



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Menu



Dal 1834, l'anima della Sicilia a tavola

Nati nel cuore di Palermo, siamo stati i primi a trasformare il cibo di strada in simbolo, diventando un punto di riferimento per generazioni.

In quasi due secoli abbiamo visto cambiare le mode e i gusti, e ci siamo lasciati contaminare da nuove esperienze e nuove città. Oggi la nostra cucina continua a evolvere, intrecciando sapori antichi e interpretazioni contemporanee.

Eppure, ogni volta che serviamo un piatto, in qualunque nostro locale, rimettiamo al centro la stessa idea: raccontare con semplicità ciò che rende unica la nostra terra.

Tradizione e innovazione convivono in ogni scelta: dalle ricette popolari che custodiamo alle nuove creazioni che arricchiscono i nostri menu.

Un percorso che continua, assaggio dopo assaggio.

*Ci affidiamo a produttori siciliani selezionati,
realità che condividono i nostri valori di qualità, provenienza e tradizione.*



Arancine e fritti dell'Antica Focacceria

*Arancine classiche e reinterpretazioni ispirate ai sapori d'Italia.
Insieme a una selezione di fritti tipici dell'isola.*



SAPORI DA SPARTIRI

Fritto misto dell'Antica Focacceria _____ € 14

Panelle^s, croccchè al latte^s, crostino^s siciliano e arancina^s alla carne. **Porzione ideale da condividere in due.**

1, 3, 6, 7, 9, 12

Arancina^s Classica al Ragù _____ € 4,5

Riso allo zafferano ripieno di ragù di carne e piselli, avvolto in panatura croccante.

1, 6, 7, 9

Arancina^s Classica al Burro _____ € 4,5

Riso allo zafferano ripieno di prosciutto cotto, formaggio filante e besciamella, avvolto in panatura croccante.

1, 6, 7

DA NON PERDERE

✓ **Arancina^s "Cacio e Pepe"** _____ € 5

Riso allo zafferano ripieno di pecorino e pepe nero, avvolta in panatura croccante.

1, 7

DA NON PERDERE

✓ **Arancina^s alla Norma** _____ € 5

Riso allo zafferano ripieno di sugo di pomodoro e basilico, melanzane fritte e ricotta salata, avvolto in panatura croccante.

1, 3, 6, 7

DA NON PERDERE

Arancina^s Carbonara _____ € 5

Riso allo zafferano ripieno di guanciale, uovo e pecorino, avvolto in panatura croccante.

1, 3, 7

Antipasti

*Conserven, salumi e formaggi locali, verdure in agrodolce e specialità di mare.
Ricette autentiche, pensate per raccontare la nostra terra fin dal primo morso.*



SAPORI DI SICILIA

✓ **Caponata^s di Melanzane** _____ € 8

Melanzane fritte con pomodoro, cipolla e sedano, arricchite da olive nere, capperi e mandorle.

8, 9, 12

✓ **Zucca in Agrodolce** _____ € 9

Fette di zucca fritte, marinate in agrodolce con aceto e menta.

8, 12

Sarde^s a Beccafico _____ € 10

Sarde farcite con pangrattato, pinoli e uvetta, servite su un letto di finocchi e arancia con un tocco di aceto.

1, 4, 6, 8, 12

Insalata di polpo^s alla Siciliana _____ € 15

Insalatina di polpo^s con carote e sedano

9, 14

SAPORI DI SICILIA

Tris di Mini Focacce^s _____ € 9

Tre versioni della tipica focaccia^s siciliana in formato mignon: una con panelle^s di ceci, una con croccchè^s al latte e una con milza^s, ispirata al tradizionale pani câ meusa, servite con limone.

1, 7, 11

SAPORI DA SPARTIRI

Tagliere Misto Siciliano _____ € 14

Salame e guanciale dei Nebrodi, salsiccia secca, formaggio Ragusano DOP, Primo Sale, ricotta mista di pecora e olive nere. **Porzione ideale da condividere in due.**

7, 8

Primi piatti

*In Sicilia, la pasta non è solo un piatto: è tradizione, famiglia, festa.
Qui la prepariamo fresca, all'uovo o al forno, e la condiamo con ingredienti tipici dell'isola:
verdure di stagione, formaggi locali e profumi mediterranei.*

Anelletti siciliani al forno _____ € 14

Anelletti siciliani al forno con ragù di carne^s, piselli^s, cosacavaddu ibleo stagionato (caciocavallo), besciamella e melanzane, gratinati con pangrattato.

