



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Carte en français



anticafocacceria.it

follow us  

Bienvenue !

En 1834, le Prince de Cattolica céda la chapelle de son palais, située Piazza S. Francesco à Palerme, au cuisinier de cour Salvatore Alaimo : c'est ainsi qu'est née la Focacceria du même nom, qui unit les traditions humbles de la cuisine de rue à l'amour de la meilleure cuisine populaire sicilienne.

Ingrédients typiques et recettes simples racontent la rencontre de cultures différentes dans les rues animées de cette ville multiethnique. Gens du peuple, visiteurs illustres et personnages historiques sont passés par l'Antica Focacceria, attirés par le désir de savourer ces plats traditionnels et riches en goût, transmis jusqu'à aujourd'hui avec passion à tous ceux qui souhaitent renouveler avec nous ce vœu de goût et de tradition.

Les clients sont informés que les aliments servis dans cet établissement peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants, comme ingrédient ou sous forme de traces issues du processus de production.

Liste des allergènes alimentaires

Conformément au Règlement UE 1169/11, au Décret législatif 109/92, 88/2009 et modifications ultérieures. Céréales contenant du gluten - blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides - crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites éventuellement contenus dans les vins, lupin, mollusques et tous les produits dérivés.

Les allergènes sont indiqués dans le menu sous chaque recette avec les numéros suivants : 1. Céréales contenant du gluten - blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poissons 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame 12. Sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg 13. Lupin 14. Mollusques.

Les plats marqués du symbole Antica Focacceria sont produits par des ateliers siciliens afin de garantir le respect de la recette originale de l'Antica Focacceria S. Francesco et sont surgelés ou congelés à l'origine. Les plats marqués par 'S' sont surgelés ou congelés à l'origine. Symbole vert : plat végétarien. Les informations sur les allergènes sont disponibles auprès du personnel de service. Service : 3 EUR. Pain supplémentaire : 1 EUR.

Entrées

Schiticchio Antica Focacceria 11

Panelle, croquettes au lait, cazzillo de pommes de terre, petite arancina au beurre, petite arancina au ragù, sfincione, caponata, petite focaccia maritata

1,6,7,8,9,11,12

Schiticchio Ballarò 12

2 cazzilli, 2 croquettes, 2 panelle, 2 petites arancine au beurre, 2 petites arancine au ragù, 2 petites arancine alla Norma

1,6,7,9

Schiticchio melanzana 11

Rouleaux d'aubergines, caponata, 2 petites arancine alla Norma

1,3,6,7,8,9,12

Caponata d'aubergines 9

Aubergines, céleri, tomate, câpres et olives

8,9,12

Salade de poulpe à la sicilienne 13

Petite salade de poulpe avec carottes et céleri

9,14

Ricotta au four à la sicilienne 11

Servie avec des légumes grillés

7

Courge à l'aigre-doux 8

12

Caciocavallo all'argentiera 11

Caciocavallo poêlé avec huile, ail, vinaigre, sucre et origan

7,12

Premiers plats

Pasta chi sardi 16

Busiate fraîches aux sardines, fenouil sauvage, safran, pignons, concentré de tomate, chapelure et raisins secs

1,3,4,8

Rigatoni alla Norma 12

Sauce tomate, aubergines, ricotta salée et basilic

1,7

Timbale d'anelletti au four 11

Pâtes anelletti avec ragù, petits pois, aubergines, fromage Grana et béchamel

1,7,9

Tonnarelli aux pistaches et crevettes 17,5

Tonnarelli frais au pesto de pistache et crevettes sautées

1,2,3,8,12

Busiate à l'espadon, tomates cerises et menthe 15,5

Busiate fraîches avec espadon, menthe, tomates cerises et ail

1,3,4,12

Tonnarelli à l'encre de seiche, poulpe et crevettes

16,5

Tonnarelli frais à l'encre de seiche, poulpe, crevettes, concentré de tomate, ail et persil

1,2,3,12,14

Plats principaux

Rouleaux d'aubergines 11,5

Rouleaux farcis aux raisins secs, oignon, chapelure, caciocavallo, crème de tomate et pignons, servis avec salade et tomates cerises

1,3,7,8,12

Sarde a beccafico 12

Sardines farcies de chapelure, pignons, raisins secs et persil, assaisonnées à l'aigre-doux et gratinées au four, servies avec salade et tomates cerises

