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.presidislowfood.it

Slow Food®
Presidio

Il Ristorante · Pizzeria Casale Drinzi è presente nel **network AIC**
per l'alimentazione fuori casa senza glutine.

AiC Associazione Italiana Celiachia

Il cibo è salute!

Stuzzichini

Lumaca madonita con crostini caldi

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

Verdure di stagione in tempura e la ricottina fresca panata e fritta

Caponata di zucca rossa e carciofi
con sedano cipolla giarratana e olive bianche

Formaggio all'argentiera con aceto bianco e aglio di Nubbia

Carciofo ripiento con tuma, acciughe di Aspra e mollica di pane nero
servita con fonduta di formaggio

La finta stigliola con cipollotto prezzemolo e pancetta di maiale

Antipasti

Il cotto di maialino affumicato cotto al forno a legna servito con cruditè di ortaggi

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

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

Selezione di salumi di nostra produzione: maiale, vitello, agnello
servito con pane fritto

Carpaccio di carciofi freschi serviti con rucola e vinaigrette

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

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

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

Primi piatti

Zuppa del casale con legumi bio

Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi

Ravioli della casa con pesto di zucca rossa, mandorle tostate
e mousse di ricotta fresca e olio al basilico

Gnocchi di patate al ragù bianco di maialino nero siciliano

Rigati di grano duro con macco di fave secche
e cicorietta di campo al profumo di finocchietto selvatico

Pappardelle di pasta fresca al sugo di cervo

Pasta con sarde "Spagettone di grano duro"
su crema di sparacello e mollica di pane nero tostata

Tonnarello fresco trafilato al bronzo con cacio, pepe nero
e guanciale di suino nero croccante

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

Stracotto di carne 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

Rollata di vitello farcita di carne
con pomodoro pelato, carote, sedano e porri

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

Guancia di vitello su crema di ortaggi

Stinco di vitello scalzato cotto al forno a legna (minimo due persone)

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

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*

Patate in buccia al rosmarino

Insalata mista

Ortaggi alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

Cardi rosolati in tegame con mollica di pane nero tostata

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

Verdura di campo ripassata 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 salsa alla vaniglia

Flan di pistacchio con salsa 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)

Tiramisù

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 alla spina cl 20

Birra 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

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

Parmigiana
mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana

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

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

Pizze golose

La Norma
mozzarella fior di latte, datterino giallo e rosso, melanzane fritte,
all'uscita mozzarella di bufala, olio al basilico e mousse di ricotta fresca

Porcini e Cardoncelli
mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli freschi,
funghi porcini, pancetta affumicata e datterino giallo

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
bordo ripieno di mozzarella, salsiccia, funghi porcini, provola delle Madonie
completa dopo la cottura con coppa di suino 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 mozzarella, 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 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

Sfilatino
mozzarella fior di latte , manzo cotto, rucola, grana

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

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