

Antica Focacceria  
S. Francesco

---

Cucina popolare siciliana dal 1834

---

la Carte

# Depuis 1834, l'âme de la Sicile à table



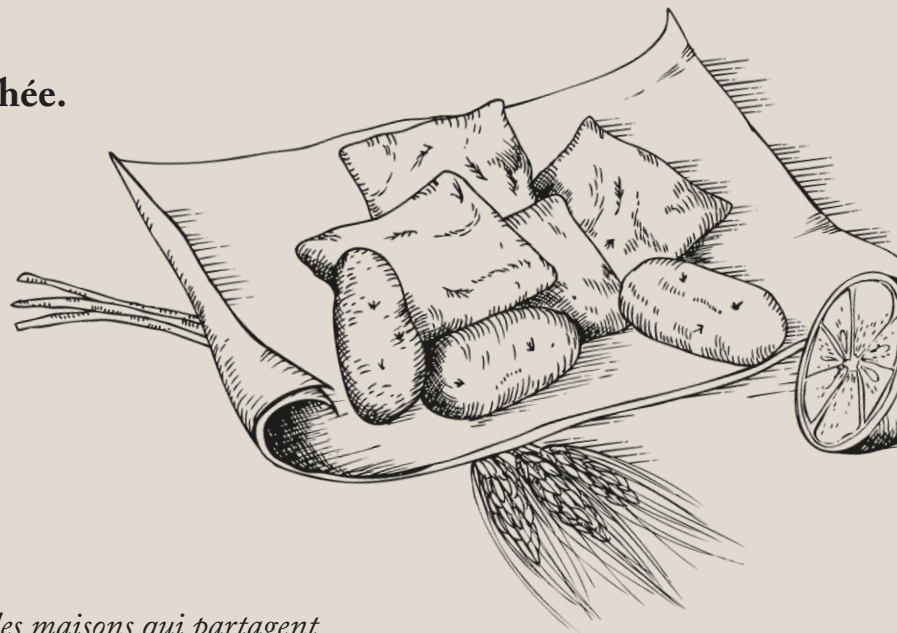
Née au cœur de Palerme, nous avons été les premiers à faire de la street food un symbole, devenant une référence pour des générations.

En près de deux siècles, nous avons vu changer les modes et les goûts, et nous nous sommes laissés enrichir par de nouvelles expériences et de nouvelles villes. Aujourd'hui, notre cuisine continue d'évoluer, mêlant saveurs anciennes et interprétations contemporaines.

Pourtant, chaque fois que nous servons un plat, dans chacun de nos établissements, nous remettons au centre la même idée : raconter avec simplicité ce qui rend notre terre unique.

Tradition et innovation cohabitent dans chacun de nos choix : des recettes populaires que nous préservons aux nouvelles créations qui enrichissent nos menus.

**Un parcours qui se poursuit, bouchée après bouchée.**



*Nous nous appuyons sur des producteurs siciliens sélectionnés, des maisons qui partagent nos valeurs de qualité, d'origine et de tradition.*

AMARO  
**AVERNA**  
SICILIANO

PREMIATI OLEIFICI  
**BARBERA**  
CASA FONDATA NEL 1894  
PALERMO

  
**BONAJUTO**  
LA PIÙ ANTICA FABBRICA DI CIOCCOLATO IN SICILIA

  
**MOAK**

  
**TARÌ**

1920  
Acireale  
**TOMARCHIO**

# Arancine et fritures de l'Antica Focacceria

*Arancine classiques et réinterprétations inspirées des saveurs de l'Italie.  
Avec une sélection de fritures typiques de l'île.*

A PARTAGER

**Fritto misto de l'Antica Focacceria** 14€

Panelles<sup>s</sup>, croquettes au lait<sup>s</sup>, crostino<sup>s</sup> sicilien et arancina<sup>s</sup> à la viande. **Portion idéale à partager à deux.**

1, 3, 6, 7, 9, 12

**Arancina<sup>s</sup> classique au ragù** 4,5€

Riz au safran farci de ragù de viande et de petits pois, enrobé d'une panure croustillante.

