

Antica Focacceria
S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834



Nel 1834 il Principe di Cattolica cede al cuoco di corte Salvatore Alaimo, la cappella del proprio palazzo di Piazza S. Francesco a Palermo: nasce così l'omonima Focacceria, coniugando le tradizioni umili del cibo di strada, con l'amore per la migliore cucina popolare siciliana. Ingredienti tipici e ricette semplici segnano l'incontro tra culture diverse, nelle strade affollate di questa multietnica città. Gente comune, frequentatori illustri e personaggi storici: in molti sono passati dall'Antica Focacceria, mossi dal desiderio di deliziarsi con questi cibi tradizionali e saporiti, tramandati fin qui con passione, per tutti quelli che vorranno rinnovare con noi questo voto di gusto e tradizione.

Benvenuti!

🌀 Le preparazioni così contrassegnate sono prodotte da laboratori siciliani per garantirvi il rispetto della ricetta originaria di Antica Focacceria S. Francesco e surgelate/congelate all'origine.

♾️ I prodotti così contrassegnati sono surgelati o congelati all'origine.

🌱 Piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto Pane aggiuntivo (1)
Coperto a pranzo giorni feriali

Antipasti

Schiticchio Antica Focacceria 🌀

Panella, crochè di latte, cazzillo (crochè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina^s maritata
1,4,6,7,8,9,11,12

Schiticchio Ballarò 🌀

2 cazzilli, 2 crochè, 2 panelle, 2 arancinette al burro, 2 arancinette al ragù, 2 arancinette alla norma
1,6,7,8,9,11,3

Schiticchio melanzana 🌀 🌱

Involtini di melanzane, caponata, 2 arancinette alla Norma
1,7,3,8,9,12,6,11.

Caponata di melanzane 🌀 🌱

Melanzane, sedano, pomodoro, capperi, olive e mandorle
8,9,12.

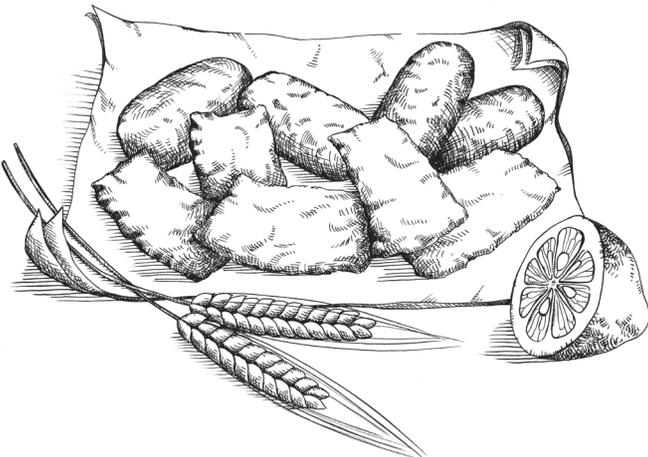
Insalata di polpo alla siciliana

Insalatina di polpo^s con carote e sedano
9,14.

Burrata pomodorini e acciughe

Burrata con pomodorini, misticaza, acciughe e origano
4,7.

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oлива IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Primi

Pasta chi sardi

Bucatini con sarde, finocchietto, zafferano, pinoli, concentrato di pomodoro, pangrattato e uvetta passa
1,4,8,9.

Rigatoni alla Norma

Salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
1,7.

Timballo di anelletti al forno

Anelletti al ragù^S, piselli^S, melanzane, formaggio grana e besciamella
1,7,9.

Busiata con spada pomodorini e menta

Busiate con pesce spada^S, menta, pomodorini e aglio
1,3,4,12.

Tonnarelli al nero di seppia con polpo e gamberi

Tonnarelli con nero di seppia, polpo^S, gamberi^S, concentrato di pomodoro, aglio e prezzemolo
1,2,3,4,12,14.

Linguine pistacchi e gamberi

Linguine con pesto di pistacchi e gamberi^S saltati in padella
1,2,4,8,12.

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oлива IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Secondi

Involtini di melanzane

Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con misticanza e pomodorini

1,7,3,8.

