

Casale Drinzi

Le Madonie... aussi à table

Une restauration particulièrement importante à la fraîcheur et à la provenance des matières premières utilisées, de manière à garantir le meilleur de la tradition culinaire madonita. Notre engagement pour la redécouverte des saveurs du passé et une cuisine qui privilégie les produits naturels du territoire.

Itinéraires gastronomiques

I Les Presidi Slow Food sont des projets nés pour protéger les petits producteurs qui valorisent le territoire, récupèrent les anciens métiers et techniques de traitement en sauvant de l'extinction des variétés de légumes et de fruits.

www.presidislowfood.it



Slow Food®
Presidio

Le restaurant · Pizzeria Casale Drinzi est présent dans le réseau **AIC** pour l'alimentation hors domicile sans gluten.



La nourriture c'est la santé!

Amuse-gueules

Escargot madonita avec croûtons chauds € 8,00

Champignons frais panés et frits
avec mayonnaise à la truffe noire des Alte Madonie € 6,00

Fleurs de courgettes panées farcies à la mozzarella et aux anchois Aspra € 8,00

Caponata aigre-douce aux légumes, céleri,
oignon Giarratana et olives blanches  € 8,00

Sfincione blanche déconstruite avec du tuma, de la ricotta fraîche,
Anchois Aspra, oignon Giarratana et chapelure blanche € 6,00

Aubergines parmigiana à la crème de datterino rouge et jaune
et souris à la ricotta salée € 6,00


Poivron farci à la fondue de Madonie provola et chips de légumes € 6,00

Hors-d'œuvre

Dégustation d'entrées typiques de Casale
comprend diverses dégustations selon la disponibilité des produits € 14,00

Ricotta fraîche gratinée aux légumes sauvages et poitrine de porc croustillante € 8,00

Salade de champignons frais servie avec roquette et vinaigrette € 10,00

Sélection de fromages typiques des Madonie
avec nos confitures et miel d'abeille noire sicilienne  € 12,00

Sélection de charcuteries de notre production : porc, veau, agneau
avec crudités de légumes et pain frit € 12,00

Carpaccio de viande de veau salée de notre production
servi avec du sel aromatisé et un mélange de légumes € 12,00

Œuf de poule croustillant avec fondue caciocavallo et crème de truffe noire € 6,00

Le rôti de boeuf qui devient veau avec sauce au thon
avec mousse de thon, câpres Pantelleria et potager € 10,00

Premiers cours

Soupe aux champignons et pommes de terre € 8,00

Tagliatelles de pâtes fraîches maison aux champignons frais € 12,00

Raviolis maison aux fleurs de courgettes,
tomates datterino jaunes, pesto de pistaches et amandes grillées € 12,00

Pappardelle au ragù de porc noir sicilien blanc € 10,00

Ditali rigati à la crème tenerumi, haricots d'été,
tomates confites et crème de ricotta salée € 10,00

Pâtes ncasciata avec sauce à la viande, aubergines frites
et fromage Madonie provola au four gratiné € 12,00

Revisitation des pâtes alla norma à la pancetta fumée et aux aubergines
avec tomates datterino, ricotta salée et huile de basilic € 14,00

Tonnarelli frais étirés en bronze au fromage, poivre noir
et truffe noire d'été d'Alte Madonie (pecorino vieilli douze mois) € 14,00

Les pâtes sont de notre production.

Nous utilisons exclusivement des farines de blé dur madonita et des œufs frais.

Deuxième cours

Poitrine de porc en porchetta aux herbes aromatiques, cuite au four à bois € 12,00

Filet de porc aux champignons frais € 14,00

Lapin farci façon chasseurs aux olives noires et câpres de Pantelleria  € 13,00

Jarret de porc au nero d'Avola cuit au four à bois € 15,00

Sanglier mijoté aux baies de genièvre € 13,00

Ossobuco de veau poêlé aux tomates Siccagno de Valledolmo € 12,00

Côtes de porc marinées
avec herbes aromatiques et miel d'abeille noir, cuit au four à bois € 15,00

Joue de veau à la crème végétale € 13,00

Brasserie

Émincé de filet de veau à la roquette,
sauté de champignons frais (cuisson au sang) € 20,00