1,4,7,8,12

Espadon à la mode de Pantelleria 16,5

Tranche d'espadon poêlée avec tomates cerises, olives, câpres et menthe fraîche, servie avec salade et tomates cerises

4

Steak à la palermitaine 14,5

Bœuf grillé avec panure aux herbes et poivre noir, servi avec salade et tomates cerises

1

Tagliata de poulet à l'orange 14,5

Poulet en tranches avec sauce à l'orange, huile d'olive vierge extra et persil, servi avec salade et tomates cerises

1

Tagliata de thon au pesto de pistache 18

Thon en tranches servi avec pesto de pistache, salade et tomates cerises

4,8

Côte de bœuf désossée 16,5

Côte de bœuf désossée servie avec salade, tomates cerises et copeaux de caciocavallo

7

Parmigiana d'aubergines 12

Aubergines frites gratinées au four avec tomate, mozzarella, fromage et basilic

3,7

Friture de poisson 20

Calamars frits, crevettes et courgettes frites

1,2,12,14

MENU ENFANT - jusqu'à 10 ans

Pâtes au ragù ou escalope de poulet avec frites ou pommes de terre rôties 12

Avec une boisson au choix et un petit cannolo

Pâtes 1,3,7,9 - Escalope 1,3,5,6,7,8 - Cannolo 1,6,7,8

Pizzas siciliennes authentiques

Alla Norma	11
Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, ricotta salee et basilic	
1,7	
Pizza à la scarole	11
Mozzarella, scarole sautée avec olives et câpres, anchois	
1,4,7	
Caponata	12
Caponata d'aubergines avec celeri, olives et capres	
1,8,9	
La Sicula	13
Tomate, anchois, olives mélangées, parmesan en abondance, huile à l'ail, persil. Basilic frais à la sortie du four	
1,4,7	

Accompagnements

Pommes de terre roties	6
Roties au romarin	
Legumes grilles	8
Legumes de saison grilles	
Frites	5
Frites avec la peau	
Épinards sautés à l'ail, huile d'olive et piment	6
Épinards sautés à l'ail, huile d'olive et piment	
Salade mixte et tomates cerises	6
Salade mixte et tomates cerises	

Grandes salades

Alicudi	13,5
Salade mixte, espadon fume, tomate, mozzarella de bufflonne AOP de Campanie et menthe	
4,7	
Filicudi	10,5
Salade mixte, epinards, ricotta, tomate, olives, capres et croutons	
1,7	
Ficuzza	11,5
Salade mixte, cubes de poulet panes, amandes effilees, copeaux de Grana Padano AOP, mayonnaise et croutons	
3,5,7,8,10	
Favignana à l'espadon fumé	17
Salade mixte, espadon fumé, tomate, mozzarella de bufflonne, olives et suprêmes d'orange	
4,7	

Caprese de burrata et tomate

13,5

Burrata avec tomate, huile d'olive vierge extra et basilic

7

Desserts

Cannolo	4
Fourré à la crème de ricotta enrichie de pépites de chocolat noir, saupoudré de sucre glace et écorce d'orange confite	
1,7,12	
Cannolo à la pistache	4,5
Fourré à la crème de ricotta et pâte de pistache	
1,7,8	
Triomphe de San Francesco	6,5
Cannolo décomposé en verre, morceaux de coque de cannolo, crème de ricotta aux pépites de chocolat noir	
1,7,12	
Cassata sicilienne	6,5
Base de creme de ricotta, genoise, pate d'amande et fruits confits	
1,3,6,7,8	
Cassatina classique	5,5
1,3,6,7,8	
Pistacchiosa	6,5
Dessert a la pistache	
1,3,6,7,8	
Délice chocolat et noisette	6,5
Génoise moelleuse enrichie de crème de noisette et mousse cacao, finement glacée au chocolat noir	
1,3,6,7,8	
Tiramisù Antica Focacceria	6,5
Crème de tiramisù sur biscuits cuillère imbibés de café, avec éclats de coque de cannolo	
1,3,7	

Glace et granita

Granita / Glace	4
Brioche col tuppo avec granita / glace	5
1,3,7	
Petit verre sicilien de granita	2,5

Street Food

Dans toute la Sicile, et surtout à Palerme, la cuisine de rue fait partie intégrante de la tradition populaire et du patrimoine culturel. Ce sont des saveurs intenses mais délicates, des spécialités savoureuses et parfumées que nous proposons dans leurs recettes les plus classiques.