1, 6, 7, 9

**Arancina<sup>s</sup> classique au beurre** 4,5€

Riz au safran farci de jambon cuit, fromage fondant et béchamel, enrobé d'une panure croustillante.

1, 6, 7

À NE PAS MANQUER

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

Riz au safran farci de pecorino et de poivre noir, enrobé d'une panure croustillante.

1, 7

À NE PAS MANQUER

🌱 **Arancina<sup>s</sup> à la Norma** 5€

Riz au safran farci de sauce tomate et basilic, aubergines frites et ricotta salée, enrobé d'une panure croustillante.

1, 3, 6, 7

À NE PAS MANQUER

**Arancina<sup>s</sup> Carbonara** 5€

Riz au safran farci de guanciale, oeuf et pecorino, enrobé d'une panure croustillante.

1, 3, 7

## Entrées

*Conserves, charcuteries et fromages locaux, légumes à l'aigre-doux et spécialités de la mer.  
Des recettes authentiques pensées pour raconter notre terre dès la première bouchée.*

SAVEURS DE SICILIE

🌱 **Caponata<sup>s</sup> d'aubergines** 8€

Aubergines frites avec tomate, oignon et céleri, enrichies d'olives noires, de câpres et d'amandes.

8, 9, 12

🌱 **Courge à l'aigre-doux** 8€

Tranches de courge frites, marinées à l'aigre-doux avec vinaigre et menthe.

8, 12

**Sardines<sup>s</sup> à beccafico** 9€

Sardines farcies de chapelure, pignons et raisins secs, servies sur un lit de fenouil et d'orange avec une touche de vinaigre.

1, 4, 8, 12

SAVEURS DE SICILIE

**Trio de mini-focaccias<sup>s</sup>** 9€

Trois versions de la focaccia<sup>s</sup> sicilienne en format mini: une aux panelles<sup>s</sup> de pois chiches, une au croquettes<sup>s</sup> de lait, et une à la rate<sup>s</sup>, inspirée du traditionnel pani câ meusa, le tout servi avec du citron.

1, 7, 11

A PARTAGER

**Planche mixte sicilienne** 14€

Salami et guanciale des Nebrodi, saucisse sèche, Ragusano DOP, primo sale, ricotta mixte de brebis et olives noires. **Portion idéale à partager à deux.**

7, 8

# Premiers plats

*En Sicile, les pâtes ne sont pas seulement un plat : elles sont tradition, famille, fête. Ici, nous les préparons fraîches, aux oeufs ou au four, et nous les assaisonnons avec des ingrédients typiques de l'île : légumes de saison, fromages locaux et parfums méditerranéens.*

## Anelletti siciliens au four

14€

Anelletti siciliens au four avec ragù de viande, petits pois, cosacavaddu ibleo affiné, béchamel et aubergines, gratinés à la chapelure.

1, 7, 9

SAVEURS DE SICILE

## 🌿 Rigatoni à la Norma

16€

Rigatoni frais avec sauce tomate et basilic, aubergines frites et ricotta salée sicilienne.

1, 7

*Verre conseillé Soria Perricone DOC +€6*

## Pasta chi sardi

16€

Busiate fraîches avec sardines, concentré de tomate et safran, enrichies de pignons et de chapelure toastée.

1, 3, 4, 8, 9

UNIQUE POUR NOUS

## Tonnarelli pistache et cru de gambas<sup>s</sup>

19€

Tonnarelli frais aux oeufs avec pesto de pistache et cru de gambas, garnis d'éclats de pistache.

