereitet
Sehen Sie sich unsere Fleischvitrine an und wählen Sie Schnitt und Gewicht

Beilagen

Pommes frites*	€ 4,00
Kartoffelspalten in Rosmarinschale	€ 4,00
Gemischter Salat	€ 4,00
Gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)	€ 5,00
Panierte und gebratene frische Pilze	€ 6,00
Frischer Spinatsalat mit gerösteten Mandeln Essigvinaigrette und Parmesanflocken	€ 5,00
In extra nativem Olivenöl sautierter Garten-Chicorée	€ 5,00

*Produkt kann tiefgekühlt sein

Dessert

Türkischer Kopf (typisch Castelbuono Suess)	€ 4,00
Mandel-Semifreddo mit dunkler Schokolade	€ 5,00
Kaffee-Semifreddo ertrank im Kaffee	€ 5,00
Schokoladenflan mit Vanilleeis	€ 5,00
Pistazienflan mit Vanilleeis	€ 5,00
Gebratene Cassatelle mit Ricotta und sizilianischen Pistazien (2 Stück)	€ 4,00
Fior di Latte-Eis mit Beeren	€ 4,00
Käsekuchen mit Beeren	€ 4,00
Panna Cotta (Karamell, Schokolade, Beeren)	€ 4,00
Fruchtfrost	€ 4,00
Tiramisu	€ 4,00
Basilikum-Glace mit Mandel-Beeren-Crumble	€ 4,00

Traditionelle Pizzen

Margherita	€ 6,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella	
<hr/>	
Napoli	€ 7,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Aspra-Sardellenfilets, Oregano	
<hr/>	
Diavola	€ 7,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami	
<hr/>	
Casalinga	€ 8,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Zwiebel, geriebener Pecorino, Oliven, Oregano	
<hr/>	
Tonnara	€ 8,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	
<hr/>	
Quattro formaggi	€ 8,00
Fior di Latte Mozzarella, Blauschimmelkäse, Provola aus Madonie, mittelgereifter Pecorino	
<hr/>	
Capricciosa	€ 9,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken*, Pilze, Artischocken, Würstchen, Oliven	
<hr/>	
Romana	€ 7,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken	
<hr/>	

Leckere Pizzen

Madonita	€ 9,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salami, Pilze, Provola aus Madonie	
Montanara	€ 8,50
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Speck, Pilze, Oregano	
Modo mio	€ 9,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Speck, Pilze, Gorgonzola, Oregano	
Boscaiola	€ 9,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Pilze, Provola aus Madonie	
Pizza Porchetta	€ 10,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Porchetta, Zwiebel, Ofenkartoffeln, Caciocavallo	
Primavera	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, Provola aus Madonie, Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola	
Ortolana	€ 9,00
Fior di Latte Mozzarella, getrocknetes Tomatenpaté, schwarze Oliven, Rucola, Provola aus Madonie	
Messicana	€ 9,00
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, schwarze Oliven, Zwiebel, pikante Salami	
Parmigiana	€ 8,00
Fior di Latte Mozzarella, frittierte Auberginen, Parmesanspäne	
Rustica	€ 9,00
Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Paprika, Zwiebel, Auberginen und Zucchini (alles gegrillt)	

Köstliche Pizzen

Sflatino € 12,00
Fior di Latte Mozzarella, gekochtes Rindfleisch, Rucola, Parmesan

Sflatino affumicato € 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Porchetta, geräucherte Scamorza, Sesamsamen

Quadrotto special € 12,00
Ränder gefüllt mit Porchetta und Mozzarella, belegt mit Rucola, Kirschtomaten, Burrata

Pistacchiosa € 13,00
Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistazienkörner, Pistazienpesto, Burratina

Saporita € 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Rand gefüllt mit Steinpilzen, nach dem Backen belegt mit schwarzem Schweinekoppa, Provola aus Madonie und Kirschtomaten

Golosa € 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Cardoncelli-Pilze, gelbe Kirschtomaten, Schweinekoppa, Caciocavallo

Spilorcia € 12,00
Rand gefüllt mit Mozzarella, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, nach dem Backen belegt mit Speck, Kirschtomaten, Pistazienpesto

Ciambella € 12,00
Rand gefüllt mit Käse und Pfeffer, nach dem Backen belegt mit Rucola, gelben und roten Kirschtomaten, Burratina und Prosciutto Crudo

Tartufata € 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Steinpilze, getrüffelte Mortadella, Burratina

Gourmet-Pizzen

Die Pizzen sind mit von uns hergestellten Wurstwaren garniert.