Pani ca' meusa

Meusa signifie rate, une partie des abats de veau cuite à nouveau dans le saindoux avec le poumon, que l'on mange depuis toujours dans une vastedda ou guastedda, ou dans une focaccia.

Focaccia

Petit pain rond typique, parsemé de graines de sésame. Les fromages utilisés dans nos focacce sont Zappalà.

Focaccia schietta 4

Avec copeaux de caciocavallo et ricotta

1,7,11

Focaccia maritata 4

Avec rate, poumon, copeaux de caciocavallo et ricotta

1,7,11

Focaccia formaggio 4

Avec rate, poumon et caciocavallo

1,7,11

Focaccia limone 4

Avec rate, poumon et citron

1,11

Pane e panelle 3,5

Focaccia, panelle, poivre et citron

1,11

Pane, panelle e cazzilli 3,5

Focaccia, panelle, croquettes de pommes de terre cazzilli et citron

1,11

Pane e cazzilli 3,5

Focaccia, croquettes de pommes de terre cazzilli

1,11

Pane panelle e melanzana 4

Focaccia, panelle, aubergine frite, poivre et citron

1,11

Arancina ragù 3

Au ragù de viande et petits pois

1,6,7,9

Arancina burro 3

Avec mozzarella, jambon et bechamel

1,6,7

Arancina Norma 3

Avec tomate, aubergines frites, ricotta salée et basilic

1,3,6,7

Petites arancine mixtes	8
Arancine format snack, 6 pieces	
<i>1,3,6,7</i>	
Panelle	3,5
Beignets dorés et moelleux à base de farine de pois chiches et persil, 6 pieces	
Cazzilli	3,5
Croquettes de pommes de terre et menthe, 6 pieces	
Croquettes au lait	4,5
Cœur moelleux de béchamel dans une panure croustillante, 6 pieces	
<i>1,6,7,9</i>	
Sfincione palermitain	6
Pizza moelleuse avec sauce tomate, chapelure, oignon, anchois, caciocavallo et origan	
<i>1,4</i>	

Cafés

Café Antica	2,5
Espresso servi avec une demi-sphère de glace	
7	
Espresso Moak sélection Brasilea	1,6
Un assemblage qui préserve l'essence de différentes cultures, réunies dans un café riche	
Décaféiné	1,6
Café américain	2
Cappuccino	2
7	
Cappuccino au lait d'amande	2,2
8	
Café d'orge, tasse normale / grande tasse	1,6 / 2
1	
Café arrosé	3,5
Café shakerato	4,5

Boissons

Eau minerale San Benedetto - 75 cl	3
Eau minerale plate et gazeuse	
Boissons siciliennes Tomarchio BIO - 27,5 cl	3,8
Orange blonde, orange sanguine, chinotto, citronnade, mandarine et limonade	
Thé glacé Tomarchio BIO - 27,5 cl	3,8
Citron et pêche	
Eau tonique - 33 cl	3,5
Pepsi Regular - 33 cl	3,5
Pepsi Zero - 33 cl	3,5
Bière sans alcool Nastro Azzurro 0,0%	4
1	
Jus de fruits - 20 cl	3
Poire, pêche, ananas, myrtille	
Jus d'orange pressé	4
Seven Up - 33 cl	3,5
Mirinda - 33 cl	3,5

Bières pression

Birra Raffo - Lavorazione Grezza - 20 cl **4**

Pouilles, Italie - alcool 4,8% vol. Saveur : ronde et fraîche

1

Birra Raffo - Lavorazione Grezza - 40 cl **6**

Pouilles, Italie - alcool 4,8% vol. Saveur : ronde et fraîche

1

Birra Peroni Nastro Azzurro - Premium Lager - 20 cl **4**

Italie - alcool 5,1% vol. Saveur : seche et rafraichissante

1

Birra Peroni Nastro Azzurro - Premium Lager - 40 cl **6**

Italie - alcool 5,1% vol. Saveur : seche et rafraichissante

1

Bières artisanales

Oro - Pils - brasserie Tarì - 33 cl **7**

Sicile - basse fermentation - alcool 4,9% vol. Goût : houblon frais, notes maltées, sec et légèrement amer

1

Bronzo - English Amber Ale - brasserie Tarì - 33 cl **7**

Sicile - haute fermentation - alcool 5,8% vol. Goût : amertume modérée, herbacé, finale nette sur le malt