1, 2, 3, 8, 12

*Verre conseillé Caeles Grillo IGT +€6*

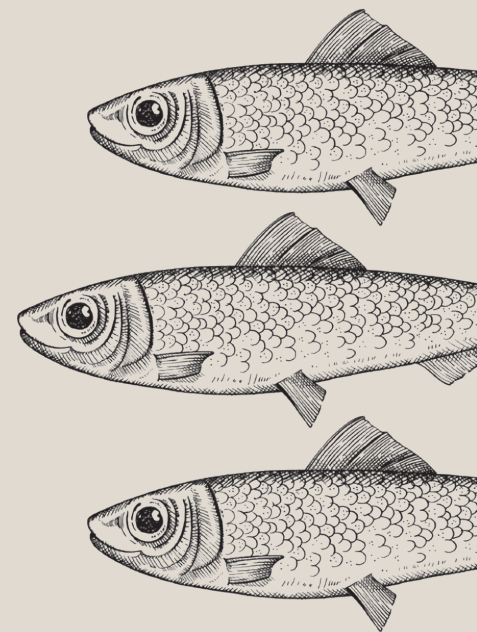
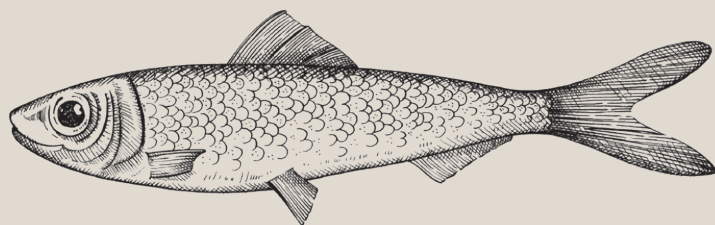
CHOISI PAR LE CHEF

## Carbonara des Nebrodi

19€

Rigatoni frais avec guanciale de cochon noir des Nebrodi, crème d'oeufs et pecorino romano DOP, finis au poivre noir.

1, 3, 7



# Plats

*Généreux et riches en goût : nos plats principaux mettent à table l'âme de la cuisine sicilienne. Viande, poisson et légumes préparés avec des ingrédients sélectionnés et des accords qui exaltent chaque saveur.*

## Polpette de la grand-mère

16€

Boulettes de boeuf faites maison avec Grana Padano DOP, pommes de terre, carottes et pain rustique, servies en sauce tomate selon la tradition sicilienne.

1, 3, 7

SAVEURS DE SICILE

## ✓ Parmigiana d'aubergines

16€

Aubergines frites en couches avec sauce tomate fraîche et mozzarella fiordilatte, parfumées au basilic et cuites au four selon la tradition.

7

## Cous cous à la sicilienne

19€

Cous cous assaisonné avec poule<sup>s</sup>tendre déjà cuit et découpé, poivrons, courgettes, bisque de crustacés parfumée à la menthe, carottes et céleri vert.

1, 2, 7, 8, 9, 14

*Verre conseillé Bayamore Bianco DOC +€ 6*

GHOISI PAR LE CHEF

## Fritto misto de la mer

20€

Friture d'anneaux et de tentacules de calamar<sup>s</sup>, gambas rouges<sup>s</sup> et courgettes, servie avec quartiers de citron et mayonnaise aux câpres.

1, 2, 12, 14

UNIQUE POUR NOUS

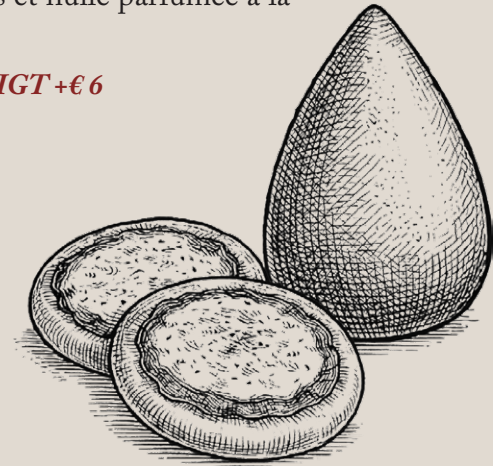
## Thon<sup>s</sup> au parfum de Sicile

21

Thon<sup>s</sup> poêlé, servi avec sauce aux agrumes, cédrat confit, câpres salées et huile parfumée à la roquette verte.

4, 12

*Verre conseillé Caeles Grillo IGT +€ 6*



# Accompagnements

UNIQUE POUR NOUS

## ✓ Bâtonnets de panelle<sup>s</sup>

7€

Bâtonnets de panelle<sup>s</sup> de pois chiches, servis chauds et croustillants, accompagnés de notre ketchup de tomate cerise jaune.

## ✓ Pommes de terre rôties avec peau

7€

Pommes de terre cuites au four avec leur peau, assaisonnées d'huile d'olive extra vierge, dorées et parfumées.

