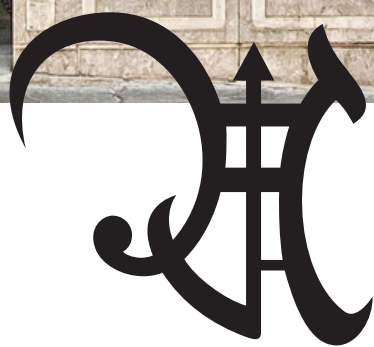




Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

English Menu
Carte en français



anticafocacceria.it
seguici su  

Benvenuti!



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.

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 contenente 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

🔪 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.

^S I prodotti così contrassegnati sono surgelati o congelati all'origine.  Piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Servizio € 3 Pane aggiuntivo € 1 (1)

Antipasti

Schiticchio Antica Focacceria

Panelle, croccchè di latte, cazzillo (croccchè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina maritata
1,6,7,8,9,11,12

11

Schiticchio Ballarò

2 cazzilli, 2 croccchè, 2 panelle, 2 arancinette al burro, 2 arancinette al ragù, 2 arancinette alla Norma
1,6,7,9

12

Schiticchio melanzana

Involtini di melanzane, caponata, 2 arancinette alla Norma
1,3,6,7,8,9,12

11

Caponata di melanzane

Melanzane, sedano, pomodoro, capperi e olive
8,9,12

9

Insalata di polpo alla siciliana

Insalatina di polpo^s con carote e sedano
9,14

13

Ricotta al forno alla Siciliana

Ricotta al forno alla Siciliana accompagnata da verdure grigliate
7

11

Zucca in agrodolce

12

8

Caciocavallo all'argentiera

Caciocavallo in padella con olio, aglio, aceto, zucchero e origano
7,12

11



Primi

Pasta chi sardi

Busiata di pasta fresca con sarde, finocchietto, zafferano, pinoli, concentrato di pomodoro, pangrattato e uvetta passa
1,3,4,8

16

Rigatoni alla Norma

Salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico
1,7

12

Timballo di anelletti al forno

Anelletti al ragù, piselli^s, melanzane, formaggio grana e besciamella
1,7,9

11

Tonnarelli pistacchi e gamberi

Tonnarelli di pasta fresca con pesto di pistacchi e gamberi^s saltati in padella
1,2,3,8,12

17,5

Busiate con spada pomodorini e menta

Busiate di pasta fresca con pesce spada^s, menta, pomodorini e aglio
1,3,4,12

15,5

Tonnarelli al nero di seppia con polpo e gamberi

Tonnarelli di pasta fresca con nero di seppia, polpo^s, gamberi^s, concentrato di pomodoro, aglio e prezzemolo
1,2,3,12,14

16,5



Secondi

Involtini di melanzane

Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con misticanza e pomodorini
1,3,7,8,12

11,5

Sarde a beccafico

Sarde farcite^s con pangrattato, pinoli, uva passa e prezzemolo condite in agrodolce e gratinate al forno, servite con misticanza e pomodorini
1,4,7,8,12

12

Spada alla pantasca

Trancio di spada^s spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con misticanza e pomodorini
4

16,5

Bistecca alla palermitana

Manzo alla griglia con panure aromatizzata alle erbe e pepe nero, servito con misticanza e pomodorini
1

14,5

Tagliata di pollo all'arancia

Tagliata di pollo con salsa all'arancia, olio EVO e prezzemolo, servita con misticanza e pomodorini
1

14,5

Tagliata di tonno al pesto di pistacchio

Tagliata di tonno^s servita con pesto di pistacchio, misticanza e pomodorini
4,8

18

Costata di manzo

Costata di manzo senza osso servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo
7

16,5

Parmigiana di melanzane

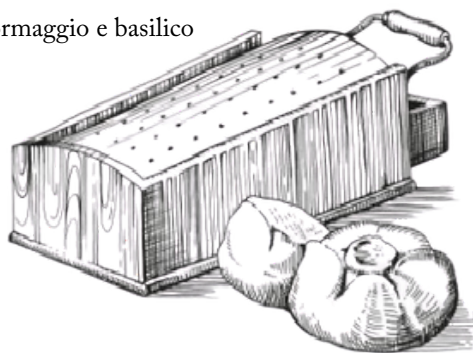
Melanzane fritte e gratinate in forno con pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico
3,7

