

# 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

Lameusa è lamilza, 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


Untipicopanino tondo cosparso di semi di sesamo. Iformaggi delle nostre Focacce sono Zappalà


**Focaccia schietta**  – con trucioli di caciocavallo e ricotta 3,8  
1,11,7.


**Focaccia maritata** – con milza, polmone, trucioli di caciocavallo e ricotta 3,8  
1,11,7.


**Focaccia formaggio** – con milza, polmone e caciocavallo 3,8  
1,7,11.

**Focaccia limone** – con milza, polmone e limone 3,8  
1,11.

**Pane e panelle**  – focaccia, panelle, pepe e limone 3  
1,11.


**Pane, panelle e cazzilli**  – focaccia, panelle, cazzilli (crocchè di patate) e limone 3  
1,11.

**Pane e cazzilli**  – focaccia, cazzilli (crocchè di patate) 3,5  
1,11.


**Pane panelle e melanzana**  – Focaccia, panelle, melanzane fritte, pepe e limone 3,5  
1,11.


**Arancina ragù** – con ragù di carne e piselli 2,8  
6,7,9,1.


**Arancina burro** – con mozzarella, prosciutto e besciamella 2,8  
6,7,1.

**Arancina Norma**  – con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico 2,8  
7,6,1,3.

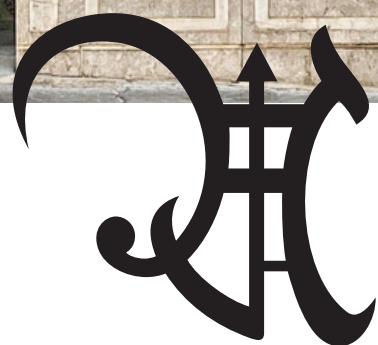
**Arancinette miste** – le arancine in formato spuntino 6 pz 7  
7,6,1,3.

**Panelle**  soffi ci e dorate frittelle di farina di ceci e prezzemolo 6 pz 3

**Cazzilli**  crocchette di patate e menta 6 pz 3

**Crocchè di latte**  – morbido cuore di besciamella in una panatura croccante 6 pz 3,8  
7,1,6,9.

**Sfincione palermitano** – soffi ce pizza con salsa di pomodoro, pangrattato, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano 6  
1,4.



# Antica Focacceria S. Francesco

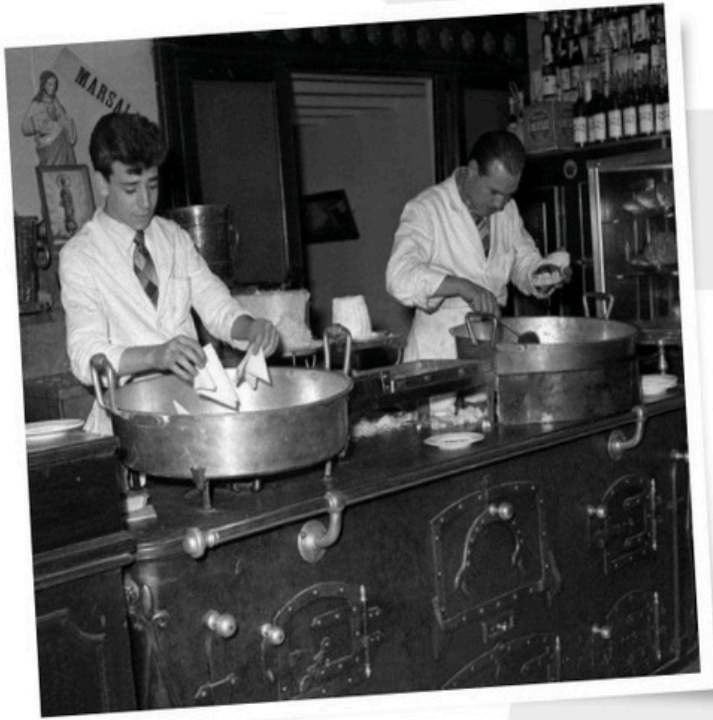
Cucina popolare siciliana dal 1834

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.