## ✓ Poêlée de légumes

7€

Dés de poivrons, courgettes, carottes et céleri vert.

9

## ✓ Scarole sautée

7€

Scarole sautée avec ail, piment et huile d'olive extra vierge, simple et savoureuse comme le veut la tradition sicilienne.

# Pizzas siciliennes authentiques

*La pizza rencontre la Sicile : pâtes parfumées, cuisson au four et garnitures qui rappellent notre terre.*

## ✓ À la Norma<sup>s</sup>

Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, ricotta salée et basilic.

1, 7

## Pizza de scarole<sup>s</sup>

Mozzarella, scarole, tomate datterino, anchois, chapelure croustillante, Cosacavaddu Ibleo affiné, pignons.

1, 4, 7, 8

14€

UNIQUE POUR NOUS

## ✓ Caponata<sup>s</sup>

15€

Tomate, aubergines frites<sup>s</sup>, poivrons rouges<sup>s</sup>, oignon doré, céleri, olives noires, câpres salées, pignons.

1, 8, 9

*Verre conseillé Caeles Grillo IGT +€ 6*

14€

## La Sicula<sup>s</sup>

16€

Tomate, anchois, olives mixtes, abondant parmesan, huile à l'ail, persil. Basilic frais à la sortie.

1, 6, 7, 8, 9

# Burgers siciliens

*La focaccia palermitaine est la base de notre histoire : moelleuse, ronde, parfumée, elle a donné son nom à l'Antica Focacceria S. Francesco. Aujourd'hui, elle devient le pain de nos burgers.*

## Le pani câ meusa

Symbole de Palerme, nous vous le proposons dans sa version classique et dans une interprétation nouvelle, plus riche et plus surprenante.

SAVEURS DE SICILE

## Pani câ meusa traditionnel

Focaccia<sup>s</sup> palermitaine avec rate<sup>s</sup> et poumon<sup>s</sup> de veau, gouttes de citron.

1, 4, 7, 11, 12

GHOISI PAR LE CHEF

## Meusa Ribelle

Focaccia<sup>s</sup> palermitaine avec rate<sup>s</sup> et poumon<sup>s</sup> de veau, sauce verte et ricotta.

1, 4, 7, 11, 12

10€

16€

## La Panellara

16€

Focaccia<sup>s</sup> palermitaine avec panelle<sup>s</sup> de pois chiches, mortadelle aux pistaches, mayonnaise, salade, citron.

1, 3, 8, 11, 12

## La Baronessa

18€

Focaccia<sup>s</sup> palermitaine avec hamburger<sup>s</sup> de veau sicilien, fromage primo sale, caviar d'aubergine, tomate, iceberg.

1, 7, 8, 11

INÉVITABLE

## La Scogghiarola

19€

Focaccia<sup>s</sup> palermitaine avec poulpe<sup>s</sup> (cuit et découpé), tomates semi-séchées, courgettes, mayonnaise, salade.

1, 3, 11, 12, 14

**Tous les burgers sont servis avec bâtonnets de panelle et notre ketchup de tomate cerise jaune.**

# Desserts

*La finale parfaite au parfum de Sicile. Ricotta, pistaches, amandes et agrumes deviennent les protagonistes de nos desserts, préparés selon la tradition de l'Antica Focacceria S. Francesco.*

UNIQUE POUR NOUS

## Les cannoli de l'Antica Focacceria

Composez votre cannolo. Mini-coques servies vides, à garnir au moment de ricotta<sup>s</sup> douce et à compléter avec pistaches, chocolat et fruits confits. Un rite de la tradition sicilienne.

1, 3, 7, 8, 12

2 mini cannoli

4,5€

4 mini cannoli

9€

## Sorbets et granités

Frais, préparés avec des fruits et agrumes de saison.

1, 7

SAVEURS DE SICILE

## Dégustation de chocolat Bonajuto

5€

Chocolat de Modica aux saveurs vanille, cannelle, gingembre et orange. Travaillé à basse température, il conserve sa texture granuleuse typique avec le sucre encore intact.

