

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

Lumaca madonita con crostini caldi

Funghi freschi panati e fritti con maionese al tartufo nero delle alte Madonie

Fiori di zucca pastellati farciti con mozzarella e acciuga di Aspra

Caponata in agrodolce con ortaggi, sedano, cipolla giarratana e olive bianche 

Sfincione bianco scomposto con tuma, ricotta fresca, acciughe di Aspra, cipolla giarratana, e mollica di pane bianco

Parmigiana di melanzane con vellutata di datterino rosso e giallo e mousee di ricotta salata


Peperone ripieno con fonduta di provola delle Madonie e chips di ortaggi

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici del Casale
comprende assaggi vari secondo disponibilità dei prodotti

La ricotta fresca gratinata con verdura di campo e pancetta croccante di maialino

Insalata di funghi freschi serviti con rucola e vinaigrette

Selezione di formaggi tipici madoniti
con le nostre marmellate e miele di ape nera sicula 

Selezione di salumi di nostra produzione: maiale, vitello, agnello
con crudità di ortaggi e pane fritto

Carpaccio di carne salada di vitello di nostra produzione
servita con sale aromatizzato e misticanza di ortaggi

Uovo di gallina croccante con fonduta di caciocavallo e crema di tartufo nero

Il Roast-beef di manzo che diventa vitello tonnato
con mousse tonnata, capperi di Pantelleria e giardiniera di ortaggi

Primi piatti

Minestra di funghi e patate

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi

Ravioli della casa con fiori di zucca,
datterino giallo, pesto di pistacchio e mandorle tostate

Pappardelle al ragù bianco di maialino nero siciliano

Ditali rigati con crema di tenerumi, fagiolina estiva,
pomodorino confit e crema di ricotta salata

Pasta ncasciata con sugo di carne, melanzane fritte
e provola delle Madonie gratinata al forno

Rivisitazione della pasta alla norma con panciotti di scamorza e melanzane
con datterino, ricotta salata e olio al basilico

Tonnarelli freschi trafiletti al bronzo con cacio, pepe nero
e tartufo nero estivo della alte Madonie (pecorino stagionato dodici mesi)

Le paste sono di nostra produzione.

Utilizziamo esclusivamente farine di grano duro madonita e uova fresche.

Secondi piatti

Pancetta di maialino in porchetta con erbe aromatiche, cotto al forno a legna

Filetto di maiale ai funghi freschi

Coniglio ripieno alla cacciatora con olive nere e capperi di Pantelleria 

Stinco di maiale al nero d'Avola cotto al forno a legna

Cinghiale stufato con bacche di ginepro

Ossobuco di vitello in tegame con pomodoro siccagno di Valledolmo

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

Guancia di vitello su crema di ortaggi

Carne alla brace

Filetto di vitello in tagliata con rucola, funghi freschi trifolati (cottura al sangue)

Grigliata del macellaio (salsiccia, agnello, maiale)

Picagna di vitello (taglio della coscia di vitello servita al sangue)

Costata in Tomawok di vitello

Arrosticini di agnello (porzione da 6 pezzi)

Costolette di agnello

Filetto di vitello ai ferri gr. 250

Fiorentina servita su pietra ollare
prezzo secondo stagionatura e maturazione

Bistecca di vitellina con osso

Costata di vitellone senza osso

Le nostre carni vengono cucinate solo ed esclusivamente con carbone vegetale

Visiona la nostra vetrina della carne e scegli taglio e peso

Contorni

Patatine Fritte*

Spicchi di patate in buccia al rosmarino

Insalata mista

Ortaggi alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

Funghi freschi panati e fritti

Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate
vinaigrette di aceto e scaglie di grana

Cicorietta dell'orto saltata all'olio evo

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Dessert

Testa di turco (dolce tipico di Castelbuono)

Semifreddo di mandorle con cioccolato fondente

Semifreddo al caffè affogato al caffè

Flan di cioccolato con gelato alla vaniglia

Flan di pistacchio con gelato alla vaniglia

Cassatelle fritte alla ricotta e pistacchio siciliano (2 pezzi)