12

Frittura di pesce

Fritto di calamari^s, gamberi^s e zucchine fritte
1,2,12,14

20



MENÙ BIMBI
- fino ai 10 anni -



Pasta al ragù (1,3,7,9) o cotoletta di pollo^s con patate fritte^s o al forno (1,3,5,7,6,8)
+ bibita a scelta + cannolicchio (1,7,6,8)

12

Pizze Sicule Veraci

Alla Norma 	11
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta salata e basilico. 1,7	
Pizza di scarola	11
Mozzarella, scarola ripassata con olive e capperi, acciughe. 1,4,7	
Caponata 	12
Caponata di melanzane con sedano, olive e capperi. 1,8,9	
La Sicula	13
Pomodoro, acciughe, olive miste, abbondante parmigiano, olio all'aglio, prezzemolo. Basilico fresco in uscita. 1,4,7	

Contorni

Patate al forno  - Arrostiti con rosmarino	6
Verdure alla griglia  - Misto di verdure di stagione grigliate	8
Patatine fritte ^s  - Con la buccia	5
Spinaci aglio, olio e peperoncino  - Spinaci ^s aglio, olio e peperoncino	6
Misticanza e pomodorini  - Misticanza e pomodorini	6

Insalatone

Alicudi	13,5
Misticanza, pesce spada affumicato, pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e menta 4,7	
Filicudi 	10,5
Misticanza, spinaci ^s , ricotta, pomodoro, olive, capperi e crostini 1,7	
Ficuzza	11,5
Misticanza, cubetti di pollo panati ^s , lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano DOP, maionese e crostini di pane 3,5,7,8,10	
Favignana con pesce spada affumicato	17
Misticanza, pesce spada affumicato, pomodoro, mozzarella di bufala, olive e arance pelate a vivo 4,7	
Caprese di burrata e pomodoro 	13,5
Burrata con pomodoro, olio EVO e basilico 7	

Dolci



Cannolo

Farcito con crema di ricotta^s arricchita da gocce di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia candita^a
1,7,12

4

Cannolo al pistacchio

Farcito con crema di ricotta^s e pasta di pistacchio
1,7,8

4,5

Trionfo di San Francesco

Cannolo scomposto in bicchiere, schegge di cialda di cannolo, crema di ricotta^s con gocce di cioccolato fondente
1,7,12

6,5



Cassata siciliana

Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita
1,3,6,7,8

6,5



Cassatina classica

1,3,6,7,8

5,5



Pistacchiosa

Dolce al pistacchio
1,3,6,7,8

6,5



Delizia al cioccolato e nocciole

Soffice pan di Spagna arricchito con crema di nocciole e una soffice mousse al cacao, il tutto glassato finemente al cioccolato fondente
1,3,6,7,8

6,5

Tiramisù Antica Focacceria

Crema al tiramisù^s su savoiardi al caffè con scaglie di cialda di cannolo
1,3,7

6,5

Gelati & Granite

Granita / Gelato

4

Brioche col tuppo con granita / gelato

1,3,7

5

Bicchierino siciliano di granita

2,5



Caffetteria

Caffè Antica Espresso accompagnato da semisfera di gelato 7	2,5
Moak Espresso selezione Brasilea Miscela che custodisce l'essenza di colture diverse che si fondono in un caffè ricco	1,6
Decaffeinato	1,6
Caffè americano	2
Cappuccino 7	2
Cappuccino con latte di mandorla 8	2,2
Caffè d'orzo tazza normale / grande 1	1,6 / 2
Caffè corretto	3,5
Caffè shakerato	4,5

Bevande

Acqua minerale San Benedetto - 75 cl Naturale e frizzante	3
Bibite di Sicilia Tomarchio BIO - 27,5 cl Arancia bionda, arancia rossa, chinotto, limonata, mandarino, gazzosa	3,8
Tè freddo Tomarchio BIO - 27,5 cl Limone, pesca	3,8
Acqua tonica - 33 cl	3,5
Pepsi Regular - 33 cl	3,5
Pepsi Zero - 33 cl	3,5
Birra Nastro Azzurro 0,0% Analcolica 1	4
Succo di frutta - 20 cl Pera, pesca, ananas, mirtillo	3
Spremuta d'arancia fresca	4
Seven Up - 33 cl	3,5
Mirinda - 33 cl	3,5

Birre alla spina

Birra Raffo - Lavorazione Grezza - 20 cl

Puglia - 4,8% Vol. Gusto: rotondo e fresco.