1, 7, 9

UNICI DA NOI

Tonnarelli pistacchio e crudo di gamberi^s _____ € 18

Tonnarelli freschi all'uovo con pesto di pistacchio e crudo di gamberi^s, guarniti con granella di pistacchio.

1, 2, 3, 8, 12

Calice in abbinamento Caeles Grillo IGT +€ 6

SCELTA DELL'GHEF

Carbonara dei Nebrodi _____ € 15

Rigatoni freschi con guanciale di maialino nero dei Nebrodi, crema di uova e pecorino romano DOP, rifiniti con pepe nero.

1, 3, 7

SAPORI DI SICILIA

✓ Rigatoni alla Norma _____ € 14

Rigatoni freschi con salsa di pomodoro e basilico, melanzane fritte e ricotta salata siciliana.

1, 7

Calice in abbinamento Sorìa Perricone DOC +€ 6

Pasta chi sardi _____ € 15

Busiate fresche con sarde, concentrato di pomodoro e zafferano, arricchite da pinoli e pangrattato tostato.

1, 3, 4, 8, 9



Secondi

*Sostanziosi e ricchi di gusto: i nostri secondi portano in tavola l'anima della cucina siciliana.
Carne, pesce e verdure preparati con ingredienti selezionati e abbinamenti che esaltano ogni sapore.*

SAPORI DI SICILIA

✓ **Parmigiana di melanzane** _____ € 14

Melanzane fritte a strati con salsa di pomodoro fresco e mozzarella fiordilatte, profumate con basilico e cotte al forno secondo tradizione.

7

Bistecca alla palermitana _____ € 20

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

1

Costata di manzo _____ € 20

Costata di manzo senz'osso servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo.

7

SCELTA DELLO CHEF

Fritto misto di mare _____ € 20

Fritto di anelli e ciuffi di calamaro^s, gamberi rossi^s e zucchine, serviti con spicchi di limone e maionese ai capperi.

1, 2, 12, 14

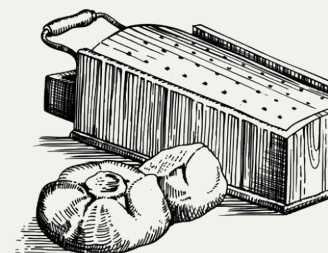
UNICI DA NOI

Tonno^s al profumo di Sicilia _____ € 21

Tonno^s scottato, servito con salsa agli agrumi, cedro candito, capperi salati e olio aromatizzato alla ruchetta verde.

4, 12

Calice in abbinamento Caeles Grillo IGT +€ 6



Contorni

UNICI DA NOI

✓ **Panelle^s stick** _____ € 7

Bastoncini di panelle^s di ceci, serviti caldi e croccanti, accompagnati dal nostro ketchup di datterino giallo.

✓ **Spadellata di verdure** _____ € 7

Dadolata di peperoni, zucchine, carote e sedano verde.

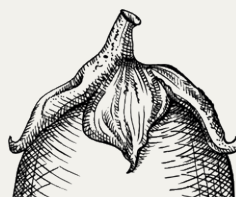
9

✓ **Patate al forno con buccia** _____ € 7

Patate cotte al forno con la loro buccia, condite con olio extravergine d'oliva, dorate e fragranti.

✓ **Scarola ripassata** _____ € 7

Scarola saltata con aglio, peperoncino e olio extravergine d'oliva, semplice e saporita come da tradizione siciliana



Pizze Sicule Veraci

La pizza incontra la Sicilia: impasti fragranti, cottura in forno e condimenti che richiamano la nostra terra.

🌿 Alla Norma^s _____ € 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata e basilico.

1, 7

Pizza di Scarola^s _____ € 14

Mozzarella, scarola, pomodoro datterino, acciughe, pangrattato croccante, Cosacavaddu Ibleo stagionato, pinoli.

1, 4, 7, 8

🌿 Caponata^s _____ € 15

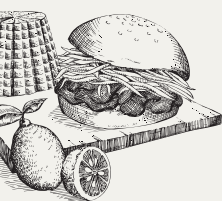
Pomodoro, melanzane fritte^s, peperoni rossi^s, cipolla dorata, sedano, olive nere, capperi salati, pinoli.

1, 8, 9

La Sicula^s _____ € 15

Pomodoro, acciughe, olive miste, abbondante parmigiano, olio all'aglio, prezzemolo. Basilico fresco in uscita

1, 6, 7, 8, 9



Burger siciliani

La focaccia palermitana è la base della nostra storia: morbida, tonda, fragrante, ha dato il nome all'Antica Focacceria S. Francesco. Oggi diventa il pane dei nostri burger.