Sarde a beccafico^s

Sarde farcite con pangrattato, pinoli, uva passa e prezzemolo condite in agrodolce e gratinate al forno, servite con misticanza e pomodorini

4,1,6,12,8.

Spada alla pantescia

Trancio di spada^s spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con misticanza e pomodorini

4.

Bistecca alla palermitana

Manzo alla griglia con panure aromatizzata alle erbe e pepe nero, servito con misticanza e pomodorini

1.

Tagliata di pollo agli agrumi

Tagliata di pollo con salsa agli agrumi, olio EVO e prezzemolo, servita con misticanza e pomodorini

1.

Tonno alla griglia

Trancio di tonno^s servito con misticanza e pomodorini

4.

Tagliata di manzo

Servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo

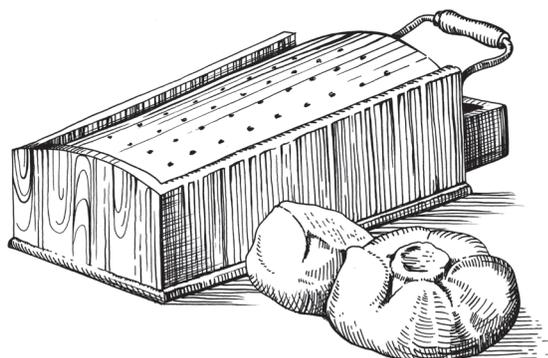
7.

Parmigiana di melanzane

melanzane fritte e gratinate in forno con pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico

3,7,1.

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oлива IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Contorni

Patate al forno

arrostite con rosmarino

Verdure alla griglia

misto di verdure di stagione grigliate

Patatine fritte^s

con la buccia

Fagiolini^s

con olio e origano

Misticanza e pomodorini

Insalatone

Alicudi

Misticanza, pesce spada affumicato, pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e menta
4,7.

Vulcano

Misticanza, fagiolini^s, ricotta, pomodorini, olive, capperi e crostini
1,7.

Ficuzza

Misticanza, cubetti di pollo panati^s, lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano DOP, maionese e crostini di pane
1,8,7,3,5,10.

Caprese di burrata e pomodoro

Burrata con pomodoro, olio EVO e basilico
7.

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oлива IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.

MENÙ BIMBI

Pasta al ragù (1,3,5,7,6,8,9) o cotoletta^s di pollo con patate fritte o al forno (1,3,5,7,6,8)
+ Bibita a scelta + Cannolicchio (1,7,6,8)



Dolci della focacceria

Cannolo

Farcito con crema di ricotta^S arricchita da gocce di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia candita
1,7,6,8.

Cannolo al pistacchio

Farcito con crema di ricotta^S e pasta di pistacchio
1,7,6,8.

Cannolicchio

Il cannolo palermitano in formato mini
1,7,6,8.

Cannolicchio al pistacchio

Farcito con crema di ricotta^S e pasta di pistacchio
1,7,6,8.

Trionfo di San Francesco

Cannolo scomposto servito in bicchiere, schegge di cialda di cannolo, crema di ricotta^S arricchita da gocce di cioccolato fondente
1,7,6,8.

Cassata siciliana 🌀

Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita
1,3,6,7,8.

Pistacchiosa 🌀

Pan di Spagna al pistacchio farcita con crema di ricotta, gocce di cioccolato fondente e ricoperta di granella di pistacchi
1,3,7,6,8.

Cassatina 🌀

Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita
7,6,8,12,1,3.

Delizia al cioccolato e nocciole 🌀

Soffice pan di Spagna arricchito con crema di nocciole e una soffice mousse al cacao, il tutto glassato finemente al cioccolato fondente
7,3,8,6,1.

Tiramisù Antica Focacceria 🌀

Crema al tiramisù su savoiardi al caffè con scaglie di cialda di cannolo
1,3,7.

Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica

nei gusti Vaniglia – Cannella – Zenzero – Arancia

Cioccolato che prevede la lavorazione a bassa temperatura tipica della tradizione di Modica; dalla struttura granulosa con granelli di zucchero ancora integri all'interno del prodotto

Cassata al forno 🌀

Torta di fragrante pasta frolla farcita con ricotta di pecora e gocce di cioccolato con un velo di zucchero e cannella
1,6,7,3.