*Accord Rhum Rump@blic +€ 4*

*Dans les versions Sicilian Legacy ou Sicilian Origin.*

## Cassatina<sup>s</sup>

6€

Génoise, ricotta, pâte d'amande et glaçage au sucre.

1, 3, 6, 7, 8, 12

## Tiramisù de l'Antica Focacceria

6€

Crème<sup>s</sup> tiramisù sur biscuits à la cuillère au café, enrichie d'éclats croustillants de gaufrette de cannolo.

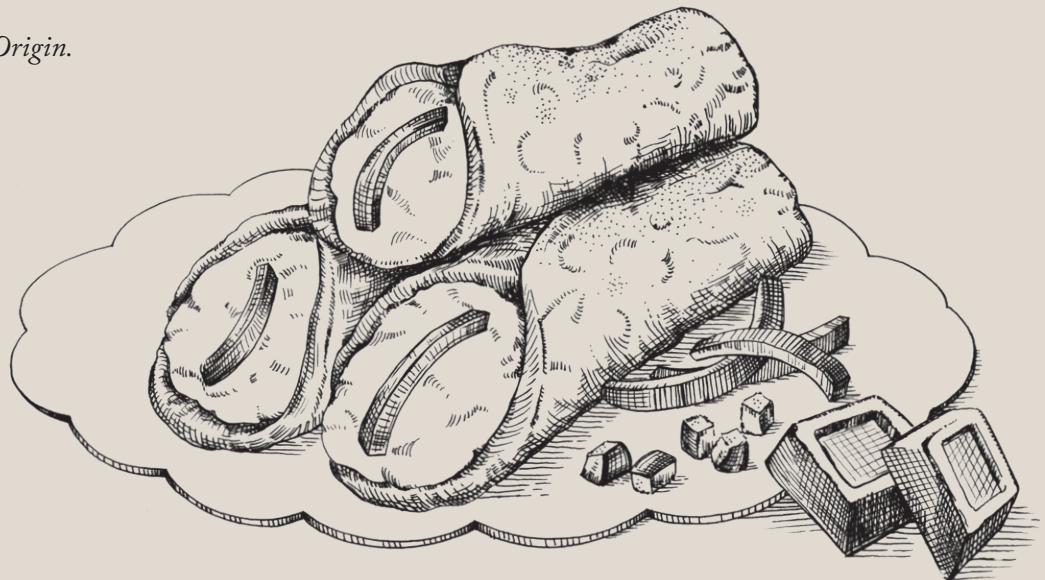
1, 3, 7

## Brontina<sup>s</sup>

7€

Semifreddo à la pistache avec massapain et crème de ricotta à la pistache.

1, 3, 6, 7, 8, 12



# Boissons

Eau San Pellegrino, Panna 75 cl	3,5€	Coca-Cola sans sucre 33 cl	3,5€
Boissons siciliennes Tomarchio BIO 27,5 cl	3,8€	Bière Nastro Azzurro 0% sans alcool	4€
Thé froid Tomarchio BIO 25 cl	3,8€	Jus de fruit	3,5€
Eau tonique	3,5€	Jus d'orange frais pressé	5€
Coca-Cola classique 33 cl	3,5€		

## Café, amers et spiritueux

<b>Café espresso Moak</b>	2,5€	Grappa di Noà - Cusumano	6€
Assemblage qui préserve l'essence de cultures diverses et donne naissance à un café riche, dont l'arôme reste agréable longtemps.		Ramazzotti Sicilian Legacy	7€
<b>Averna</b>	5€	Ramazzotti Sicilian Origin	7€
Intense et doux-amer, avec des notes d'orange et de réglisse équilibrées par myrtille, genévrier, romarin et sauge.		Sélection d'autres amers	4€
<b>Averna Riserva Tributo Siciliano</b>	7€		
Conservé patiemment pendant au moins 18 mois en fûts précieux dans l'établissement historique de Caltanissetta. Cela souligne les arômes de fruits secs et d'herbes méditerranéennes de la recette originale.			