Il pani câ meusa

Il simbolo di Palermo. Noi lo proponiamo nella sua versione classica e in una nuova interpretazione, più ricca e sorprendente.

SAPORI DI SICILIA

Pani câ meusa della tradizione _____ € 10

Focaccia^s palermitana con milza^s e polmone^s di vitello, gocce di limone.

1, 4, 7, 11, 12

SCELTA DELLO GHEF

Meusa Ribelle _____ € 16

Focaccia^s palermitana con milza^s e polmone^s di vitello, salsa verde e ricotta.

1, 4, 7, 11, 12

La Panellara _____ € 16

Focaccia^s palermitana con panelle^s di ceci, mortadella con pistacchi, maionese, insalata, limone.

1, 3, 8, 11, 12

La Baronessa _____ € 18

Focaccia^s palermitana con hamburger^s di vitello siciliano, formaggio primo sale, caviale di melanzane, pomodoro, iceberg.

1, 7, 8, 11

IMMANCABILI

La Scogghiarola _____ € 19

Focaccia^s palermitana con polpo^s (cotto e tagliato), pomodori semi-seccchi, zucchine, maionese, insalata.

1, 3, 11, 12, 14

Tutti i burger sono serviti con stick di panelle e il nostro ketchup di pomodorino giallo.

Dolci

Il finale perfetto al profumo di Sicilia. Ricotta, pistacchi, mandorle e agrumi diventano protagonisti dei nostri dessert, preparati secondo la tradizione dell'Antica Focacceria S. Francesco.



UNICI DA NOI

I cannoli dell'Antica Focacceria

Componi il tuo cannolo. Mini cialde servite vuote, da riempire al momento con ricotta^s dolce e completare con pistacchi, cioccolato e canditi. Un rito della tradizione siciliana

1, 3, 7, 8, 12

2 mini cannoli _____ € 4,5

4 mini cannoli _____ € 9

Sorbetti e granite _____ € 4,5

Freschi, preparati con frutta e agrumi di stagione.

1,3,7

SAPORI DI SICILIA

Degustazione di cioccolato Bonajuto _____ € 5

Cioccolato modicano nei gusti vaniglia, cannella, zenzero e arancia. Lavorato a bassa temperatura, conserva la tipica consistenza granulosa con zucchero ancora integro.

In abbinamento Rum Rump@blic +€ 4
nelle versioni Sicilian Legacy o Sicilian Origin.

Cassatina^s _____ € 6

Pan di Spagna, ricotta, pasta reale e glassa di zucchero.

1, 3, 6, 7, 8, 12

Tiramisù dell'Antica Focacceria _____ € 6

Crema^s al tiramisù su savoiardi al caffè, arricchito con scaglie croccanti di cialda di cannolo.

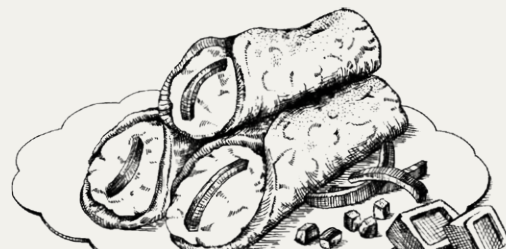
1, 3, 7

SCELTA DELL' GHEF

Brontina^s _____ € 7

Semifreddo al pistacchio con marzapane e crema di ricotta al pistacchio.

1, 3, 6, 7, 8, 12



Bevande

Acqua San Pellegrino, Panna 75 cl _____ € 3,5

Bibite di Sicilia Tomarchio BIO 27,5cl _____ € 3,8

The freddo Tomarchio BIO 25 cl _____ € 3,8

Acqua Tonica _____ € 3,5

Coca Cola Classica 33 cl _____ € 3,5

Coca Cola senza zucchero 33 cl _____ € 3,5

Birra Nastro Azzurro 0% Analcolica _____ € 4

Succo di frutta _____ € 3,5

Spremuta d'arancia fresca _____ € 5

Caffè, Amari & Distillati

Caffè Espresso Moak _____ € 2,5

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

Averna _____ € 5

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

Averna Riserva Tributo Siciliano _____ € 7

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.