Barbecue du boucher (saucisse, agneau, porc) € 15,00

Picagne de veau (coupe de la cuisse de veau servie au sang) hectogramme € 6,00

Côte de veau Tomawok hectogramme € 5,00

Rôti d'agneau (portion de 6 pièces) € 12,00

Côtelettes d'agneau € 12,00

Filet de veau aux fers € 18,00

Florentine servi sur pierre ollaire
prix selon maturation et maturation

Côte de veau avec os € 16,00

Côte de veau désossée € 15,00

Nos viandes sont cuites uniquement et exclusivement avec du charbon végétal

Consultez notre vitrine de viande et choisissez la coupe et le poids

Contours

Frites*	€ 4,00
Quartiers de pommes de terre en pelure de romarin	€ 4,00
Salade composée	€ 4,00
Légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons)	€ 5,00
Champignons frais panés et poêlés	€ 6,00
Salade d'épinards frais aux amandes grillées vinaigrette au vinaigre et flocons de parmesan	€ 5,00
Chicorée du jardin sautée à l'huile d'olive extra vierge	€ 5,00

*le produit pourrait être surgelé

Dessert

Tête de turc (dessert typique de Castelbuono)	€ 4,00
Parfait aux amandes et chocolat noir	€ 5,00
Parfait au café noyé dans le café	€ 5,00
Flan au chocolat et glace vanille	€ 5,00
Flan aux pistaches et glace vanille	€ 5,00
Cassatelle frite à la ricotta et pistache sicilienne (2 pièces)	€ 4,00
Crème glacée fleur de lait aux baies	€ 4,00
Cheesecake aux baies sauvages	€ 4,00
Panna Cotta avec sa sauce (caramel, chocolat, baies)	€ 4,00
Gel des fruits	€ 4,00
Tiramisu	€ 4,00
Glace au basilic avec crumble d'amandes et baies	€ 4,00

Pizzas traditionnelles

Margherita	€ 6,00
tomate, mozzarella fior di latte	
<hr/>	
Napoli	€ 7,00
tomate, mozzarella fior di latte, filets d'anchois d'Aspra, origan	
<hr/>	
Diavola	€ 7,00
tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant	
<hr/>	
Casalinga	€ 8,00
tomate, mozzarella fior di latte, anchois, oignon, pecorino râpé, olives, origan	
<hr/>	
Tonnara	€ 8,00
tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignon	
<hr/>	
Quattro formaggi	€ 8,00
mozzarella fior di latte, fromage persillé, provola des Madonies, pecorino mi-affiné	
<hr/>	
Capricciosa	€ 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit*, champignons, artichauts, saucisse, olives	
<hr/>	
Romana	€ 7,00
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit	
<hr/>	

Pizzas gourmandes

Madonita € 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, salami piquant, champignons, provola des Madonies

Montanara € 8,50
tomate, mozzarella fior di latte, pancetta fumée, champignons, origan

Modo mio € 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, speck, champignons, gorgonzola, origan

Boscaiola € 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, saucisse, champignons, provola des Madonies

Pizza Porchetta € 10,00
tomate, mozzarella fior di latte, porchetta, oignon, pommes de terre au four, caciocavallo

Primavera € 10,00
mozzarella fior di latte, provola des Madonies, cèpes, tomates cerises, roquette

Ortolana € 9,00
mozzarella fior di latte, pâté de tomates séchées, olives noires, roquette, provola des Madonies

Messicana € 9,00
tomate, mozzarella, gorgonzola, olives noires, oignon, salami piquant

Parmigiana € 8,00
mozzarella fior di latte, aubergines frites, copeaux de parmesan

Rustica € 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignon, aubergines et courgettes (tout grillé)

Pizzas savoureuses

Sflatino € 12,00
mozzarella fior di latte, bœuf cuit, roquette, parmesan

Sflatino affumicato € 12,00
mozzarella fior di latte, porchetta, scamorza fumée, graines de sésame

Quadrotto special € 12,00
bords farcis de porchetta et mozzarella, à la sortie roquette, tomates cerises, burrata

