

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 € 8,00

Funghi freschi panati e fritti con maionese al tartufo nero delle alte Madonie € 6,00

Fiori di zucca pastellati farciti con mozzarella e acciuga di Aspra € 8,00

Caponata in agrodolce con ortaggi, sedano, cipolla giarratana e olive bianche  € 8,00

Sfincione bianco scomposto con tuma, ricotta fresca, acciughe di Aspra, cipolla giarratana, e mollica di pane bianco € 6,00

Parmigiana di melanzane con vellutata di datterino rosso e giallo e mousee di ricotta salata € 6,00

Peperone ripieno con fonduta di provola delle Madonie e chips di ortaggi € 6,00

Antipasti

Degustazione di antipasti tipici del Casale
comprende assaggi vari secondo disponibilità dei prodotti € 14,00

La ricotta fresca gratinata con verdura di campo e pancetta croccante di maialino € 8,00

Insalata di funghi freschi serviti con rucola e vinaigrette € 10,00

Selezione di formaggi tipici madoniti
con le nostre marmellate e miele di ape nera sicula  € 12,00

Selezione di salumi di nostra produzione: maiale, vitello, agnello
con crudità di ortaggi e pane fritto € 12,00

Carpaccio di carne salada di vitello di nostra produzione
servita con sale aromatizzato e misticanza di ortaggi € 12,00

Uovo di gallina croccante con fonduta di caciocavallo e crema di tartufo nero € 6,00

Il Roast-beef di manzo che diventa vitello tonnato
con mousse tonnata, capperi di Pantelleria e giardiniera di ortaggi € 10,00

Primi piatti

Minestra di funghi e patate € 8,00

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi € 12,00

Ravioli della casa con fiori di zucca,
datterino giallo, pesto di pistacchio e mandorle tostate € 12,00

Pappardelle al ragù bianco di maialino nero siciliano € 10,00

Ditali rigati con crema di tenerumi, fagiolina estiva,
pomodorino confit e crema di ricotta salata € 10,00

Pasta ncasciata con sugo di carne, melanzane fritte
e provola delle Madonie gratinata al forno € 12,00

Rivisitazione della pasta alla norma con panciotti di scamorza e melanzane
con datterino, ricotta salata e olio al basilico € 14,00

Tonnarelli freschi trafilati al bronzo con cacio, pepe nero
e tartufo nero estivo della alte Madonie (pecorino stagionato dodici mesi) € 14,00

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 € 12,00

Filetto di maiale ai funghi freschi € 14,00

Coniglio ripieno alla cacciatora con olive nere e capperi di Pantelleria  € 13,00

Stinco di maiale al nero d'Avola cotto al forno a legna € 15,00

Cinghiale stufato con bacche di ginepro € 13,00

Ossobuco di vitello in tegame con pomodoro siccagno di Valledolmo € 12,00

Costine di maiale marinate
con erbe aromatiche e miele di ape nera, cotto al forno a legna € 15,00

Guancia di vitello su crema di ortaggi € 13,00

Carne alla brace

Filetto di vitello in tagliata con rucola, funghi freschi trifolati (cottura al sangue) € 20,00

Grigliata del macellaio (salsiccia, agnello, maiale) € 15,00

Picagna di vitello (taglio della coscia di vitello servita al sangue) all'etto € 6,00

Costata in Tomawok di vitello all'etto € 5,00

Arrosticini di agnello (porzione da 6 pezzi) € 12,00

Costolette di agnello € 12,00

Filetto di vitello ai ferri gr. 250 € 18,00

Fiorentina servita su pietra ollare
prezzo secondo stagionatura e maturazione

Bistecca di vitellina con osso € 16,00

Costata di vitellone senza osso € 15,00

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* € 4,00

Spicchi di patate in buccia al rosmarino € 4,00

Insalata mista € 4,00

Ortaggi alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni) € 5,00

Funghi freschi panati e fritti € 6,00

Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate
vinaigrette di aceto e scaglie di grana € 5,00

