



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.



SAPURI DA SPARTIRI

Fritto misto dell'Antica Focacceria € 14

Panelle^s, crocchè 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, avvolto 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

Conserve, salumi e formaggi locali, verdure in agrodolce e specialità di mare.

Ricette autentiche, pensate per raccontare la nostra terra fin dal primo morso.



SAPURI 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

SAPURI 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 crocchè^s al latte e una con milza^s, ispirata al tradizionale pani câ meusa, servite con limone.
1, 7, 11

SAPURI 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

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

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 DELLO CHEF

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



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.

SAPUTI DI SICILIA

❷ Parmigiana di melanzane € 14

Melanze 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 calamari^s, gamberi rossi^s e zucchine, serviti con spicchi di limone e maionese ai capperi.

1, 2, 12, 14

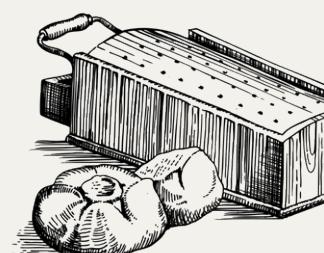
UNICI DA NOI

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

❷ Panelle^s stick € 7

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

❷ Patate al forno con buccia € 7

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

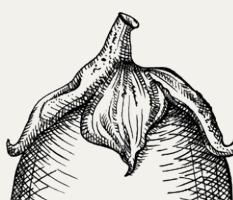
❷ Spadellata di verdure € 7

Dadolata di peperoni, zucchine, carote e sedano verde.

9

❷ 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

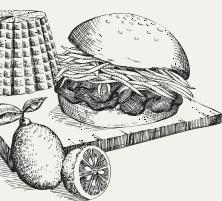
Pomodoro, melanzane fritte^s, peperoni rossi^s, cipolla dorata, sedano, olive nere, capperi salati, pinoli.

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.

SAPURI 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 CHEF

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-secchi, 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

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 DELLO CHEF

Brontina^s _____ € 7

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

1, 3, 6, 7, 8, 12

In abbinamento Rum Rump@blic +€ 4

nelle versioni Sicilian Legacy o Sicilian Origin.



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



DAL 1824



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

Amìra 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
Duca di Salaparuta

Grillo "autentici di Sicilia" - Duca di Salaparuta _____ € 22 **Alta Mora Etna Bianco DOC** - Cusumano _____ € 33

Caeles Catarratto IGT BIO - Firriato _____ € 24 **Etna Lavico Bianco DOC** - Duca di Salaparuta _____ € 36

Shamaris DOC - Cusumano _____ € 24 **Bianca di Valguarnera** - Duca di Salaparuta _____ € 59

Angimbè - Cusumano _____ € 24 **Vini bianchi al calice nostra selezione** _____ € 6
12

Chardonnay Sicilia DOC - Principi di Butera _____ € 24

Rossi

| | | | |
|--|------|---|---------------|
| Frappato IGT BIO - Baglio di Pianetto | € 22 | Sorìa 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 Duca di Salaparuta | € 22 | Lavico Etna Rosso DOC - Duca di Salaparuta | € 38 |
| 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 | <i>Vini rossi al calice nostra selezione</i> | € 6 |
| Shym'er Terre Siciliane IGT - Baglio di Pianetto | € 26 | | ¹² |

Liquorosi

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

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.

anticafocacceria.it

seguici su   