♠ 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

<b>Schiticchio Antica Focacceria</b>	10
<i>Panella, crochè di latte, cazzillo (crochè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina maritata</i> 1,6,7,8,9,11,12	
<b>Schiticchio Ballarò</b>	12
<i>2 cazzilli, 2 crochè, 2 panelle, 2 arancinette al burro, 2 arancinette al ragù, 2 arancinette alla norma</i> 1,6,7,9	
<b>Schiticchio melanzana</b> ✓	10
<i>Involtini di melanzane, caponata, arancina alla Norma</i> 1,3,6,7,8,9,12	
<b>Caponata di melanzane</b> ✓	8,5
<i>Melanzane, sedano, pomodoro, capperi, olive e mandorle</i> 8,9,12	
<b>Insalata di polpo alla siciliana</b>	12
<i>Insalatina di polpo<sup>s</sup> con carote e sedano</i> 9,14	
<b>Ricotta al forno alla Siciliana</b> ✓	10
<i>Ricotta al forno alla Siciliana accompagnata da verdure grigliate</i> 7	
<b>Carpaccio di pesce spada affumicato</b>	12
<i>Carpaccio di pesce spada affumicato con misticanza e dressing agli agrumi</i> 4	
<b>Caciocavallo all'argentiera</b> ✓	10
<i>Caciocavallo in padella con olio, aglio, aceto, zucchero e origano</i> 7,12.	





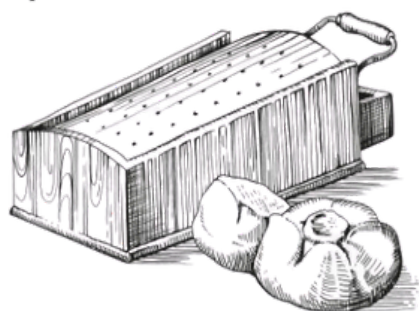
# Primi

<b>Pasta chi sardi</b>	15
<i>Busiata di pasta fresca con sarde, finocchietto, zafferano, pinoli, concentrato di pomodoro, pangrattato e uvetta passa</i> 1,3,4,8	
<b>Rigatoni alla Norma</b> ✓	11
<i>Salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico</i> 1,7	
<b>Timballo di anelletti al forno</b>	10
<i>Anelletti al ragù, piselli<sup>s</sup>, melanzane, formaggio grana e besciamella</i> 1,7,9	
<b>Tonnarelli pistacchi e gamberi</b>	17
<i>Tonnarelli di pasta fresca con pesto di pistacchi e gamberi<sup>s</sup> saltati in padella</i> 1,2,3,8,12	
<b>Busiate con spada pomodorini e menta</b>	15
<i>Busiate di pasta fresca con pesce spada<sup>s</sup>, menta, pomodorini e aglio</i> 1,3,4,12	
<b>Tonnarelli al nero di seppia con polpo e gamberi</b>	16
<i>Tonnarelli di pasta fresca con nero di seppia, polpo<sup>s</sup>, gamberi<sup>s</sup>, concentrato di pomodoro, aglio e prezzemolo</i> 1,2,3,12,14	
<b>Busiate pistacchi e burrata</b> ✓	18
<i>Busiate di pasta fresca con pesto di pistacchi e burrata</i> 1,3,7,8	



## Secondi

<b>Involtini di melanzane</b> 	11
<i>Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con misticanza e pomodorini</i>	
1,3,7,8,12	
<b>Sarde a beccafico</b>	12
<i>Sarde farcite con pangrattato, pinoli, uva passa e prezzemolo condite in agrodolce e gratinate al forno, servite con misticanza e pomodorini</i>	
1,4,7,8,12	
<b>Spada alla pantescia</b>	16
<i>Trancio di spada<sup>S</sup> spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con misticanza e pomodorini</i>	
4	
<b>Bistecca alla palermitana</b>	14
<i>Manzo alla griglia con panure aromatizzata alle erbe e pepe nero, servito con misticanza e pomodorini</i>	
1	
<b>Tagliata di pollo all'arancia</b>	14
<i>Tagliata di pollo con salsa all'arancia, olio EVO e prezzemolo, servita con misticanza e pomodorini</i>	
<b>Tagliata di tonno</b>	16
<i>Tagliata di tonno<sup>S</sup> servita con misticanza e pomodorini</i>	
4	
<b>Costata di manzo</b>	16
<i>Costata di manzo senz'osso servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo</i>	
7	
<b>Parmigiana di melanzane</b> 	11
<i>melanzane fritte e gratinate in forno con pomodoro, mozzarella, fomaggio e basilico</i>	
3,7	
<b>Frittura di pesce</b>	20
<i>fritto di calamari<sup>S</sup>, gamberi<sup>S</sup> e zucchine fritte</i>	
1,2,12,14	



