



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.

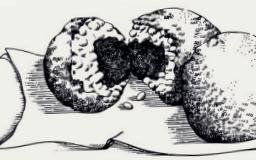
Ci affidiamo a produttori siciliani selezionati, realtà che condividono i nostri valori di qualità, provenienza e tradizione.



Arancine e fritti dell'Antica Focacceria

Arancine classiche e reinterpretazioni ispirate ai sapori d'Italia.

Insieme a una selezione di fritti tipici dell'isola.



SAPUR DA SPARTIR

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

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

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

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.



SAPUR DI SICILIA

Y Caponata^s di Melanzane € 8

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

8, 9, 12

SAPUR 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 c'â meusa, servite con limone.

1, 7, 11

SAPUR DA SPARTIR

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

SAPUR DA SPARTIR

Sarde^s a Beccafico € 9

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

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

SAPUTRI DI SICILIA
Rigatoni alla Norma € 16

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 € 16

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 € 19

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 € 19

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.

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

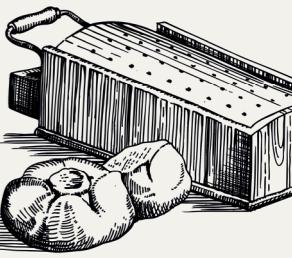
UNICI DA NOI

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



Polpette della nonna € 16

Polpette di bovino fatte in casa con Grana Padano DOP, patate, carote e pane rustico, servite in salsa di pomodoro come da tradizione siciliana.

1, 3, 7

SAPUTRI DI SICILIA

Parmigiana di melanzane € 16

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

7

Cous cous alla siciliana € 19

Cous cous condito con polpo^s tenero già cotto e tagliato, peperoni, zucchine, bisque di crostacei aromatizzati alla menta, carote e sedano verde.

1, 2, 7, 8, 9, 14

Calice in abbinamento Bayamore Bianco DOC +€ 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.

Patate al forno con buccia € 7

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

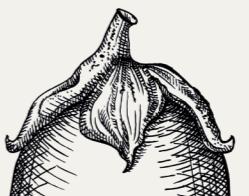
Spadellata di verdure € 7

Dadolata di peperoni, zucchine, carote e sedano verde.

9

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** € 14

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



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 cà 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 cà 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

✓ **Caponata^s** € 15

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

1, 8, 9

La Sicula^s € 16

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

1, 6, 7, 8, 9

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

SAPURI DI SICILIA

Degustazione di cioccolato Bonajuto

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 ciarda di cannolo.

1, 3, 7

SCELTA DELLO 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.	

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

Grappa di Noà - Cusumano	€ 6
Ramazzotti Sicilian Legacy	€ 7
Ramazzotti Sicilian Origin	€ 7
Selezione di altri amari	€ 4
Averna Sicilian Mule	€ 8,5
Americano	€ 8,5
Negroni / Negroni sbagliato	€ 8,5
Bulldog Tonic	€ 8,5
Analcolico	€ 7
Crodino XL Biondo / Arancia Rossa	€ 5

Spritz Selection

Aperol Spritz	€ 7
Campari Spritz	€ 7
Cynar Spritz	€ 7
Sarti Spritz	€ 7
Hugo Spritz	€ 7

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



FIRRIATO



**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	<i>Bollicine al calice nostra selezione</i>	€ 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
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	<i>Vini bianchi al calice nostra selezione</i>	€ 6 ¹²
Chardonnay Sicilia DOC - Principi di Butera	€ 24		

Rossi

Frappato IGT BIO - Baglio di Pianetto	€ 22	Sòria 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		Noà - Cusumano	€ 47
Merlot IGT - Cusumano	€ 22	Sàgana - Cusumano	€ 52
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT - Cusumano	€ 22	Duca Enrico - Duca di Salaparuta	€ 89
Cabernet Sauvignon Sicilia DOC - Principi di Butera	€ 24	<i>Vini rossi al calice nostra selezione</i>	€ 6 ¹²
Caeles Syrah IGT BIO - Firriato	€ 26		
Shym'er Terre Siciliane IGT - Baglio di Pianetto	€ 26		

Liquorosi

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

Vini liquorosi al calice nostra selezione

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

⁵ 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   