

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

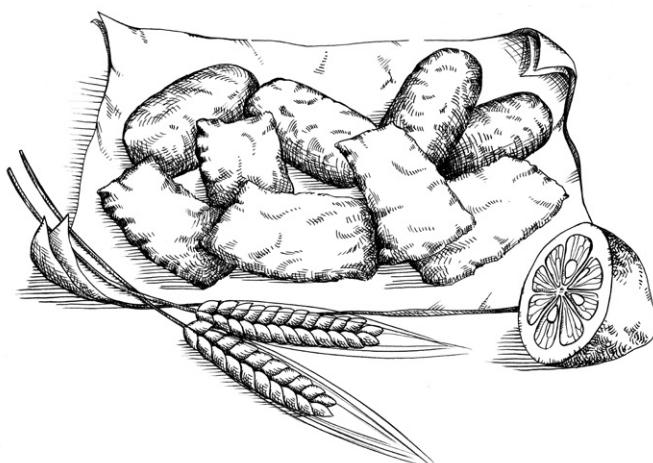
Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto € 1,8

Antipasti

Schiticchio Antica Focacceria 	11
<i>Panella, crochè di latte, cazzillo (crocchè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina^s maritata.</i>	
Schiticchio Ballarò 	12
<i>2 cazzilli, 2 crochè, 2 panelle, 2 arancinette al burro, 2 arancinette al ragù, 2 arancinette alla norma</i>	
Schiticchio melanzana 	9
<i>Involtini di melanzane, caponata, 2 arancinette alla Norma</i>	
Caponata di melanzane 	7
<i>Melanzane, sedano, pomodoro, capperi, olive e mandorle</i>	
Insalata di polpo alla siciliana	11
<i>Insalatina di polpo^s con carote e sedano</i>	

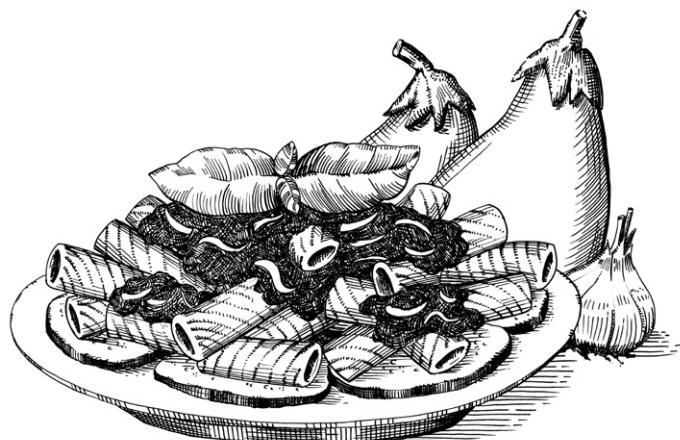
*A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.
In cucina, ad esclusione dei fritti, i piatti sono preparati utilizzando Olio Extra Vergine d'Oliva Selezione Unica,
dei Premiati Oleifici Barbera*



Primi

Pasta chi sardi	13
<i>Bucatini con sarde, finocchietto, zafferano, pinoli, concentrato di pomodoro, pangrattato e uvetta passa</i>	
Rigatoni alla Norma 	11
<i>Salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico</i>	
Timballo di anelletti al forno 	11
<i>Anelletti al ragù, piselli, formaggio grana e besciamella</i>	
Pasta c'anciova rossa	11
<i>Pasta con acciughe, uva passa, pinoli, concentrato di pomodoro e pangrattato</i>	
Parmigiana di melanzane 	10
<i>Strati di melanzane conditi con formaggio, pomodoro, basilico e gratinati in forno</i>	