Grappa di Noà - Cusumano _____ € 6

Ramazzotti Sicilian Legacy _____ € 7

Ramazzotti Sicilian Origin _____ € 7

Selezione di altri amari _____ € 4

Birre

Birre artigianali (bottiglia)

Oro Pils birrificio Tarì _____ € 7

Bronzo English Amber Ale, birrificio Tarì _____ € 7

Trisca Blanche, birrificio Tarì _____ € 7

Birre alla spina

Birra Raffo – Lavorazione Grezza
piccola _____ € 3,5 | media _____ € 5,5

Birra Peroni Nastro Azzurro – Premium Lager
piccola _____ € 3,5 | media _____ € 5,5

Cocktail

Averna Sicilian Mule _____ € 8

Americano _____ € 8

Negroni / Negroni sbagliato _____ € 8

Bulldog Tonic _____ € 8

Analcolico _____ € 7

Crodino XL Biondo / Arancia Rossa _____ € 5

Spritz Selection

Aperol Spritz _____ € 6,5

Campari Spritz _____ € 6,5

Cynar Spritz _____ € 6,5

Sarti Spritz _____ € 6,5

Hugo Spritz _____ € 6,5



Vini

Ogni piatto ha il suo vino, ogni vino racconta la Sicilia.

La nostra carta è interamente siciliana: bianchi freschi e minerali, rossi intensi e avvolgenti, bollicine eleganti.

Etichette pensate per accompagnare e valorizzare ogni sapore della nostra cucina.

Di seguito le nostre cantine selezionate



CUSUMANO



DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824



FIRRIATO



FLORIO
1833



PRINCIPI DI BUTERA
SICILIA

Bollicine

Duca Brut - Duca di Salaparuta _____	€22	Fushà Terre Siciliane IGT BIO - Baglio di Pianetto _____	€ 29
Saint Germain - Firriato _____	€ 28	700 s.l.m. - Cusumano _____	€ 39
Charme Rosé - Firriato _____	€ 28	Bollicine al calice nostra selezione _____	€ 6

12

Bianchi

Insolia Sicilia DOC BIO - Baglio di Pianetto _____	€ 21	Bayamore Bianco DOC - Firriato _____	€ 25
Amira Rosato DOC DIRETTA - Principi di Butera _____	€ 22	Caeles Grillo IGT BIO - Firriato _____	€ 26
Viognier DOC BIO - Baglio di Pianetto _____	€ 22	Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane _____	€ 28
Grillo “autentici di Sicilia” - Duca di Salaparuta _____	€ 22	Duca di Salaparuta	
Caeles Catarratto IGT BIO - Firriato _____	€ 24	Alta Mora Etna Bianco DOC - Cusumano _____	€ 33
Shamaris DOC - Cusumano _____	€ 24	Etna Lavico Bianco DOC - Duca di Salaparuta _____	€ 36
Angimbè - Cusumano _____	€ 24	Bianca di Valguarnera - Duca di Salaparuta _____	€ 59
Chardonnay Sicilia DOC - Principi di Butera _____	€ 24	Vini bianchi al calice nostra selezione _____	€ 6

12

Rossi

Frappato IGT BIO - Baglio di Pianetto _____	€ 22	Soria Perricone DOC - Firriato _____	€ 28
Syrah DOC BIO - Baglio di Pianetto _____	€ 22	Benuara Terre Siciliane IGT - Cusumano _____	€ 28
Frappato “Autentici di Sicilia” - Duca di Salaparuta _____	€ 22	Le Sabbie dell’Etna DOC - Firriato _____	€ 34
Nero d’Avola “Autentici di Sicilia” DOC Sicilia _____	€ 22	Lavico Etna Rosso DOC - Duca di Salaparuta _____	€ 38
Duca di Salaparuta			
Merlot IGT - Cusumano _____	€ 22	Noà - Cusumano _____	€ 47
Nero d’Avola Terre Siciliane IGT - Cusumano _____	€ 22	Sàgana - Cusumano _____	€ 52
Cabernet Sauvignon Sicilia DOC - Principi di Butera _____	€ 24	Duca Enrico - Duca di Salaparuta _____	€ 89
Caeles Syrah IGT BIO - Firriato _____	€ 26	Vini rossi al calice nostra selezione _____	€ 6
		<small>12</small>	
Shym’er Terre Siciliane IGT - Baglio di Pianetto _____	€ 26		

Liquorosi

Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC - Florio _____	€ 32	Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC _____	€ 37
		Florio	
Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC _____	€ 35	Èra Passito - Bagno di Pianetto (<i>al calice</i>) _____	€ 8
Florio			
Marsala Superiore Riserva Secco DOC - Florio _____	€ 37	Vini liquorosi al calice nostra selezione _____	€ 8
		<small>12</small>	

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 contenenti glutine (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut*).
2. Crostacei.
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini
14. Molluschi

^S I prodotti così contrassegnati sono surgelati o congelati all'origine.  Piatto vegetariano Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Servizio: €2,5

anticafocacceria.it

seguici su   