## MENÙ BIMBI





Pasta al ragù<sup>S</sup> (1,3,7,9) o cotoletta<sup>S</sup> di pollo con patate fritte o al forno (1,3,5,7,6,8) + Bibita a scelta + Cannolicchio (1,7,6,8)

11

## Contorni

<b>Patate al forno</b> 	6
<i>arrostite con rosmarino</i>	
<b>Verdure alla griglia</b> 	8
<i>misto di verdure di stagione grigliate</i>	
<b>Patatine fritte<sup>S</sup></b> 	5
<i>con la buccia</i>	
<b>Spinaci<sup>S</sup> aglio olio e peperoncino</b> 	6
<b>Misticanza e pomodorini</b> 	6

## Insalatone

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



## Dolci della focacceria

<b>Cannolo</b> <i>Farcito con crema di ricotta<sup>S</sup> arricchita da gocce di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia candita</i>	4
1,7,12	
<b>Cannolo al pistacchio</b> <i>Farcito con crema di ricotta<sup>S</sup> e pasta di pistacchio</i>	4,2
1,7,8	
<b>Trionfo di San Francesco</b> <i>Cannolo scomposto in bicchiere, schegge di cialda di cannolo, crema di ricotta<sup>S</sup> con gocce di cioccolato fondente</i>	6
1,7,12	
<b>Cassata siciliana</b> <i>Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita</i>	6
1,3,6,7,8	
<b>Scassatina</b> <i>La cassata scomposta di Antica Focacceria</i>	5
1,3,6,7,8,12	
<b>Mousse 7 veli al pistacchio</b> <i>Dolce soffice che alterna strati mousse al pistacchio croccante al cioccolato e pan di spagna al cacao</i>	6
1,3,6,7,8	
<b>Delizia al cioccolato e nocciole</b>	6
<i>Soffice pan di Spagna arricchito con crema di nocciole e una soffice mousse al cacao, il tutto glassato finemente al cioccolato fondente</i>	
1,3,6,7,8	
<b>Tiramisù Antica Focacceria</b> <i>Crema al tiramisù<sup>S</sup> su savoiardi al caffè con scaglie di cialda di cannolo</i>	6
1,3,7	
<b>Granimousse al limone</b> <i>Semifreddo soffice al limone guarnito con granita al limone</i>	6
3,7	
<b>Pannacotta al pistacchio</b> <i>Dolce al cucchiaino a base di panna e crema al pistacchio servita con croccante al pistacchio</i>	6
7,8	
<b>Cassatina al forno con panna</b> <i>Profumata pasta frolla al cioccolato farcita con ricotta dolce e gocce di cioccolato servita con panna montata</i>	6
1,3,6,7	
<b>Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica</b> nei gusti Vaniglia – Cannella – Zenzero – Arancia	4
<i>Ciocolato che prevede la lavorazione a bassa temperatura tipica di Modica; con granelli di zucchero ancora integri all'interno del prodotto</i>	
<b>Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica</b> nei gusti Vaniglia – Cannella – Zenzero – Arancia	8
con Rhum rump@blic Sicilian Origin oppure rump@blic Sicilian Legacy	

## Gelati & Granite

<b>Granita / Gelato</b>	4
<b>Brioche col tupper</b> <i>con granita / gelato</i>	5
1,3,7	
<b>Bicchierino siciliano di granita</b>	2,5

*In stagione. Chiedi al nostro staff l'assortimento dei gusti e la tabella degli allergeni dedicata.*