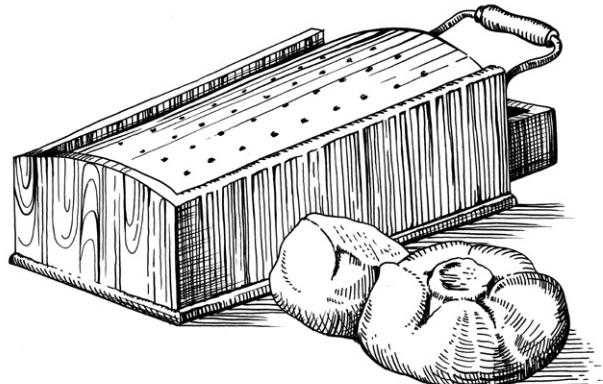
*A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.
In cucina, ad esclusione dei fritti, i piatti sono preparati utilizzando Olio Extra Vergine d'Oliva Selezione Unica,
dei Premiati Oleifici Barbera*



Secondi

Involtini di melanzane  	10
<i>Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con patate al forno</i>	
Sarde a beccafico^s	12
<i>Sarde farcite con pangrattato, pinoli, uva passa e prezzemolo, condite in agrodolce e gratinate al forno</i>	
Spada alla pantesca	15
<i>Trancio di spada^s spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con verdure grigliate</i>	
Arrosto alla palermitana	14
<i>Manzo alla griglia con panure aromatizzata alle erbe e al pepe nero, servito con patate al forno</i>	
Involtini di carne gratinati ai pistacchi 	13
<i>Involtini di suino farciti al formaggio ricoperti di granella di pistacchi e serviti con verdure grigliate</i>	
Tonno alla griglia	16
<i>Trancio di tonno^s alla griglia servito con misticanza e pomodorini</i>	
Tagliata di manzo	16
<i>Servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo</i>	

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera. In cucina, ad esclusione dei fritti, i piatti sono preparati utilizzando Olio Extra Vergine d'Oliva Selezione Unica, dei Premiati Oleifici Barbera



Contorni

Patate al forno 	5
<i>arrostitte con rosmarino</i>	
Verdure alla griglia 	6
<i>misto di verdure di stagione grigliate</i>	
Patatine fritte^s 	5
<i>con la buccia</i>	

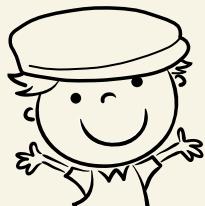
Insalatone

Alicudi	13
<i>Misticanza, pesce spada affumicato, pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e menta</i>	
Vulcano 	9
<i>Misticanza, fagiolini^s, ricotta, pomodorini, olive, capperi e crostini</i>	
Ficuzza	11
<i>Misticanza, cubetti di pollo panati^s, lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano DOP, maionese e crostini di pane</i>	

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera. In cucina, ad esclusione dei fritti, i piatti sono preparati utilizzando Olio Extra Vergine d'Oliva Selezione Unica, dei Premiati Oleifici Barbera

MENÙ BIMBI

Pasta al pomodoro o cotoletta^s di pollo con patate fritte o al forno
+ Bibita a scelta + Cannolicchio



Cibo di strada

In tutta la Sicilia, soprattutto a Palermo, il cibo di strada è parte integrante della tradizione popolare e del patrimonio culturale. Sono sapori forti e delicati, gustose e fragranti specialità che vi proponiamo nelle loro ricette più classiche.

Pani ca' meusa

La meusa è la milza, quinto quarto del vitello che si ricuoce nello strutto unitamente al polmone e, da sempre, si mangia nella vastedda o guastedda, focaccia^s (un tipico panino tondo) cosparsa di semi di sesamo.

Focaccia schietta – con trucioli di caciocavallo e ricotta	5
Focaccia maritata – con milza ^s , polmone ^s , trucioli di caciocavallo e ricotta	6
Focaccia formaggio – con milza ^s , polmone ^s e caciocavallo	5
Focaccia limone – con milza ^s , polmone ^s e limone	5
<i>I formaggi delle nostre Focacce sono Zappalà</i>	
Pane e panelle  – focaccia, panelle, pepe e limone	5
Pane, panelle e cazzilli  – focaccia, panelle, cazzilli (crocchè di patate) e limone	5
Pane e cazzilli  – focaccia, cazzilli (crocchè di patate)	5
Tris di focaccine - focaccina schietta, focaccina maritata, focaccina e panelle 	8,5
Arancina ragù  – con ragù di carne e piselli	3,8
Arancina burro  – con mozzarella, prosciutto e besciamella	3,8
Arancina Norma  – con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico	3,8
Arancinette miste  – le arancine in formato spuntino 6 pz	6,5
Panelle  – soffici e dorate frittelle di farina di ceci e prezzemolo 6 pz	5
Cazzilli  – crocchette di patate e menta 6 pz	5
Crocchè di latte  – morbido cuore di besciamella in una panatura croccante 6 pz	5
Sfincione palermitano  – soffice pizza con salsa di pomodoro, pangrattato, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano	4,5