La Riccia € 15,00
Fior di Latte Mozzarella, Endivie, Kirschtomaten,
nach dem Backen belegt mit unserem Kräuter-Kochschinken, Stracciatella Burrata und Walnüssen

La Norma € 15,00
Fior di Latte Mozzarella, gelbe und rote Kirschtomaten, frittierte Auberginen,
nach dem Backen belegt mit Büffelmozzarella, Basilikumöl und Ricotta Salata

Vitellina € 15,00
Pizza-Focaccia mit Öl und getrockneten Tomaten, nach dem Backen belegt mit Rucola,
unserem gekochten Rindfleisch, Büffelmozzarella IGP aus Kampanien und Kirschtomaten

Affumicata € 15,00
Fior di Latte Mozzarella, Porchetta vom Schwein mit Nero d'Avola,
karamellisierte Zwiebeln, geräucherte Provola aus Madonie

Porcini e Cardoncelli € 15,00
Fior di Latte Mozzarella, frische Cardoncelli-Pilze,
Steinpilze, geräucherter Speck, nach dem Backen belegt mit gelben Kirschtomaten

Burrata € 15,00
Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Kalbs-Bresaola,
nach dem Backen belegt mit gelben und roten Kirschtomaten und Burratina

"Sfincione-Pizzen" der Tradition

Bagherese € 9,00
Tuma-Käse, frischer Ricotta, Aspra-Sardellen,
getoastete Brokkrümel, Giarratana-Zwiebel, Oregano

Palermitano € 8,00
Sfincione-Sauce, Aspra-Sardellen, Madonita-Käse,
getoastete schwarze Brokkrümel, Oregano

Messinese € 9,00
Aspra-Sardellen, Tuma-Käse, Scalora-Käse, rote Kirschtomaten, Oregano

Rianata Trapanese € 8,00
Tomatensauce, Basilikum, Paceco-Knoblauch,
rote Kirschtomaten, geriebener Pecorino, Oregano, Mandeln

“Casales” Pizzen

Casale Drinzi	€ 10,00
Tomate, Mozzarella, Madonita-Wurst, pikante Salami, gegrillte Auberginen	
Rucolosa	€ 12,00
Tomate, Mozzarella, Rucola, Parmesanspäne, Prosciutto Crudo	
Romagnola	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspäne, Kalbs-Bresaola	
Bufalina	€ 10,00
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, gekochter Schinken*, Parmesan	
Deliziosa	€ 10,00
Tomate, Mozzarella, Bacon, Thunfisch, Parmesanspäne	
La Pastorella	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, wilde Zichorie, frischer Schafskäse-Ricotta, geräucherter Speck	
Napoletana	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, Madonita-Wurst, Gorgonzola, Friarielli	

Baby Pizzen

Nemo	€ 5,00
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken**	
Winnie the pooh	€ 5,00
Tomate, Mozzarella, Wurst	

Pizzen ohne...

Glutenfreie Pizza**	€ 7,00
Tomate, Mozzarella	
Laktosefreie Pizza	€ 7,00
Tomate, Mozzarella laktosefrei	

Abgedeckt und Ergänzungen

Überdacht	€ 1,50
Glutenfreie Pizzen erhöht um	€ 1,50
Zusätzliche Ergänzungen	€ 1,50
Zusätze von Speck, Pancetta, Porchetta, Frische Pilze, Pommes Frites**	€ 2,00
Zusätze von Bresaola, Büffelmozzarella, Burrata, Steinpilze, Cardoncelli-Pilze, Pistazienpesto, Prosciutto Crudo	€ 3,00

Zutaten Pizza

Zutaten Pizza: Mischung aus Hart- und Weichweizenmehl Antico Mulino dei Madoniti, Hefe, Salz, Olivenöl extra vergine, Wasser.

Langsame Gärung, minimale Reifung von 48 Stunden.