Gelato fior di latte ai frutti di bosco

Cheesecake con frutti di bosco

Panna Cotta con la sua salsa (caramello, cioccolato, frutti di bosco)

Gelo di frutta

Tiramisù

Gelato al basilico con crumble di mandorle e frutti di bosco

Pizze tradizionali

Margherita

pomodoro, mozzarella fior di latte

Napoli

pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Aspra, origano

Diavola

pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

Casalinga

pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, cipolla, pecorino grattugiato, olive, origano

Tonnara

pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla

Quattro formaggi

mozzarella fior di latte, formaggio erborinato, provola delle Madonie, pecorino semistagionato

Capricciosa

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto*, funghi, carciofi, wurstel, olive

Romana

pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Pizze sfiziose

Madonita

pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, funghi, provola delle Madonie

Montanara

pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta affumicata, funghi, origano

Modo mio

pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, funghi, gorgonzola, origano

Boscaiola

pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi, provola delle Madonie

Pizza Porchetta

pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, cipolla, patate al forno, caciocavallo

Primavera

mozzarella fior di latte, provola delle Madonie, funghi porcini, pomodorini, rucola

Ortolana

mozzarella fior di latte, patè di pomodoro secco, olive nere, rucola, provola delle Madonie

Messicana

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive nere, cipolla, salame piccante

Parmigiana

mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana

Rustica

pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, cipolla, melanzane e zucchine (tutto grigliato)

Pizze golose

Sflatino

mozzarella fior di latte , manzo cotto, rucola, grana

Sflatino affumicato

mozzarella fior di latte, porchetta, scamorza affumicata, semi di sesamo

Quadrotto special

bordi ripieni di porchetta e mozzarella, all'uscita rucola, pomodorino, burrata

Pistacchiosa

mozzarella fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, burratina

Saporita

mozzarella fior di latte, salsiccia, bordo ripieno di funghi porcini,
completa dopo la cottura con coppa di suino nero, provola delle Madonie e pomodorino

Golosa

mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli, datterino giallo, coppa di suino, caciocavallo

Spilorcia

bordo ripieno di mozzarella, mozzarella fior di latte,
gorgonzola, speck all'uscita, pomodorino, pesto di pistacchio

Ciambella

bordo ripieno di cacio e pepe
dopo la cottura guarnita con rucola, datterino giallo e rosso, burratina e prosciutto crudo

Tartufata

mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini,
mortadella tartufata, burratina

Pizze gourmet

Le pizze sono guarnite con salumi di nostra produzione

La Riccia

mozzarella fior di latte, indivia, pomodirino,
all'uscita prosciutto cotto alle erbette di nostra produzione, stracciatella di burrata e noci

La Norma

mozzarella fior di latte, datterino giallo e rosso, melanzane fritte,
all'uscita mozzarelline di bufala, olio al basilico, ricotta salata

Vitellina

focaccia di pizza macchiata con olio e pomodoro siccagno, all'uscita rucola,
manzo cotto di nostra produzione, mozzarelline di bufala IGP campana e ciliegino

Affumicata

mozzarella fior di latte, porchetta di suino al nero d'Avola,
cipolla caramellata, provola affumicata delle Madonie

Porcini e Cardoncelli

mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli freschi,
funghi porcini, pancetta affumicata, all'uscita datterino giallo

Burrata

mozzarella fior di latte, rucola, bresaola di vitello,
all'uscita datterino giallo e rosso e burratina

Pizze Sfincione della tradizione

Bagherese

tuma, ricotta fresca, acciuga di Aspra,
mollica tostata di pane fresco, cipolla di Giarratana, origano

Palermitano

salsa di sfincione, acciughe di Aspra, caciocavallo madonita,
mollica di pane nero tostato, origano

Messinese

acciuga di Aspra, tuma, scalora, datterino rosso, origano

Rianata Trapanese

salsa di pomodoro, basilico, aglio di Paceco,
datterino rosso, pecorino grattugiato, origano, mandorle

