

# 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](http://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

---