1

Trisca - Blanche - brasserie Tarì - 33 cl **7**

Sicile - haute fermentation - alcool 5,0% vol. Goût : frais, élégant et délicatement agrumé

1

Amers et spiritueux

Averna	4
Intense et doux-amer, avec des notes d'orange et de réglisse équilibrées par la myrtille, le genévrier, le romarin et la sauge	
Averna riserva Tributo Siciliano	5
Vieilli au moins 18 mois dans des fûts d'exception, au sein de l'établissement historique de Caltanissetta	
Rump@Blic Sicilian Legacy	7
100% Barbade : un rhum aux notes aromatiques uniques et distinctives	
Rump@Blic Sicilian Origin	7
Assemblage 100% jamaïcain : un rhum qui reflète les notes intenses de son île d'origine	

Cocktails

Averna Sicilian Mule	7
Averna, Thomas Henry Ginger Beer et jus de citron	
Americano	8,5
Negroni / Negroni sbagliato	8,5
Bulldog Tonic	8,5
Gin Tonic de l'Etna	9,5
Palermo Spritz	8
Cocktail sans alcool	5
Crodino XL blond / orange sanguine	5
Aperol Spritz	7
Campari Spritz	7
Cynar Spritz	7
Sarti Spritz	7
Sarti Rosa, Prosecco et soda	
Hugo Spritz	7

Vins

Vins effervescents

Fushà Terre Siciliane IGT BIO - Baglio di Pianetto	25,5
Insolia biologique - Méthode Charmat	
12	
700 s.l.m. - Cusumano	36,5
Principalement Pinot Noir et Chardonnay - Methode classique Brut	
12	
Duca Brut - Duca di Salaparuta	20,5
Grecanico et Chardonnay - Methode Charmat Brut	
12	
Saint Germain - Firriato	25,5
Assemblage de Catarratto et Grillo - Methode Charmat Brut	
12	
Charme Rosé - Firriato	26,5
Assemblage de cépages autochtones - vin perlant	
12	
Notre sélection de vins effervescents au verre	6,5

Vins blancs

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

Vins

Vins blancs

Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane - Duca di Salaparuta	26,5
100% Vermentino	
12	
Bayamore Bianco DOC - Firriato	23,5
Chardonnay, Insolia, Viognier	
12	
Caeles Catarratto IGT BIO - Firriato	22,5
100% Catarratto	
12	
Caeles Grillo BIO - Firriato	24,5
100% Grillo biologique	
12	
Amira Rosato DOC - Principi di Butera	21,5
100% Nero d'Avola	
12	
Chardonnay Sicilia DOC - Principi di Butera	20,5
100% Chardonnay	
12	
Notre sélection de vins blancs au verre	6,5
12	

Vins rouges

Frappato IGT BIO - Baglio di Pianetto	20,5
100% Frappato	
12	
Shymer Terre Siciliane IGT BIO - Baglio di Pianetto	24,5
50% Syrah, 50% Merlot, issus de l'agriculture biologique	
12	
Syrah DOC BIO - Baglio di Pianetto	20,5
100% Syrah	
12	
Benuara Terre Siciliana IGT - Cusumano	26,5
70% Nero d'Avola, 30% Syrah	
12	
Merlot IGT - Cusumano	20,5
100% Merlot	
12	
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT - Cusumano	20,5
100% Nero d'Avola	
12	

Vins

Vins rouges

Frappato "Autentici di Sicilia" - Duca di Salaparuta 19,5

100% Frappato

12

Nero d'Avola "Autentici di Sicilia" DOC Sicilia - Duca di Salaparuta 19,5

100% Nero d'Avola

12

Lavico Etna Rosso DOC - Duca di Salaparuta 35,5

100% Nerello Mascalese

12

Caeles Syrah BIO - Firriato 25,5

100% Syrah biologique

12

Le Sabbie dell'Etna DOC - Firriato 32,5

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

12

Sorià Perricone DOC - Firriato 26,5

100% Perricone

12

Cabernet Sauvignon Sicilia DOC - Principi di Butera 22,5

100% Cabernet Sauvignon

12

Notre sélection de vins rouges au verre 6,5

12

Vins de liqueur

Marsala Superiore Riserva Secco DOC - Florio 35,5

Grillo et Catarratto

12

Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC - Florio 35,5

Grillo et Catarratto

12

Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC - Florio 30,5

Cepages blancs : Grillo et Catarratto

12

Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC - Florio 33,5

100% Grillo

12

Notre sélection de vins de liqueur au verre 6,5

12