

Antica Focacceria S. Francesco

Menù del giorno

ANTIPASTI

Frittura di Sarde (Sarde infarinate e fritte ^s) 4.	10
Stigghiola di Agnello[†] (Cipolla lunga, budello di agnello) 1.	11
Mangia & Bevi (Cipolla lunga, pancetta) 1.	11

PRIMI PIATTI

Tonnarelli Freschi con Vongole (Vongole, prezzemolo, aglio, pepe ^s) 2,14.	19
Tonnarelli Freschi alla Carbonara con Pecorino Siciliano (Guanciale, tuorlo pastorizzato, pecorino siciliano DOP, pepe) 3,7.	11
Busiate Fresche al Pistacchio con Burrata e Guanciale Croccante (Pistacchio, burrata e guanciale croccante) 7,8,12.	20

SECONDI PIATTI

Tonno alla Griglia (Trancio di tonno ^s) 4.	17
Scaloppina di Vitello al Marsala (Fettina di vitello infarinata, burro, Marsala) 7,12.	16
Pesce Spada alla Griglia (Trancio di pesce spada, olio, prezzemolo ^s) 4.	15

PIZZE SICULE VERACI

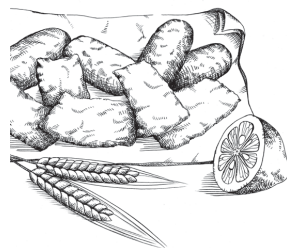
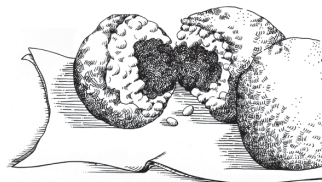
Margherita^v (Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico) 1,7.	9
Romana (Salsa di pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto) 1,7.	11
Sfincione espresso (Salsa di pomodoro, acciughe, caciocavallo, cipolle, pangrattato e origano) 1,4,6,7.	12

[†] Le preparazioni così contrassegnate sono prodotte da laboratori siciliani nel rispetto della ricetta originaria di Antica Focacceria S. Francesco e sono surgelate/congelate all'origine.

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

^V Piatto vegetariano.

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



Antica Focacceria S. Francesco

Dishes of the Day

STARTERS

Frittura di Sarde <i>(Floured and fried sardines^s)</i> 4.	10
Stigghiola di Agnello[†] <i>(Spring onion and lamb casing)</i> 1.	11
Mangia & Bevi <i>(Spring onion and pancetta)</i> 1.	11

FIRST COURSES

Tonnarelli Freschi con Vongole <i>(Clams, parsley, garlic and pepper^s)</i> 2,14.	19
Tonnarelli Freschi alla Carbonara con Pecorino Siciliano <i>(Guanciale, pasteurized egg yolk, Sicilian PDO pecorino cheese and pepper)</i> 3,7.	11
Busiate Fresche al Pistacchio con Burrata e Guanciale Croccante <i>(Pistachio, burrata and crispy guanciale)</i> 7,8,12.	20

MAIN COURSES

Tonno alla Griglia <i>(Grilled tuna steak^s)</i> 4.	17
Scaloppina di Vitello al Marsala <i>(Lightly floured veal cutlet, butter and Marsala wine)</i> 7,12.	16
Pesce Spada alla Griglia <i>(Grilled swordfish steak, olive oil and parsley^s)</i> 4.	15

AUTHENTIC SICILIAN PIZZAS

Margherita^v <i>(Tomato sauce, mozzarella and fresh basil)</i> 1,7.	9
Romana <i>(Tomato sauce, mozzarella and cooked ham)</i> 1,7.	11
Sfincione espresso <i>(Tomato sauce, anchovies, caciocavallo cheese, onions, breadcrumbs and oregano)</i> 1,8,9.	12

[†] Preparations marked with this symbol are produced by Sicilian laboratories in accordance with Antica Focacceria S. Francesco's original recipe and frozen at source.

^S Products marked with this symbol are frozen at source.

^v Vegetarian dish.

For information about allergens, please ask a member of staff.

