

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!

Amuse-gueules

Escargot des Madonies avec croûtons chauds € 8,00

Champignons frais panés et frits avec mayonnaise
au truffe noire des Hautes Madonies € 6,00

Légumes de saison en tempura avec ricotta fraîche panée et frite € 6,00

Caponata de courge rouge et artichauts
avec céleri, oignon de Giarratana et olives blanches € 8,00

Fromage "à l'argentièrre" avec vinaigre blanc et ail de Nubbia € 6,00

Artichaut farci avec Tuma, anchois d'Aspra et chapelure de pain noir,
servi avec fondue de fromage € 6,00

Fausse stigliola avec oignon vert, persil et pancetta de porc € 8,00

Hors-d'œuvre

Le jambon de cochon de lait fumé cuit au four à bois, servi avec des crudités de légumes	€ 12,00
Viande salée de veau de notre production, servie avec sel aromatisé et mélange de légumes de saison	€ 12,00
Sélection de fromages typiques des Madonies, accompagnée de nos confitures et miel d'abeille noire sicilienne	€ 12,00
Sélection de charcuterie de notre production : porc, veau, agneau, servie avec pain frit	€ 12,00
Carpaccio d'artichauts frais servi avec roquette et vinaigrette	€ 10,00
Ricotta fraîche gratinée avec légumes de champ et pancetta croustillante de cochon de lait	€ 8,00
Œuf de poule croustillant avec fondue de caciocavallo et crème de truffe noire	€ 6,00
Roast-beef de bœuf fumé transformé en vitello tonnato, avec mousse de thon, câpres de Pantelleria et légumes en pickles	€ 12,00

Premiers cours

Soupe du casale avec légumes bio	€ 8,00
Tagliatelles maison fraîches aux champignons frais	€ 12,00
Raviolis maison avec pesto de courge rouge, amandes grillées, mousse de ricotta fraîche et huile de basilic	€ 12,00
Gnocchis de pommes de terre au ragù blanc de cochon noir sicilien	€ 12,00
"Rigati" de blé dur avec "macco" de fèves sèches, cicoriotta di campo al profumo di finocchietto selvatico	€ 10,00
Pappardelles maison fraîches à la sauce de cerf	€ 14,00
Spaghettoni de blé dur avec sauce aux sardines, crème de brocoli sauvage et chapelure de pain noir grillée	€ 14,00
Tonnarelli frais trafilés au bronze avec cacio, poivre noir et guanciaie croustillant de porc noir	€ 14,00

Les pâtes sont de notre production.

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

Deuxième cours

Pancetta de cochon de lait en porchetta avec herbes aromatiques,
cuite au four à bois € 13,00

Viande braisée aux champignons frais € 13,00

Lapin farci à la chasseur avec olives noires et câpres de Pantelleria € 13,00

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

Sanglier mijoté avec baies de genièvre € 15,00

Rôti de veau farci de viande
avec tomates pelées, carottes, céleri et poireaux € 13,00

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

Joues de veau sur crème de légumes € 13,00

Jarret de veau désossé cuit au four à bois (pour deux personnes minimum) € 40,00

Brasserie

Filet de veau en tagliata avec roquette,
champignons frais sautés (cuisson saignante) € 20,00

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

Picagna de veau (partie de la cuisse de veau servie saignante) au 100g € 6,00

Côte de veau en Tomawok au 100g € 5,00

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

Côtelettes d'agneau € 15,00

Filet de veau grillé 250g € 18,00

Fiorentina servie sur pierre ollaire,
prix selon l'affinage et la maturation

Côte de veau avec os € 16,00

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
Pommes de terre en peau au romarin	€ 5,00
Salade mixte	€ 4,00
Légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons)	€ 5,00
Salade d'épinards frais avec amandes grillées, vinaigrette au vinaigre et copeaux de parmesan	€ 5,00
Légumes de saison sautés 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 avec chocolat noir	€ 5,00
Parfait au café "affogato" au café	€ 5,00
Flan au chocolat avec sauce à la vanille	€ 5,00
Flan au pistache avec sauce à la vanille	€ 5,00
Cassatelle frites à la ricotta et pistache sicilienne (2 pièces)	€ 4,00
Glace "fior di latte" aux fruits des bois	€ 4,00
Cheesecake aux fruits des bois	€ 5,00
Panna Cotta avec sa sauce (caramel, chocolat, fruits des bois)	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00

