

# 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!*

# Vorspeisen

Madonita-Schnecke mit warmen Crostini € 8,00

---

Frische Champignons in Panade und frittiert  
mit schwarzer Trüffelmayonnaise aus den hohen Madonien € 6,00

---

Saisonale Gemüse in Tempura und frische Ricotta in Panade und frittiert € 6,00

---

Rote Kürbis- und Artischocken-Caponata mit Sellerie,  
Giarratana-Zwiebeln und weißen Oliven € 8,00

---

Käse "all'argentiera" mit weißem Essig und Nubbia-Knoblauch € 6,00

---

Gefüllte Artischocke mit Tuma, Anchovis aus Aspra und schwarzem Brotbrösel,  
serviert mit Käsefondue € 6,00

---

Die "falsche" Stigliola mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Schweinebauch € 8,00

---

# Vorspeisen

Geräucherter Schweinebraten, im Holzofen gegart, serviert mit Rohkost aus Gemüse	€ 12,00
Hausgemachtes Rinder-Carne Salada, serviert mit aromatisiertem Salz und gemischtem Gemüse	€ 12,00
Auswahl an typischen Madonita-Käsen, serviert mit unseren Marmeladen und Honig der schwarzen sizilianischen Biene	€ 12,00
Auswahl an hausgemachten Wurstwaren: Schwein, Kalb, Lamm, serviert mit frittiertem Brot	€ 12,00
Carpaccio von frischen Artischocken, serviert mit Rucola und Vinaigrette	€ 10,00
Frische Ricotta, gratiniert mit Wildgemüse und knusprigem Schweinebauch	€ 8,00
Knuspriges Hühnerei mit Caciocavallo-Fondue und schwarzer Trüffelcreme	€ 6,00
Geräucherter Rinder-Roastbeef, das zu Vitello Tonnato wird, serviert mit Thunfischmousse, Kapern aus Pantelleria und Gemüsegarten-Salat	€ 12,00

# Ersten Gängen

Zuppa del Casale mit Bio-Gemüsen	€ 8,00
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pilzen	€ 12,00
Hausgemachte Ravioli mit rotem Kürbispesto, gerösteten Mandeln und frischer Ricotta-Mousse und Basilikumöl	€ 12,00
Kartoffelgnocchi mit weißem Ragù aus schwarzem sizilianischem Schweinefleisch	€ 12,00
Rigati aus Hartweizen mit getrockneten Favabohnen-Macco und Wildkraut-Chicorée mit Wildfenchelduft	€ 10,00
Pappardelle mit Hirschragù	€ 14,00
Pasta mit Sardinen ("Spagettone" aus Hartweizen) auf Spargelcreme und gerösteten Brotkrumen aus Schwarzbrot	€ 14,00
Frisches Tonnarello, bronzegezogene, mit Cacio, schwarzem Pfeffer und knusprigem schwarzem Schweinebauch	€ 14,00

Unsere Pastas werden selbst hergestellt..

Wir verwenden ausschließlich Madonita-Hartweizenmehl und frische Eier.

# Zweiten Gängen

Schweinebauch in Porchetta mit aromatischen Kräutern, im Holzofen gegart € 13,00

---

Geschmortes Fleisch mit frischen Pilzen € 13,00

---

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

---

Schweinsstelze mit Nero d'Avola-Wein, im Holzofen gegart € 15,00

---

Wildschwein geschmort mit Wacholderbeeren € 15,00

---

Kalbsrollbraten gefüllt mit Fleisch,  
serviert mit Tomaten, Karotten, Sellerie und Lauch € 13,00

---

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

---

Kalbshaxe auf Gemüsesahnecreme € 13,00

---

Kalbshaxe im Holzofen gegart (mindestens zwei Personen) € 40,00

---

# Fleisch vom Grill

Kalbsfilet in Tranchen mit Rucola, frischen Pilzen (blutig gegart) € 20,00

---

Grillplatte des Metzgers (Wurst, Lamm, Schwein) € 15,00

---

Picagna vom Kalb (Kalbskeule, blutig serviert) pro 100g € 6,00

---

Tomawok-Kalbsrippe pro 100g € 5,00

---

Lammspieß (6 Stück) € 12,00

---

Lammkoteletts € 15,00

---

Gegrilltes Kalbsfilet (250g) € 18,00

---

Fiorentina-Steak auf heißem Lavastein serviert  
Preis je nach Reifung und Reifezeit

---

Kalbssteak mit Knochen € 16,00

---

Unser Fleisch wird ausschließlich mit Holzkohle zubereitet

Sehen Sie sich unsere Fleischvitrine an und wählen Sie Schnitt und Gewicht

# Beilagen

Pommes Frites*	€ 4,00
Rosmarinkartoffeln mit Schale	€ 5,00
Gemischter Salat	€ 4,00
Gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)	€ 5,00
Frischer Spinatsalat mit gerösteten Mandeln, Vinaigrette aus Essig und Grana-Splittern	€ 5,00
Wildkräuter-Gemüse in extra nativem Olivenöl geschwenkt	€ 5,00

\*Das Produkt könnte tiefgekühlt sein.

