



# 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<sup>s</sup>, croccchè al latte<sup>s</sup>, crostino<sup>s</sup> siciliano e arancina<sup>s</sup> alla carne. Porzione ideale da condividere in due.

1, 3, 6, 7, 9, 12

**Arancina<sup>s</sup> Classica al Ragù** \_\_\_\_\_ € 4,5

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

1, 6, 7, 9

**Arancina<sup>s</sup> 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<sup>s</sup> "Cacio e Pepe"** \_\_\_\_\_ € 5

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

1, 7

DA NON PERDERE

✔ **Arancina<sup>s</sup> 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<sup>s</sup> 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.*



SAPORI DI SICILIA

✔ **Caponata<sup>s</sup> di Melanzane** \_\_\_\_\_ € 8

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

8, 9, 12

✔ **Zucca in Agrodolce** \_\_\_\_\_ € 8

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

8, 12

**Sarde<sup>s</sup> 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

SAPORI DI SICILIA

**Tris di Mini Focacce<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 9

Tre versioni della tipica focaccia<sup>s</sup> siciliana in formato mignon: una con panelle<sup>s</sup> di ceci, una con croccchè<sup>s</sup> al latte e una con milza<sup>s</sup>, ispirata al tradizionale pani cà 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<sup>s</sup>, piselli<sup>s</sup>,  
cosacavaddu ibleo stagionato (caciocavallo), besciamella  
e melanzane, gratinati con pangrattato.

1, 7, 9

SAPORI 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<sup>s</sup> € 19

Tonnarelli freschi all’uovo con pesto di pistacchio e crudo di  
gamberi<sup>s</sup>, guarniti con granella di pistacchio.

1, 2, 3, 8, 12

Calice in abbinamento Caeles Grillo IGT +€ 6

SCELTA DELL’ GHEF

Carbonara dei Nebrodi € 19

Rigatoni freschi con guanciaie 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.*

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

SAPORI 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<sup>s</sup> 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

SCELTA DELL’ GHEF

Fritto misto di mare € 20

Fritto di anelli e ciuffi di calamaro<sup>s</sup>, gamberi rossi<sup>s</sup> e zucchine,  
serviti con spicchi di limone e maionese ai capperi.

1, 2, 12, 14

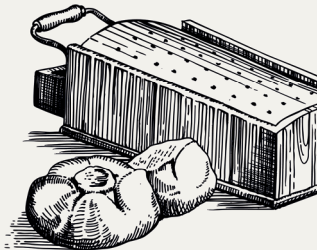
UNICI DA NOI

Tonno<sup>s</sup> al profumo di Sicilia € 21

Tonno<sup>s</sup> 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<sup>s</sup> stick € 7

Bastoncini di panelle<sup>s</sup> 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.

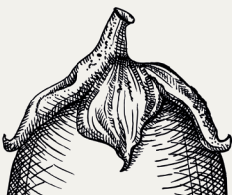
✔ Spadellata di verdure € 7

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<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 14

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

**Pizza di Scarola<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 14

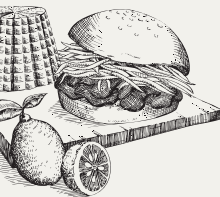
Mozzarella, scarola, pomodoro datterino, acciughe, pangrattato croccante, Cosacavaddu Ibleo stagionato, pinoli.  
*1, 4, 7, 8*

🌿 **Caponata<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 15

Pomodoro, melanzane fritte<sup>s</sup>, peperoni rossi<sup>s</sup>, cipolla dorata, sedano, olive nere, capperi salati, pinoli.  
*1, 8, 9*

**La Sicula<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 16

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<sup>s</sup> palermitana con milza<sup>s</sup> e polmone<sup>s</sup> di vitello, gocce di limone.  
*1, 4, 7, 11, 12*

SCELTA DELLO GHEF

**Meusa Ribelle** \_\_\_\_\_ € 16

Focaccia<sup>s</sup> palermitana con milza<sup>s</sup> e polmone<sup>s</sup> di vitello, salsa verde e ricotta.  
*1, 4, 7, 11, 12*