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 à la pression Cl 20	€ 3,00
Bière 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

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/>	
Sfincionella alla palermitana	€ 8,00
tomate, oignon, filets d'anchois d'Aspra, chapelure de pain noir	
<hr/>	
Casalinga	€ 8,00
tomate, mozzarella fior di latte, anchois, oignon, pecorino râpé, olives, origan	
<hr/>	
Sfincionella bagherese	€ 9,00
tuma, ricotta fraîche, filets d'anchois d'Aspra, oignon de Giarratana, chapelure de pain frais grillé, origan	
<hr/>	
Quattro formaggi	€ 8,00
mozzarella fior di latte, fromage bleu, provola des Madonies, pecorino semi-affiné	
<hr/>	
Capricciosa	€ 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit*, champignons, artichauts, saucisse, olives	
<hr/>	
Parmigiana	€ 7,00
mozzarella fior di latte, aubergines frites, copeaux de parmesan	
<hr/>	

Pizzas savoureuses

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 rôties, caciocavallo	
Primavera	€ 10,00
mozzarella fior di latte, provola des Madonies, cèpes, tomates cerises, roquette	
Ortolana	€ 9,00
mozzarella fior di latte, pâte de tomate séchée, olives noires, roquette, provola des Madonies	
Messicana	€ 9,00
tomate, mozzarella, gorgonzola, olives noires, oignon, salami piquant	
Rustica	€ 9,00
tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignon, aubergines et courgettes (tout grillé)	

Pizzas gourmandes

La Norma	€ 13,00
mozzarella fior di latte, tomates datterino jaunes et rouges, aubergines frites, après cuisson : mozzarella di bufala, huile au basilic et mousse de ricotta fraîche	
Porcini e Cardoncelli	€ 13,00
mozzarella fior di latte, champignons cardoncelli frais, cèpes, pancetta fumée et tomates datterino jaunes	
Quadrotto special	€ 12,00
bordures farcies de porchetta et mozzarella, après cuisson : roquette, tomate cerise, burrata	
Pistacchiosa	€ 13,00
mozzarella fior di latte, mortadelle, éclats de pistache, pesto de pistache, burratina	
Saporita	€ 12,00
ordures farcies de mozzarella, saucisse, cèpes, provola des Madonies, après cuisson: coppa de porc et tomate cerise	
Golosa	€ 12,00
mozzarella fior di latte, champignons cardoncelli, tomates datterino jaunes, coppa de porc, caciocavallo	
Spilorcia	€ 12,00
bordures farcies de mozzarella, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck, après cuisson : tomate cerise, pesto de pistache	
Ciambella	€ 12,00
bordures farcies de mozzarella, 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 au truffe, burratina	

Pizzas du "Casale"

Casale Drinzi	€ 10,00
tomate, mozzarella, saucisse madonita, 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 di bufala, 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 madonita, gorgonzola, friarelli (brocoli sauvage)	
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	

Pizzas Baby

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

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

Pizzas sans...

Pizza sans gluten** € 7,00
tomate, mozzarella

Pizza sans lactose € 7,00
Tomate, mozzarella sans lactose

Couvert et suppléments Ingrédients de la pizza

Couvert € 1,50

Les pizzas sans gluten majorées de € 1,50

Ajouts supplémentaires € 1,50

Suppléments de speck, pancetta, porchetta, champignons frais, frites** € 2,00

Suppléments de bresaola, mozzarella de bufflonne, burrata, cèpes, champignons cardoncelli, pesto de pistache, jambon cru € 3,00

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