Dolci della focacceria

Cannolo <i>Farcito con crema di ricotta^s arricchita da scaglie di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia candita</i>	3,8
Cannolicchio <i>Il cannolo palermitano in formato mini</i>	2
Trionfo di San Francesco <i>Cannolo scomposto servito in bicchiere, schegge di cialda di cannolo, crema di ricotta^s arricchita da scaglie di cioccolato fondente</i>	5
Cassata siciliana  <i>Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita</i>	6
Pistacchiosa  <i>Pan di Spagna al pistacchio farcita con crema di ricotta, gocce di cioccolato fondente e ricoperta di granella di pistacchi</i>	5,5
Delizia al cioccolato e nocciole  <i>Soffice pan di spagna arricchito con crema di nocciole e una soffice mousse al cacao, il tutto glassato finemente al cioccolato fondente</i>	5,5
Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica nei gusti Vaniglia – Cannella – Zenzero – Arancia <i>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.</i>	5

Gelati e granite

In stagione.

Chiedi al nostro staff l'assortimento di gusti.

Gelato	4
Brioche col tuppo^s con gelato	5
Granita	4
Brioche col tuppo^s con granita	5
Bicchierino siciliano di granita	2

Bevande

Acqua minerale <i>naturale e gasata microfiltrata - 1 litro</i>	2
Bibite di Sicilia Tomarchio BIO - 27,5 cl <i>Arancia bionda - Arancia rossa - Chinotto - Limonata - Mandarino - Gazzosa</i>	3,5
The freddo Tomarchio BIO - 27,5 cl <i>Limone - Pesca</i>	3,5
Mole Cola Classica - 33 cl <i>L'autentica Cola italiana al 100%</i>	3
Mole Cola senza zucchero - 33 cl <i>il piacere dell'autentica Cola italiana senza zuccheri aggiunti</i>	3
Succo di frutta - 20 cl <i>Pera - Pesca - Ananas - Mirtillo</i>	3
Spremuta d'arancia fresca	4
Latte di Mandorla	2,5



Birre alla spina

	Piccola 30 cl	Media 50 cl
--	------------------	----------------

Pilsner Urquell - Pils

Rep. Ceca - bassa fermentazione - alcol 4,4 % Vol.

Si caratterizza per un amaro molto intenso. Il bilanciamento tra zuccheri e amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche. Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata, il Saaz.

3,5	6
-----	---

Birre artigianali

Rifermentate in bottiglia, non pasteurizzate, non filtrate

	Bottiglia 33 cl
--	--------------------

Oro - Pils - birrificio Tarì

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

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

5,5

Bronzo - English Amber Ale - birrificio Tarì

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

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

5,5

Trisca - Blanche - birrificio Tarì

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

Gusto: fresco, elegante, delicatamente agrumato.

5,5

Vini Spumanti

Bottiglia

Fushà Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto	24
<i>Uvaggio: Insolia Biologico – Metodo Charmat</i>	
700 s.l.m. – Cusumano	35
<i>Uvaggio: Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay – Brut Metodo Classico</i>	
Duca Brut – Duca di Salaparuta	25
<i>Uvaggio: Greccanico e Chardonnay – Brut Metodo Charmat</i>	
Saint Germain – Firriato	24
<i>Uvaggio: Blend di Catarrato e Grillo – Brut Metodo Charmat</i>	
Charme Rosé – Firriato	24
<i>Uvaggio: Blend di vitigni autoctoni – Vino Mosso</i>	
Vini Spumanti al calice nostra selezione 5	