Pizze del casale

Casale Drinzi

pomodoro, mozzarella, salsiccia madonita, salame piccante, melanzane grigliate

Rucolosa

pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, crudo

Romagnola

mozzarella fior di latte, pomodorino, rucola, scaglie di parmigiano, bresaola di vitello

Bufalina

mozzarella di bufala, pomodorino, prosciutto cotto*, grana

Deliziosa

pomodoro, mozzarella, bacon, tonno, scaglie di parmigiano

La Pastorella

mozzarella fior di latte, cicorietta selvatica, ricotta fresca di pecora, pancetta affumicata

Napoletana

mozzarella fior di latte, salsiccia madonita, gorgonzola, friarelli

Pizze baby

Nemo

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

Winnie the pooh

pomodoro, mozzarella, wurstel

Pizze senza...

Pizza senza glutine**

pomodoro, mozzarella

Pizza senza lattosio

pomodoro, mozzarella senza lattosio

Ingredienti pizza

Ingredienti pizza: mix di farine di grano duro e tenero Antico Mulino dei Madoniti, lievito, sale, olio extra vergine d'oliva, acqua.

Mozzarella fior di latte fresca caseificio Cassata · Pettineo (ME)

Lievitazione lenta, maturazione minima di 48 ore.

(*) Spalla cotta sgrassata

(**) Il prodotto potrebbe essere surgelato

Allergeni presenti nei nostri piatti

per qualsiasi allergia o intolleranza rivolgersi al personale di sala

- 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 75

Birra "A Biunna" artigianale cl 75

Birra "A Russa" artigianale cl 75

Birra Semedorato cl 66

Birra cl 66

Birra Tuborg alla spina cl 20

Birra Tuborg alla spina cl 40

Coca cola lt 1

Coca cola cl 33

Aranciata cl 33

Sprite cl 33

Vino rosso della casa cl 75

Vino bianco della casa cl 75

Menu per celiaci

Antipasti

Il tagliere di salumi e formaggi delle Madonie

Selezione di formaggi con miele e marmellate

Carpaccio di funghi freschi

Le verdure pastellate

Primi piatti

Zuppa del casale

Pasta senza glutine ai funghi

Pasta senza glutine al sugo di selvaggina

Pasta senza glutine al macco di fave e cicorietta selvatica

Pasta senza glutine al sugo di agnello

Secondi piatti

Costata di manzo alla brace

Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)

Tagliata di manzo con rucola, funghi e provola delle Madonie

Stinco di maiale al nero d'Avola

Contorni

Patate fritte (il prodotto può essere surgelato)

Patate al forno

Verdure alla griglia

Menu senza lattosio

Antipasti

Il tagliere di salumi delle Madonie

Degustazione di antipasti senza formaggio

Cotto di maialino al nero d'Avola con rucola e vinaigrette

Antipasto caldo

Primi piatti

Zuppa del casale

Tagliatelle ai funghi

Pappardelle al sugo di cinghiale

Paccheri al macco di fave e cicorietta

Secondi piatti

Presalè di agnello

Filetto di maiale ai funghi

Costata di manzo

Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)

Stinco di maiale al vino rosso

Maialino nero dei Nebrodi alla brace

Ossobuco di vitello in tegame

Contorni

Patate fritte*

Insalata mista

Verdure grigliate

Verdura di campo spadellata

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Menu vegetariano

Antipasti

Selezione di formaggi con miele e marmellate

Selezione di patè con crostini caldi

Degustazione di antipasti vegetariani

Insalata di funghi marinati con rucola e vinaigrette

La verdura di stagione pastellata

Antipasto caldo

Primi piatti

Minestra del casale

Tagliatelle ai funghi

Ravioli della casa

Maccheroni alla norma

Paccheri al macco di fave e cicorietta selvatica

Contorni

Insalata mista

Verdure di campo saltate

Verdura alla griglia

Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate, vinaigrette e scaglie di grana

Funghi freschi panati e fritti