1

4

Birra Raffo - Lavorazione Grezza - 40 cl

Puglia - 4,8% Vol. Gusto: rotondo e fresco.

1

6

Birra Peroni Nastro Azzurro - Premium Lagera - 20 cl

Italia - 5,1% Vol. Gusto: secco e rinfrescante.

1

4

Birra Peroni Nastro Azzurro - Premium Lager - 40 cl

Italia - 5,1% Vol. Gusto: secco e rinfrescante.

1

6

Birre artigianali

Oro - Pils - birrificio Tarì - 33 cl

Sicilia - bassa fermentazione - alcol 4,9% Vol. Gusto: luppolo fresco, note maltate, secco e amarognolo.

1

7

Bronzo - English Amber Ale - birrificio Tarì - 33 cl

Sicilia - alta fermentazione - alcol 5,8% Vol. Gusto: amaro moderato, erbaceo, note di malto finale pulito.

1

7

Trisca - Blanche - birrificio Tarì - 33 cl

Sicilia - alta fermentazione - alcol 5,0% Vol. Gusto: fresco, elegante, delicatamente agrumato.

1

7

Cocktail

Averna Sicilian mule Averna, Thomas Henry Ginger Beer, succo di limone	7
Americano	8,5
Negroni / Negroni sbagliato	8,5
Bulldog Tonic	8,5
Gin Tonic dell'Etna	9,5
Palermo Spritz	8
Analcolico	5
Crodino XL Biondo / Arancia Rossa	5
Aperol Spritz	7
Campari Spritz	7
Cynar Spritz	7
Sarti Spritz Sarti Rosa, Prosecco, soda	7
Hugo Spritz	7

Amari & Distillati

Averna Intenso e dolce-amaro, con note di arancia e liquirizia bilanciate da mirtillo, ginepro, rosmarino e salvia.	4
Averna riserva Tributo Siciliano Conservato almeno 18 mesi in pregiate botti nello storico stabilimento di Caltanissetta.	5
Rump@Blic Sicilian Legacy 100% Barbados: rum dalle note aromatiche uniche e distintive.	7
Rump@Blic Sicilian Origin 100% Jamaican blend: rum che riflette le forti note dell'isola d'origine.	7

Vini

Spumanti

Fushà Terre Siciliane IGT BIO - <i>Baglio di Pianetto</i> Insolia Biologico - Metodo Charmat 12	25,5
700 s.l.m. - <i>Cusumano</i> Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay - Brut Metodo Classico 12	36,5
Duca Brut - <i>Duca di Salaparuta</i> Grecanico e Chardonnay - Brut Metodo Charmat 12	20,5
Saint Germain - <i>Firriato</i> Blend di Catarratto e Grillo - Brut Metodo Charmat 12	25,5
Charme Rosé - <i>Firriato</i> Blend di vitigni autoctoni - Vino Mosso 12	26,5
Vini Spumanti al calice nostra selezione	6,5

Bianchi

Insolia Sicilia DOC BIO - <i>Baglio di Pianetto</i> <i>Insolia 100% Biologico</i> 12	19,5
Viognier DOC BIO - <i>Baglio di Pianetto</i> Viognier 100% 12	20,5
Alta Mora Etna Bianco DOC - <i>Cusumano</i> Carricante 100% 12	31,5
Angimbè - <i>Cusumano</i> Insolia 70% e Chardonnay 30% 12	22,5
Schamaris DOC - <i>Cusumano</i> Grillo 100% 12	22,5
Grillo "Autentici di Sicilia" - <i>Duca di Salaparuta</i> Grillo 100% 12	19,5
Lavico Bianco DOC - <i>Duca di Salaparuta</i> Carricante 100% 12	34,5