**La Panellara** \_\_\_\_\_ € 16

Focaccia<sup>s</sup> palermitana con panelle<sup>s</sup> di ceci, mortadella con pistacchi, maionese, insalata, limone.  
*1, 3, 8, 11, 12*

**La Baronessa** \_\_\_\_\_ € 18

Focaccia<sup>s</sup> palermitana con hamburger<sup>s</sup> di vitello siciliano, formaggio primo sale, caviale di melanzane, pomodoro, iceberg.  
*1, 7, 8, 11*

IMMANCABILI

**La Scogghiarola** \_\_\_\_\_ € 19

Focaccia<sup>s</sup> palermitana con polpo<sup>s</sup> (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.



**Cassatina<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 6

Pan di Spagna, ricotta, pasta reale e glassa di zucchero.  
*1, 3, 6, 7, 8, 12*

**Tiramisù dell’Antica Focacceria** \_\_\_\_\_ € 6

Crema<sup>s</sup> al tiramisù su savoiardi al caffè, arricchito con scaglie croccanti di cialda di cannolo.  
*1, 3, 7*

SCELTA DELLO GHEF

**Brontina<sup>s</sup>** \_\_\_\_\_ € 7

Semifreddo al pistacchio con marzapane e crema di ricotta al pistacchio.  
*1, 3, 6, 7, 8, 12*

UNICI DA NOI

**I cannoli dell’Antica Focacceria**

Componi il tuo cannolo. Mini cialde servite vuote, da riempire al momento con ricotta<sup>s</sup> 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.



Bevande			
Acqua San Pellegrino, Panna 75 cl	€ 3,5	Coca Cola senza zucchero 33 cl	€ 3,5
Bibite di Sicilia Tomarchio BIO 27,5cl	€ 3,8	Birra Nastro Azzurro 0% Analcolica	€ 4
The freddo Tomarchio BIO 25 cl	€ 3,8	Succo di frutta	€ 3,5
Acqua Tonica	€ 3,5	Spremuta d’arancia fresca	€ 5
Coca Cola Classica 33 cl	€ 3,5		

Caffè, Amari & Distillati			
Caffè Espresso Moak	€ 2,5	Grappa di Noà - Cusumano	€ 6
Miscela che custodisce l'essenza di colture diverse che si fondono in un caffè ricco con un aroma che regala gradevolezza per parecchio tempo.		Ramazzotti Sicilian Legacy	€ 7
Averna	€ 5	Ramazzotti Sicilian Origin	€ 7
Intenso e dolce-amaro, con note di arancia e liquirizia bilanciate da mirtillo, ginepro, rosmarino e salvia.		Selezione di altri amari	€ 4
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)		Birre alla spina	
Oro Pils birrificio Tari	€ 7	Birra Raffo – Lavorazione Grezza piccola	€ 3,5   media € 5,5
Bronzo English Amber Ale, birrificio Tari	€ 7	Birra Peroni Nastro Azzurro – Premium Lager piccola	€ 3,5   media € 5,5
Trisca Blanche, birrificio Tari	€ 7		

Cocktail			
Averna Sicilian Mule	€ 8,5	Spritz Selection	
Americano	€ 8,5	Aperol Spritz	€ 7
Negroni / Negroni sbagliato	€ 8,5	Campari Spritz	€ 7
Bulldog Tonic	€ 8,5	Cynar Spritz	€ 7
Analcolico	€ 7	Sarti Spritz	€ 7
Crodino XL Biondo / Arancia Rossa	€ 5	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



## 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	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	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
Shym’er Terre Siciliane IGT - Baglio di Pianetto _____	€ 26		

12

## 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 (al calice)_____	€ 8
		Vini liquorosi al calice nostra selezione _____	€ 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

<sup>S</sup> I prodotti così contrassegnati sono surgelati o congelati all'origine.



Piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Servizio: Pranzo: lun–ven €2 · sab–dom €3 | Cena: €3

anticafocacceria.it

seguici su   