(*) Schulter gekocht entfettet

(**) Produkt kann tiefgekühlt sein

Allergene in unseren Gerichten vorhanden

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal

- Getreide, das Gluten enthält
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schalenfrüchte
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite, Sulfite

Getränke

Mineralwasser cl 75	€ 2,00
Craft "A Biunna" Bier cl 75	€ 12,00
Craft "A Russa" Bier cl 75	€ 12,00
Bier cl 66	€ 4,00
Semedorato Bier cl 66	€ 5,00
Tuborg Bier vom Fass cl 20	€ 3,00
Tuborg Bier vom Fass cl 40	€ 5,00
Coca cola lt 1	€ 4,00
Coca cola cl 33	€ 2,50
Aranciata cl 33	€ 2,50
Sprite cl 33	€ 2,50
Rotwein des Hauses cl 75	€ 10,00
Weißwein des Hauses cl 75	€ 10,00

Menü für glutenfreie Speisen

Häppchen

Das Schneidebrett mit Wurst und Käse von Madonie	€ 12,00
Käseauswahl mit Honig und Marmelade	€ 10,00
Frisches Pilzcarpaccio	€ 10,00
Das pastellige Gemüse	€ 5,00

Ersten Gängen

Suppe vom Bauernhof	€ 8,00
Glutenfreie Pasta mit Pilzen	€ 12,00
Glutenfreie Pasta mit Wildsauce	€ 10,00
Glutenfreie Pasta mit Saubohnen und Wildzikade	€ 10,00
Glutenfreie Pasta mit Lammsauce	€ 10,00

Zweiten Gängen

Steak vom Rind vom Grill	€ 12,00
Grillmischung (Wurst, Kastanie, Schwein)	€ 13,00
Rindsschnitt mit Rucola, Pilzen und Provola der Madonie	€ 16,00
Schweinshaxe in schwarz von Avola	€ 14,00

Beilagen

Pommes frites (das Produkt kann gefroren werden)	€ 4,00
Kartoffeln im Ofen	€ 4,00
Gemüse vom Grill	€ 5,00

Menü Laktose-Frei

Antipasti

Das Schneidebrett der Madonien	€ 10,00
Degustation von Antipasti ohne Käse	€ 12,00
Schweinebraten mit Rucola und Vinaigrette	€ 8,00
Warme Vorspeise	€ 4,00

Pasta

Suppe vom Bauernhof	€ 8,00
Tagliatelle ai funghi	€ 12,00
Pappardelle mit Wildschweinsauce	€ 10,00
Paccheri mit Saubohnen und Maiglöckchen	€ 10,00

Zweiten Gängen

Presalè di agnello	€ 10,00
Schweinsfilet mit Pilzen	€ 12,00
Costata di manzo	€ 12,00
Grillmischung (Wurst, Kastanie, Schwein)	€ 12,00
Schweinshaxe mit Rotwein	€ 12,00
Schwarzes Schwein von Nebrodi am Grill	€ 10,00
Kalbsossobuco in Pfanne	€ 10,00

Beilagen

Pommes frites*	€ 3,00
Salat gemischt	€ 3,00
Grilliertes Gemüse	€ 5,00
Gemüse aus geschliffenem Feld	€ 4,00

*Produkt kann tiefgekühlt sein

Vegetarisches Menü

Häppchen

Käseauswahl mit Honig und Marmelade	€ 10,00
Auswahl an Pasteten mit heißen Croutons	€ 4,00
Degustation von vegetarischen Antipasti	€ 12,00
Marinierter Pilzsalat mit Rucola und Vinaigrette	€ 10,00
Paniertes Gemüse der Saison	€ 5,00
A Warme Vorspeise	€ 4,00

Ersten Gängen

Suppe vom Bauernhof	€ 8,00
Tagliatelle mit Pilzen	€ 12,00
Hausgemachte Ravioli	€ 14,00
Makkaroni bei der Norm	€ 8,00
Paccheri mit Saubohnen und Wildzikade	€ 10,00

Beilagen

Salat gemischt	€ 4,00
Gemüse aus dem Feld sautieren	€ 4,00
Gemüse vom Grill	€ 5,00
Frischer Spinatsalat mit gerösteten Mandeln, Vinaigrette und Granalien	€ 5,00
Panierte und gebratene frische Pilze	€ 6,00