Vini Bianchi

Bottiglia

Insolia Sicilia DOC BIO – Baglio di Pianetto	18
<i>Uvaggio: Insolia 100% Biologico</i>	
Ficiligno Sicilia DOC BIO – Baglio di Pianetto	20
<i>Uvaggio: Insolia e Viognier Biologico</i>	
Angimbé – Cusumano	21
<i>Uvaggio: Insolia 70% e Chardonnay 30%</i>	
Alta Mora Etna Bianco DOC – Cusumano	30
<i>Uvaggio: Carricante 100%</i>	
Calanica Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta	20
<i>Uvaggio: Grillo 100%</i>	
Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane – Duca di Salaparuta	24
<i>Uvaggio: Vermentino 100%</i>	
Caeles Grillo BIO – Firriato	22
<i>Uvaggio: Grillo 100% Biologico</i>	
Leone d'Almerita Terre Siciliane IGT – Tasca d'Almerita	24
<i>Uvaggio: Catarratto 50%, Pinot Bianco 27%, Sauvignon 19%, Gewurztraminer 4%</i>	
Nozze d'Oro Contea di Sclafani DOC – Tasca d'Almerita	35
<i>Uvaggio: Inzolia 75%, Sauvignon 25%</i>	
Grillo Cavallo delle Fate Sicilia DOC – Tasca d'Almerita	22
<i>Uvaggio: Grillo 100%</i>	
Vini Bianchi al calice nostra selezione 5	

Vini Rossi

Bottiglia

Shymer Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto	23
<i>Uvaggio: Syrah 50%, Merlot 50% Biologico</i>	
Ramione Sicilia DOC BIO – Baglio di Pianetto	24
<i>Uvaggio: Nero d'Avola e Merlot Biologico</i>	
Benuara Terre Siciliane IGT – Cusumano	24
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 70 %, Syrah 30 %</i>	
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Cusumano	19
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 100%</i>	
Calanica Frappato Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta	20
<i>Uvaggio: Frappato 100%</i>	
Calanica Nero d'Avola DOC Sicilia – Duca di Salaparuta	24
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 100%</i>	
Le Sabbie dell'Etna Etna DOC – Firriato	30
<i>Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	
Caeles Syrah BIO – Firriato	24
<i>Uvaggio: Syrah 100% Biologico</i>	
Lamuri Nero d'Avola Sicilia DOC – Tasca d'Almerita	24
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 100%</i>	
Rosso del Conte Sicilia DOC – Tasca d'Almerita	58
<i>Uvaggio: Nero d'avola 62%, Perricone 38%</i>	
Vini Rossi al calice nostra selezione 5	

Vini liquorosi

Bottiglia
cl. 50

Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC – Florio	30
<i>Uvaggio: Grillo 100 %</i>	
Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC – Florio	26
<i>Uvaggio: Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto</i>	
Vini Liquorosi al calice nostra selezione 5	

Caffetteria

Caffè Espresso Moak selezione Brasilea	1,5
<i>Miscela che custodisce l'essenza di colture diverse che si fondono in un caffè ricco con un aroma che regala gradevolezza per parecchio tempo</i>	
Caffè Espresso decaffeinato	1,5
Cappuccino	2
Cappuccino con latte di mandorla	2,5
Caffè d'orzo	1,5
Caffè Espresso corretto	2,5
Bicchierino siciliano di granita	2

Amari

Averna	4
<i>è intenso e dolce-amaro, con note di arancia e liquirizia bilanciate da mirtillo, ginepro, rosmarino e salvia</i>	
Averna riserva Don Salvatore	5
<i>L'antica ricetta di Averna prevede l'invecchiamento in botti di rovere per 18 mesi, il cui risultato è un liquido maturo con ricche note di un "bouquet" mediterraneo, una bevanda ispirata a Don Salvatore Averna, che ricevette in dono la ricetta da Frà Girolamo, un monaco benedettino, in Sicilia, 150 anni fa.</i>	

anticafocacceria.it

Seguici su



English Menu



Antica Focacceria S. Francesco
Cucina popolare siciliana dal 1834