# Dessert

Testa di turco (typisches Dessert aus Castelbuono)	€ 4,00
Semifreddo mit Mandeln und Zartbitterschokolade	€ 5,00
Semifreddo mit Kaffee, in Kaffee getränkt	€ 5,00
Schokoladenflan mit Vanillesoße	€ 5,00
Pistazienflan mit Vanillesoße	€ 5,00
Frittierte Cassatelle mit Ricotta und sizilianischen Pistazien (2 Stück)	€ 4,00
Fior di Latte Eis mit Waldfrüchten	€ 4,00
Cheesecake mit Waldfrüchten	€ 5,00
Panna Cotta mit eigener Sauce (Karamell, Schokolade, Waldfrüchte)	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00



# 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
Bier vom Fass cl 20	€ 3,00
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

# Traditionelle Pizzen

Margherita	€ 6,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella	
<hr/>	
Napoli	€ 7,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellenfilets aus Aspra, Oregano	
<hr/>	
Sfincionella alla palermitana	€ 8,00
Tomaten, Zwiebeln, Sardellenfilets aus Aspra, Paniermehl aus Schwarzbrot	
<hr/>	
Casalinga	€ 8,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Sardellen, Zwiebeln, geriebener Pecorino, Oliven, Oregano	
<hr/>	
Sfincionella bagherese	€ 9,00
Tuma-Käse, frische Ricotta, Sardellenfilets aus Aspra, Giarratana-Zwiebeln, geröstetes Weißbrotbrösel, Oregano	
<hr/>	
Quattro formaggi	€ 8,00
Fior di Latte Mozzarella, Blauschimmelkäse, Provola aus den Madonien, halb gereifter Pecorino	
<hr/>	
Capricciosa	€ 9,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken*, Pilze, Artischocken, Würstchen, Oliven	
<hr/>	
Parmigiana	€ 7,00
Fior di Latte Mozzarella, frittierte Auberginen, Grana-Splitter	
<hr/>	

# Leckere Pizzen

Madonita	€ 9,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami, Pilze, Provola aus den Madonien	
Montanara	€ 8,50
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, geräucherter Speck, Pilze, Oregano	
Modo mio	€ 9,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Speck, Pilze, Gorgonzola, Oregano	
Boscaiola	€ 9,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Pilze, Provola aus den Madonien	
Pizza Porchetta	€ 10,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Porchetta, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Caciocavallo	
Primavera	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, Provola aus den Madonien, Steinpilze, Kirschtomaten, Rucola	
Ortolana	€ 9,00
Fior di Latte Mozzarella, getrocknete Tomatenpaste, schwarze Oliven, Rucola, Provola aus den Madonien	
Messicana	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, schwarze Oliven, Zwiebeln, scharfe Salami	
Rustica	€ 9,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Auberginen und Zucchini (alles gegrillt)	

# Verführerische Pizzen

La Norma	€ 13,00
Fior di Latte Mozzarella, gelbe und rote Datterino-Tomaten, frittierte Auberginen, zum Schluss Büffelmozzarella, Basilikumöl und frische Ricottamousse	
Porcini e Cardoncelli	€ 13,00
Fior di Latte Mozzarella, frische Cardoncelli-Pilze, Steinpilze, geräucherter Speck und gelbe Datterino-Tomaten	
Quadrotto special	€ 12,00
Rand gefüllt mit Porchetta und Mozzarella, zum Schluss Rucola, Kirschtomaten, Burrata	
Pistacchiosa	€ 13,00
Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistazienkrokant, Pistazienpesto, Burratina	
Saporita	€ 12,00
Rand gefüllt mit Mozzarella, Wurst, Steinpilzen, Provola aus den Madonien, nach dem Backen mit Schweinecoppa und Kirschtomaten abgerundet	
Golosa	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Cardoncelli-Pilze, gelbe Datterino-Tomaten, Schweinecoppa, Caciocavallo	
Spilorcia	€ 12,00
Rand gefüllt mit Mozzarella, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Speck, zum Schluss Kirschtomaten, Pistazienpesto	
Ciambella	€ 12,00
Rand gefüllt mit Mozzarella, Cacio e Pepe, nach dem Backen garniert mit Rucola, gelben und roten Datterino-Tomaten, Burratina und Rohschinken	
Tartufata	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Wurst, Steinpilze, Trüffelmortadella, Burratina	

# “Casales” Pizzen

Casale Drinzi	€ 10,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Madonita-Wurst, scharfe Salami, gegrillte Auberginen	
Rucolosa	€ 12,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Grana-Späne, roher Schinken	
Romagnola	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmesanspäne, Rinderbresaola	
Bufalina	€ 10,00
Büffelmozzarella, Kirschtomaten, gekochter Schinken, Grana	
Deliziosa	€ 10,00
Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Speck, Thunfisch, Parmesanspäne	
La Pastorella	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, wilde Chicorée, frische Schafsmilchricotta, geräucherter Speck	
Napoletana	€ 10,00
Fior di Latte Mozzarella, Madonita-Wurst, Gorgonzola, friarelli (italienische Paprika)	
Sflatino	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, gekochtes Rindfleisch, Rucola, Grana	
Sflatino affumicato	€ 12,00
Fior di Latte Mozzarella, Porchetta, geräucherte Scamorza, Sesamsamen	

## 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