

# 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	€ 8,00
Funghi freschi panati e fritti con maionese al tartufo nero delle alte Madonie	€ 6,00
Verdure di stagione in tempura e la ricottina fresca panata e fritta	€ 6,00
Caponata di zucca rossa e carciofi con sedano cipolla giarratana e olive bianche	€ 8,00
Formaggio all'argentiera con aceto bianco e aglio di Nubbia	€ 6,00
Carciofo ripieno con tuma, acciughe di Aspra e mollica di pane nero servita con fonduta di formaggio	€ 6,00
La finta stigliola con cipollotto prezzemolo e pancetta di maiale	€ 8,00

# Antipasti

Il cotto di maialino affumicato cotto al forno a legna servito con crudità di ortaggi € 10,00

---

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

---

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  
servito con pane fritto € 12,00

---

Carpaccio di carciofi freschi serviti con rucola e vinaigrette € 10,00

---

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

---

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

---

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

---

# Primi piatti

Zuppa del casale con legumi bio	€ 8,00
Tagliatelle di pasta fresca fatta in casa ai funghi freschi	€ 12,00
Ravioli della casa con pesto di zucca rossa, mandorle tostate e mousse di ricotta fresca e olio al basilico	€ 12,00
Gnocchi di patate al ragù bianco di maialino nero siciliano	€ 10,00
Rigati di grano duro con macco di fave secche e cicorietta di campo al profumo di finocchietto selvatico	€ 10,00
Pappardelle di pasta fresca al sugo di cervo	€ 14,00
Pasta con sarde "Spagettone di grano duro" su crema di sparacello e mollica di pane nero tostata	€ 14,00
Tonnarello fresco trafilato al bronzo con cacio, pepe nero e guanciale di suino nero croccante	€ 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

---

Stracotto di carne ai funghi freschi € 12,00

---

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 € 15,00

---

Rollata di vitello farcita di carne  
con pomodoro pelato, carote, sedano e porri € 13,00

---

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

---

Stinco di vitello scalzato cotto al forno a legna (minimo due persone) € 40,00

---

# 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 € 15,00

---

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

---

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

---

Patate in buccia al rosmarino € 5,00

---

Insalata mista € 4,00

---

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

---

Cardi rosolati in tegame con mollica di pane nero tostata € 5,00

---

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

---

Verdura di campo ripassata 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 salsa alla vaniglia	€ 5,00
Flan di pistacchio con salsa 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	€ 5,00
Panna Cotta con la sua salsa (caramello, cioccolato, frutti di bosco)	€ 4,00
Tiramisù	€ 4,00



# 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 alla spina cl 20 € 3,00

---

Birra 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

---

# 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/>	
Parmigiana	€ 7,00
mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di grana	
<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	
Rustica	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, cipolla, melanzane e zucchine (tutto grigliato)	

# Pizze golose

La Norma	€ 13,00
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	€ 13,00
mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli freschi, funghi porcini, pancetta affumicata e datterino giallo	
Quadrotto special	€ 12,00
bordi ripieni di porchetta e mozzarella, all'uscita rucola, pomodorino, burrata	
Pistacchiosa	€ 13,00
mozzarella fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, burratina	
Saporita	€ 12,00
bordo ripieno di mozzarella, salsiccia, funghi porcini, provola delle Madonie completa dopo la cottura con coppa di suino e pomodorino	
Golosa	€ 12,00
mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli, datterino giallo, coppa di suino, caciocavallo	
Spilorcia	€ 12,00
bordo ripieno di mozzarella, mozzarella fior di latte, gorgonzola, speck all'uscita, pomodorino, pesto di pistacchio	
Ciambella	€ 12,00
bordo ripieno di mozzarella, cacio e pepe dopo la cottura guarnita con rucola, datterino giallo e rosso, burratina e prosciutto crudo	
Tartufata	€ 12,00
mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi porcini, mortadella tartufata, burratina	

# 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	
Sflatino	€ 12,00
mozzarella fior di latte, manzo cotto, rucola, grana	
Sflatino affumicato	€ 12,00
mozzarella fior di latte, porchetta, scamorza affumicata, semi di sesamo	

## 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