Gelati e granite

In stagione. Chiedi al nostro staff l'assortimento dei gusti e la tabella degli allergeni dedicata.

Gelato

Brioche col tuppero *con gelato*

Granita

Brioche col tuppero *con granita*

Bicchierino *siciliano di granita*

Caffetteria

Caffè Espresso Moak selezione Brasilea

Miscela che custodisce l'essenza di colture diverse che si fondono in un caffè ricco con un aroma che regala gradevolezza per parecchio tempo

Caffè Espresso decaffeinato

Caffè americano

Cappuccino

Cappuccino con latte di mandorla

Caffè d'orzo piccolo/grande

Caffè ginseng piccolo/grande

Caffè Espresso corretto

Caffè freddo shakerato

Bevande

Acqua minerale

naturale e gasata microfiltrata - 1 litro

Bibite di Sicilia Tomarchio **BIO** - 27.5 cl

Arancia bionda - Arancia rossa - Chinotto - Limonata - Mandarino - Gazzosa

The freddo Tomarchio **BIO** - 27.5 cl

Limone - Pesca

Coca Cola Classica - 33 cl

Coca Cola senza zucchero - 33 cl

Succo di frutta - 20 cl

Pera - Pesca - Ananas - Mirtillo

Spremuta d'arancia fresca



Birre alla spina

Piccola Media
20 cl 40 cl

Peroni non filtrata

Italia - bassa fermentazione - alcol 4,7 % Vol.

E' una lager Non Filtrata dal gusto pieno con note aromatiche di cereali. Il suo colore tipicamente opaco, dato dalla non filtrazione, preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. Il "processo integrale" è un processo meno raffinato in cui la birra, non venendo filtrata, preserva la sua naturale torbidità. Prodotta con Malto 100% Italiano.

1.

Peroni Gran Riserva Rossa

Vienna Style - bassa fermentazione - alcol 5,2 Vol

Dal corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.

1.

Birre artigianali

Rifermentate in bottiglia, non pastorizzate, non filtrate

Bottiglia
33 cl

Oro – Pils – birrificio Tarì

Sicilia - bassa fermentazione - alcol 4,9 % Vol.

Gusto: Luppolo fresco, note maltate, secco ed amarognolo.

1.

Bronzo – English Amber Ale – birrificio Tarì

Sicilia - alta fermentazione - alcol 5,8 % Vol.

Gusto: amaro moderato, erbaceo, note di malto finale pulito.

1.

Trisca – Blanche – birrificio Tarì

Sicilia - alta fermentazione - alcol 5,0 % Vol.

Gusto: fresco, elegante, delicatamente agrumato.

1.

Vini Spumanti

Bottiglia

Fushà Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Insolia Biologico– Metodo Charmat

700 s.l.m. – Cusumano

Uvaggio: Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay – Brut Metodo Classico

Duca Brut – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Grecanico e Chardonnay – Brut Metodo Charmat

Saint Germain – Firriato

Uvaggio: Blend di Cataratto e Grillo – Brut Metodo Charmat

Charme Rosé – Firriato

Uvaggio: Blend di vitigni autoctoni – Vino Mosso

Vini Spumanti al calice nostra selezione

12.

Vini Bianchi

Bottiglia

Lavico Bianco DOC – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Caricante 100%

Alta Mora Etna Bianco DOC– Cusumano

Uvaggio: Carricante 100%

Caeles Cataratto IGT BIO – Firriato

Uvaggio: Cataratto 100%

Bayamore Bianco DOC – Firriato

Uvaggio: Chardonnay, Insolia, Viognier

Caeles Grillo BIO – Firriato

Uvaggio: Grillo 100% Biologico

Calanica Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Grillo 100%

Schamaris DOC – Cusumano

Uvaggio: Grillo 100%

Insolia Sicilia DOC BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Insolia 100% Biologico

Angimbé – Cusumano

Uvaggio: Insolia 70% e Chardonnay 30%

Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Vermentino 100%

Viognier DOC BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Viognier 100%

Vini Bianchi al calice nostra selezione

12.