Pistacchiosa € 13,00
mozzarella fior di latte, mortadelle, éclats de pistache, pesto de pistache, burratina

Saporita € 12,00
mozzarella fior di latte, saucisse, bord farci de cèpes,
complétée après cuisson avec coppa de porc noir, provola des Madonies et tomates cerises

Golosa € 12,00
mozzarella fior di latte, champignons cardoncelli, tomates datterino jaunes, coppa de porc, caciocavallo

Spilorcia € 12,00
bord farci de mozzarella, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, speck à la sortie, tomates cerises, pesto de pistache

Ciambella € 12,00
bord farci de cacio e pepe
après cuisson garnie de roquette, tomates datterino jaunes et rouges, burratina et jambon cru

Tartufata € 12,00
mozzarella fior di latte, saucisse, cèpes,
mortadelle truffée, burratina

Pizzas gourmet

Les pizzas sont garnies de charcuterie de notre production

La Riccia	€ 15,00
mozzarella fior di latte, endive, tomates cerises, à la sortie jambon cuit aux herbes de notre production, stracciatella de burrata et noix	
La Norma	€ 15,00
mozzarella fior di latte, tomates datterino jaunes et rouges, aubergines frites, à la sortie mozzarelline de bufflonne, huile au basilic, ricotta salée	
Vitellina	€ 15,00
focaccia de pizza tachée d'huile et de tomates siccagno, à la sortie roquette, bœuf cuit de notre production, mozzarelline de bufflonne IGP campana et tomates cerises	
Affumicata	€ 15,00
mozzarella fior di latte, porchetta de porc au nero d'Avola, oignon caramélisé, provola fumée des Madonies	
Porcini e Cardoncelli	€ 15,00
mozzarella fior di latte, champignons cardoncelli frais, cèpes, pancetta fumée, à la sortie tomates datterino jaunes	
Burrata	€ 15,00
mozzarella fior di latte, roquette, bresaola de veau, à la sortie tomates datterino jaunes et rouges et burratina	

Pizzas Sfincione de la tradition

Bagherese € 9,00
tuma, ricotta fraîche, anchois d'Aspra,
miette de pain frais grillé, oignon de Giarratana, origan

Palermitano € 8,00
sauce sfincione, anchois d'Aspra, caciocavallo madonite,
miette de pain noir grillé, origan

Messinese € 9,00
anchois d'Aspra, tuma, scalora, tomates datterino rouges, origan

Rianata Trapanese € 8,00
sauce tomate, basilic, ail de Paceco,
tomates datterino rouges, pecorino râpé, origan, amandes

Pizzas du "Casale"

Casale Drinzi	€ 10,00
tomate, mozzarella, saucisse madonite, salami piquant, aubergines grillées	
Rucolosa	€ 12,00
tomate, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan, jambon cru	
Romagnola	€ 12,00
mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan, bresaola de veau	
Bufalina	€ 10,00
mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cuit*, parmesan	
Deliziosa	€ 10,00
tomate, mozzarella, bacon, thon, copeaux de parmesan	
La Pastorella	€ 10,00
mozzarella fior di latte, chicorée sauvage, ricotta fraîche de brebis, pancetta fumée	
Napoletana	€ 10,00
mozzarella fior di latte, saucisse madonite, gorgonzola, brocolis rapini	

Pizzas pour enfants

Nemo € 5,00
tomate, mozzarella, jambon cuit*

Winnie the pooh € 5,00
tomate, mozzarella, saucisse

Pizzas sans...

Pizza senza glutine** € 7,00
tomate, mozzarella

Pizza senza lattosio € 7,00
tomate, mozzarella sans lactose

Couvert et additions

Couvert	€ 1,50
Les pizzas sans gluten majorées de	€ 1,50
Ajouts supplémentaires	€ 1,50
Ajouts de speck, porchetta, champignons frais, frites**	€ 2,00
Ajouts de bresaola, mozzarella de bufflonne, burrata, cèpes, champignons cardoncelli, pesto de pistache, jambon cru	€ 3,00

Ingredienti pizza

Ingrédients pizza: mélange de farine de blé dur et tendre Antico Mulino dei Madoniti, levure, sel, huile d'olive extra vierge, eau.