Cicorietta dell'orto saltata all'olio evo € 5,00

*il prodotto potrebbe essere surgelato

Dessert

Testa di turco (dolce tipico di Castelbuono)	€ 4,00
Semifreddo di mandorle con cioccolato fondente	€ 5,00
Semifreddo al caffè affogato al caffè	€ 5,00
Flan di cioccolato con gelato alla vaniglia	€ 5,00
Flan di pistacchio con gelato alla vaniglia	€ 5,00
Cassatelle fritte alla ricotta e pistacchio siciliano (2 pezzi)	€ 4,00
Gelato fior di latte ai frutti di bosco	€ 4,00
Cheesecake con frutti di bosco	€ 4,00
Panna Cotta con la sua salsa (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 4,00
Gelo di frutta	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00
Gelato al basilico con crumble di mandorle e frutti di bosco	€ 4,00

Pizze tradizionali

Margherita	€ 6,00
pomodoro, mozzarella fior di latte	
<hr/>	
Napoli	€ 7,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Aspra, origano	
<hr/>	
Diavola	€ 7,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	
<hr/>	
Casalinga	€ 8,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, cipolla, pecorino grattugiato, olive, origano	
<hr/>	
Tonnara	€ 8,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla	
<hr/>	
Quattro formaggi	€ 8,00
mozzarella fior di latte, formaggio erborinato, provola delle Madonie, pecorino semistagionato	
<hr/>	
Capricciosa	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto*, funghi, carciofi, wurstel, olive	
<hr/>	
Romana	€ 7,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
<hr/>	

Pizze sfiziose

Madonita	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, funghi, provola delle Madonie	
Montanara	€ 8,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta affumicata, funghi, origano	
Modo mio	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, funghi, gorgonzola, origano	
Boscaiola	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi, provola delle Madonie	
Pizza Porchetta	€ 10,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, cipolla, patate al forno, caciocavallo	
Primavera	€ 10,00
mozzarella fior di latte, provola delle Madonie, funghi porcini, pomodorini, rucola	
Ortolana	€ 9,00
mozzarella fior di latte, patè di pomodoro secco, olive nere, rucola, provola delle Madonie	
Messicana	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, olive nere, cipolla, salame piccante	
Parmigiana	€ 8,00
mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana	
Rustica	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, cipolla, melanzane e zucchine (tutto grigliato)	

Pizze golose

Sflatino	€ 12,00
mozzarella fior di latte , manzo cotto, rucola, grana	
<hr/>	
Sflatino affumicato	€ 12,00
mozzarella fior di latte, porchetta, scamorza affumicata, semi di sesamo	
<hr/>	
Quadrotto special	€ 12,00
bordi ripieni di porchetta e mozzarella, all'uscita rucola, pomodorino, burrata	
<hr/>	
Pistacchiosa	€ 13,00
mozzarella fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, burratina	
<hr/>	
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	
<hr/>	
Golosa	€ 12,00
mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli, datterino giallo, coppa di suino, caciocavallo	
<hr/>	
Spilorcia	€ 12,00
bordo ripieno di mozzarella, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck all'uscita, pomodorino, pesto di pistacchio	
<hr/>	
Ciambella	€ 12,00
bordo ripieno di cacio e pepe dopo la cottura guarnita con rucola, datterino giallo e rosso, burratina e prosciutto crudo	
<hr/>	
Tartufata	€ 12,00
mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini, mortadella tartufata, burratina	
<hr/>	

Pizze gourmet

Le pizze sono guarnite con salumi di nostra produzione

La Riccia € 15,00
mozzarella fior di latte, indivia, pomodirino,
all'uscita prosciutto cotto alle erbette di nostra produzione, stracciatella di burrata e noci

La Norma € 15,00
mozzarella fior di latte, datterino giallo e rosso, melanzane fritte,
all'uscita mozzarelline di bufala, olio al basilico, ricotta salata

Vitellina € 15,00
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 € 15,00
mozzarella fior di latte, porchetta di suino al nero d'Avola,
cipolla caramellata, provola affumicata delle Madonie

Porcini e Cardoncelli € 15,00
mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli freschi,
funghi porcini, pancetta affumicata, all'uscita datterino giallo

Burrata € 15,00
mozzarella fior di latte, rucola, bresaola di vitello,
all'uscita datterino giallo e rosso e burratina

Pizze Sfincione della tradizione

Bagherese € 9,00
tuma, ricotta fresca, acciuga di Aspra,
mollica tostata di pane fresco, cipolla di Giarratana, origano