Vini Rossi

Bottiglia

Shymer Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Syrah 50%, Merlot 50% Biologico

Calanica Frappato Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Frappato 100%

Frappato IGT BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Frappato 100%

Merlot IGT – Cusumano

Uvaggio: Merlot 100%

Benuara Terre Siciliane IGT – Cusumano

Uvaggio: Nero d'Avola 70 %, Syrah 30 %

Lavico Etna Rosso DOC – Duca di Salaparuta

Uvaggio: Nerello Mascarese 100%

Le Sabbie dell'Etna DOC – Firriato

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Cusumano

Uvaggio: Nero d'Avola 100%

Calanica Nero d'Avola DOC Sicilia - Duca di Salaparuta

Uvaggio: Nero d'Avola 100%

Sorià Perricone DOC – Firriato

Uvaggio: Perricone 100%

Caeles Syrah BIO – Firriato

Uvaggio: Syrah 100% Biologico

Syrah DOC BIO – Baglio di Pianetto

Uvaggio: Syrah 100%

Vini Rossi al calice nostra selezione

12.

Vini liquorosi

Bottiglia
cl. 50

Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC – Florio

Uvaggio: Grillo 100 %

Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC – Florio

Uvaggio: Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto

Pantelleria Passito Liquoroso DOC "Zighidi" – Florio

Colore giallo dorato con riflessi ambrati e topazio. Al naso è ampio e ricco, con sentori di uva passa, confettura di albicocca e vaniglia. Al palato è dolce, pieno e morbido, di grande struttura e lunga persistenza.

Marsala Superiore Riserva Secco DOC – Florio

Uvaggio: Grillo e Catarratto

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC – Florio

Uvaggio: Grillo e Catarratto

Vini Liquorosi al calice nostra selezione

12.

Amari & Distillati

Averna

è intenso e dolce-amaro, con note di arancia e liquirizia bilanciate da mirtillo, ginepro, rosmarino e salvia

Averna riserva Tributo Siciliano

è conservato pazientemente per almeno 18 mesi in pregiate botti nello storico stabilimento di Caltanissetta. Questo enfatizza gli aromi di frutta secca e di erbe mediterranee della ricetta originale e dona all'amaro sentori di legno leggermente tostato oltre ad una piacevole morbidezza.

Ramp@Blic Sicilian Legacy

100% Barbados è un rum dalle note aromatiche uniche e distintive.

Nasce a Marsala in Sicilia, dove un rum originario delle Barbados, distillato in Pot Still ed invecchiato per 3 anni in botti di rovere ex-Bourbon, è stato selezionato per ricevere un affinamento unico nelle storiche cantine Florio.

Ramp@Blic Sicilian Origin

100% Jamaican blend è un rum che riflette le forti note dell'Isola d'origine e la rotonda piacevolezza del Marsala siciliano. L'incontro perfetto tra un rum invecchiato e distillato con alambicco discontinuo, caratterizzato da un distintivo "funk", e un rum aromatico distillato con alambicco a colonna. Il tutto arrotondato e ammorbidito dalle botti di Marsala Florio.

Cocktail

Spritz aperol

Spritz campari

Spritz Hugo con S.Germain

Averna mule

Negroni

Negroni sbagliato

Americano

Gin tonic

Analcolico

Crodino XL

Si informano i gentili clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

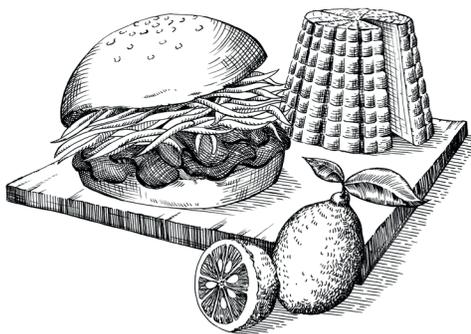
Elenco degli allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Gli allergeni di cui sopra, sono indicati nel menu sotto alla descrizione della ricetta con il numero identificativo come di seguito:

1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



anticafocacceria.it

Seguici su



English Menu
Carte en français



Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834