Vini

Bianchi

Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane - Duca di Salaparuta <i>Vermentino 100%</i> 12	26,5
Bayamore Bianco DOC - Firriato Chardonnay, Insolia, Viognier 12	23,5
Caeles Catarratto IGT BIO - Firriato Catarratto 100% 12	22,5
Caeles Grillo BIO - Firriato Grillo 100% Biologico 12	24,5
Amira Rosato DOC - Principi di Butera Nero d'Avola 100% 12	21,5
Chardonnay Sicilia DOC - Principi di Butera Chardonnay 100% 12	20,5
Vini Bianchi al calice nostra selezione 12	6,5

Rossi

Frappato IGT BIO - Baglio di Pianetto <i>Frappato 100%</i> 12	20,5
Shymer Terre Siciliane IGT BIO - Baglio di Pianetto Syrah 50%, Merlot 50% Biologico 12	24,5
Syrah DOC BIO - Baglio di Pianetto Syrah 100% 12	20,5
Benuara Terre Siciliana IGT - Cusumano Nero d'Avola 70%, Syrah 30% 12	26,5
Merlot IGT - Cusumano Merlot 100% 12	20,5
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT - Cusumano Nero d'Avola 100% 12	20,5

Vini

Rossi

Frappato "Autentici di Sicilia" - Duca di Salaparuta <i>Frappato 100%</i> <i>12</i>	19,5
Nero d'Avola "Autentici di Sicilia" DOC Sicilia - Duca di Salaparuta Nero d'Avola 100% <i>12</i>	19,5
Lavico Etna Rosso DOC - Duca di Salaparuta Nerello Mascalese 100% <i>12</i>	35,5
Caeles Syrah BIO - Firriato Syrah 100% Organic <i>12</i>	25,5
Le Sabbie dell'Etna DOC - Firriato Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio <i>12</i>	32,5
Sorià Perricone DOC - Firriato Perricone 100% <i>12</i>	26,5
Cabernet Sauvignon Sicilia DOC - Principi di Butera Cabernet Sauvignon 100% <i>12</i>	22,5
Vini Rossi al calice nostra selezione <i>12</i>	6,5

Liquorosi

Marsala Superiore Riserva Secco DOC - Florio <i>Grillo e Catarratto</i> <i>12</i>	35,5
Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC - Florio Grillo e Catarratto <i>12</i>	35,5
Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC - Florio Uve a bacca bianca Grillo e Catarratto <i>12</i>	30,5
Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC - Florio Grillo 100% <i>12</i>	33,5
Vini Liquorosi al calice nostra selezione <i>12</i>	6,5

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, oppure nella focaccia.

Focaccia

Un tipico panino tondo cosparso di semi di sesamo. I formaggi delle nostre Focacce sono Zappalà.

Focaccia schietta 🌱 - Con trucioli di caciocavallo e ricotta 1,7,11	4
Focaccia maritata - Con milza, polmone, trucioli di caciocavallo e ricotta 1,7,11	4
Focaccia formaggio - Con milza, polmone e caciocavallo 1,7,11	4
Focaccia limone - Con milza, polmone e limone 1,11	4
Pane e panelle 🌱 - Focaccia, panelle, pepe e limone 1,11	3,5
Pane, panelle e cazzilli 🌱 - Focaccia, panelle, cazzilli (crocchè di patate) e limone 1,11	3,5
Pane e cazzilli 🌱 - Focaccia, cazzilli (crocchè di patate) 1,11	3,5
Pane panelle e melanzana 🌱 - Focaccia, panelle, melanzane fritte, pepe e limone 1,11	4
Arancina ragù - Con ragù di carne e piselli 1,6,7,9	3
Arancina burro - Con mozzarella, prosciutto e besciamella 1,6,7	3
Arancina Norma 🌱 - Con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico 1,3,6,7	3
Arancinette miste - Le arancine in formato spuntino 6 pz 1,3,6,7	8
Panelle 🌱 - Soffici e dorate frittelle di farina di ceci e prezzemolo 6 pz	3,5
Cazzilli 🌱 - Crocchette di patate e menta 6 pz	3,5
Crocchè di latte 🌱 - Morbido cuore di besciamella in una panatura croccante 6 pz 1,6,7,9	4,5
Sfincione palermitano - Soffice pizza con salsa di pomodoro, pangrattato, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano 1,4	6