Levage lent, maturation minimale de 48 heures.

(*) Épaule cuite dégraissée

(**) Le produit peut être congelé

Allergènes présents dans nos plats

pour toute allergie ou intolérance, s'adresser au personnel de salle

- Céréales contenant du gluten
- Œufs et produits à base d'œufs
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Lait et produits à base de lait
- Fruits à coque
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Dioxyde de soufre et sulfites

Boissons

Eau minérale cl 75	€ 2,00
Bière artisanale "A Biunna" cl 75	€ 12,00
Bière artisanale "A Russa" cl 75	€ 12,00
Bière Semedorato cl 66	€ 5,00
Bière cl 66	€ 4,00
Bière Tuborg à la pression Cl 20	€ 3,00
Bière Tuborg à la pression Cl 40	€ 5,00
Coca cola lt 1	€ 4,00
Coca cola cl 33	€ 2,50
Orangeade cl 33	€ 2,50
Sprite cl 33	€ 2,50
Vin rouge de la maison cl 75	€ 10,00
Vin blanc de la maison cl 75	€ 10,00

Menu pour les coeliaques

Hors-d'œuvre

La planche à découper de charcuterie et de fromages des Madonie	€ 12,00
Sélection de fromages au miel et confitures	€ 10,00
Carpaccio de champignons frais	€ 10,00
Les légumes pastellés	€ 5,00

Entrées

Soupe de la ferme	€ 8,00
Pâtes sans gluten aux champignons	€ 12,00
Pâtes sans gluten à la sauce de gibier	€ 10,00
Pâtes sans gluten au macco de fèves et chicorée sauvage	€ 10,00
Pâtes sans gluten à la sauce d'agneau	€ 10,00

Plat principal

Côte de bœuf grillée	€ 12,00
Grillades mixtes (saucisse, castrat, porc)	€ 13,00
Couper le bœuf avec roquette, champignons et provola delle Madonie	€ 16,00
Jarret de porc noir d'Avola	€ 14,00

Contours

Frites (le produit peut être congelé)	€ 4,00
Pommes de terre au four	€ 4,00
Légumes grillés	€ 5,00

Menu sans lactose

Hors-d'œuvre

La planche à découper de charcuterie des Madonie	€ 10,00
Dégustation d'entrées sans fromage	€ 12,00
Cuit au porc noir d'Avola avec roquette et vinaigrette	€ 8,00
Entrée chaude	€ 4,00

Entrées

Soupe de la ferme	€ 8,00
Nouilles aux champignons	€ 12,00
Pappardelle à la sauce de sanglier	€ 10,00
Paccheri au macco de fèves et chicorée	€ 10,00

Plat principal

Presalè d'agneau	€ 10,00
Filet de porc aux champignons	€ 12,00
Côte de bœuf	€ 12,00
Grillades mixtes (saucisse, castrat, porc)	€ 12,00
Jarret de porc au vin rouge	€ 12,00
Cochon noir des Nebrodi à la braise	€ 10,00
Os de veau dans une casserole	€ 10,00

Contours

Frites*	€ 3,00
Salade composée	€ 3,00
Légumes grillés	€ 5,00
Légumes de champ déphasés	€ 4,00

*le produit pourrait être surgelé

Menu végétarien

Hors-d'œuvre

Sélection de fromages au miel et confitures	€ 10,00
Sélection de pâté avec croûtons chauds	€ 4,00
Dégustation d'entrées végétariennes	€ 12,00
Salade de champignons marinés avec roquette et vinaigrette	€ 10,00
Légumes de saison panés	€ 5,00
Entrée chaude	€ 4,00

Entrées

Soupe de ferme	€ 8,00
Nouilles aux champignons	€ 12,00
Raviolis de la maison	€ 14,00
Macaronis à la norme	€ 8,00
Paccheri au macco de fèves et chicorée sauvage	€ 10,00

Contours

Salade composée	€ 4,00
Légumes sauvages sautés	€ 4,00
Légumes grillés	€ 5,00
Salade d'épinards frais aux amandes grillées, vinaigrette et flocons de blé	€ 5,00
Champignons frais panés et poêlés	€ 6,00