Palermitano € 8,00
salsa di sfincione, acciughe di Aspra, caciocavallo madonita,
mollica di pane nero tostato, origano

Messinese € 9,00
acciuga di Aspra, tumma, scalora, datterino rosso, origano

Rianata Trapanese € 8,00
salsa di pomodoro, basilico, aglio di Paceco,
datterino rosso, pecorino grattugiato, origano, mandorle

Pizze del casale

Casale Drinzi	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia madonita, salame piccante, melanzane grigliate	
Rucolosa	€ 12,00
pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana, crudo	
Romagnola	€ 12,00
mozzarella fior di latte, pomodorino, rucola, scaglie di parmigiano, bresaola di vitello	
Bufalina	€ 10,00
mozzarella di bufala, pomodorino, prosciutto cotto*, grana	
Deliziosa	€ 10,00
pomodoro, mozzarella, bacon, tonno, scaglie di parmigiano	
La Pastorella	€ 10,00
mozzarella fior di latte, cicorietta selvatica, ricotta fresca di pecora, pancetta affumicata	
Napoletana	€ 10,00
mozzarella fior di latte, salsiccia madonita, gorgonzola, friarelli	

Pizze baby

Nemo € 5,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto*

Winnie the pooh € 5,00
pomodoro, mozzarella, wurstel

Pizze senza...

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

Pizza senza lattosio € 7,00
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 speck, pancetta, porchetta, funghi freschi, patatine fritte**	€	2,00
Aggiunte di bresaola, mozzarella di bufala, burrata, funghi porcini, funghi cardoncelli, pesto al pistacchio, prosciutto crudo	€	3,00

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	€ 2,00
Birra "A Biunna" artigianale cl 75	€ 12,00
Birra "A Russa" artigianale cl 75	€ 12,00
Birra Semedorato cl 66	€ 5,00
Birra cl 66	€ 4,00
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 33	€ 2,50
Aranciata cl 33	€ 2,50
Sprite cl 33	€ 2,50
Vino rosso della casa cl 75	€ 10,00
Vino bianco della casa cl 75	€ 10,00

Menu per celiaci

Antipasti

Il tagliere di salumi e formaggi delle Madonie	€ 12,00
Selezione di formaggi con miele e marmellate	€ 10,00
Carpaccio di funghi freschi	€ 10,00
Le verdure pastellate	€ 5,00

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 e cicorietta selvatica	€ 10,00
Pasta senza glutine al sugo di agnello	€ 10,00

Secondi piatti

Costata di manzo alla brace	€ 12,00
Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)	€ 13,00
Tagliata di manzo con rucola, funghi e provola delle Madonie	€ 16,00
Stinco di maiale al nero d'Avola	€ 14,00

Contorni

Patate fritte (il prodotto può essere surgelato)	€ 4,00
Patate al forno	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 5,00

Menu senza lattosio

Antipasti

Il tagliere di salumi delle Madonie	€ 10,00
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 e cicorietta	€ 10,00

Secondi piatti

Presalè di agnello	€ 10,00
Filetto di maiale ai funghi	€ 12,00
Costata di manzo	€ 12,00
Grigliata mista (salsiccia, castrato, maiale)	€ 12,00
Stinco di maiale al vino rosso	€ 12,00
Maialino nero dei Nebrodi alla brace	€ 10,00
Ossobuco di vitello in tegame	€ 10,00

Contorni

Patate fritte*	€ 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
Insalata di funghi marinati con rucola e vinaigrette	€ 10,00
La verdura di stagione pastellata	€ 5,00
Antipasto caldo	€ 4,00

Primi piatti

Minestra del casale	€ 8,00
Tagliatelle ai funghi	€ 12,00
Ravioli della casa	€ 14,00
Maccheroni alla norma	€ 8,00
Paccheri al macco di fave e cicorietta selvatica	€ 10,00

Contorni

Insalata mista	€ 4,00
Verdure di campo saltate	€ 4,00
Verdura alla griglia	€ 5,00
Insalata di spinaci freschi con mandorle tostate, vinaigrette e scaglie di grana	€ 5,00
Funghi freschi panati e fritti	€ 6,00