# Bières

## Bières artisanales (en bouteille)

Oro Pils brasserie Tari

7€

Bronzo English Amber Ale brasserie Tari

7€

Trisca Blanche brasserie Tari

7€

## Bières pression

Birra Raffo - brassage brut

petite 3,5€ | moyenne 5,5€

Birra Peroni Nastro Azzurro  
Premium Lager

petite 3,5€ | moyenne 5,5€

# Cocktails

Averna Sicilian Mule

8,5€

Americano

8,5€

Negroni / Negroni sbagliato

8,5€

Bulldog Tonic

8,5€

Sans alcool

7€

Crodino XL Blond / Orange rouge

5€

## Sélection de spritz

Aperol Spritz

7€

Campari Spritz

7€

Cynar Spritz

7€

Sarti Spritz

7€

Hugo Spritz

7€



# Vins

*Chaque plat a son vin, chaque vin raconte la Sicile. Notre carte est entièrement sicilienne : blancs frais et minéraux, rouges intenses et enveloppants, bulles élégantes. Des étiquettes pensées pour accompagner et mettre en valeur chaque saveur de notre cuisine.*



CUSUMANO



## Bulles

<b>Duca Brut</b> Duca di Salaparuta	22€	<b>Fushà Terre Siciliane IGT BIO</b> Baglio di Pianetto	29€
<b>Saint Germain</b> Firriato	28€	<b>700 s.l.m.</b> Cusumano	39€
<b>Charme Rosé</b> Firriato	28€	<b>Bulles au verre, notre sélection</b> 2	6€

## Blancs

<b>Insolia Sicilia DOC BIO</b> Baglio di Pianetto	21€	<b>Bayamore Bianco DOC</b> Firriato	25€
<b>Amira Rosato DOC DIRETTA</b> Principi di Butera	22€	<b>Caeles Grillo IGT BIO</b> Firriato	26€
<b>Viognier DOC BIO</b> Baglio di Pianetto	22€	<b>Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane</b> Duca di Salaparuta	28€
<b>Grillo "Autentici di Sicilia"</b> Duca di Salaparuta	22€	<b>Alta Mora Etna Bianco DOC</b> Cusumano	33€
<b>Caeles Catarratto IGT BIO</b> Firriato	24€	<b>Etna Lavico Bianco DOC</b> Duca di Salaparuta	36€
<b>Shamaris DOC</b> Cusumano	24€	<b>Bianca di Valguarnera</b> Duca di Salaparuta	59€
<b>Angimbè</b> Cusumano	24€	<b>Vins blancs au verre, notre sélection</b> 12	6€
<b>Chardonnay Sicilia DOC</b> Principi di Butera	24€		

# Rouges

Frappato IGT BIO Baglio di Pianetto	22€	Shym'er Terre Siciliane IGT Baglio di Pianetto	26€
Syrah DOC BIO Baglio di Pianetto	22€	Soria Perricone DOC Firriato	28€
Frappato "Autentici di Sicilia" Duca di Salaparuta	22€	Benuara Terre Siciliane IGT Cusumano	28€
Nero d'Avola "Autentici di Sicilia" DOC Sicilia Duca di Salaparuta	22€	Le Sabbie dell'Etna DOC Firriato	34€
Merlot IGT Cusumano	22€	Lavico Etna Rosso DOC Duca di Salaparuta	38€
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT Cusumano	22€	Noà Cusumano	47€
Cabernet Sauvignon Sicilia DOC Principi di Butera	24€	Sàgana Cusumano	52€
Caeles Syrah IGT BIO Firriato	26€	Duca Enrico Duca di Salaparuta	89€
		Vins rouges au verre, notre sélection <i>12</i>	6€

# Liquoreux

Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC Florio	32€	Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC Florio	37€
Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC Florio	35€	Èra Passito Baglio di Pianetto (au verre)	8€
Marsala Superiore Riserva Secco DOC Florio	37€	Vins liquoreux au verre, notre sélection <i>12</i>	8€

*Nous informons notre aimable clientèle que les aliments servis dans cet établissement peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants comme ingrédients ou sous forme de traces issues du processus de production.*

*Liste des allergènes alimentaires (conformément au Règlement UE 1169/11, D.lgs. 109/92, 88/2009 et mod.)*

*Céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, dioxyde de soufre et sulfites, lupins, mollusques et tous les dérivés des produits listés.*

*Les allergènes ci-dessus sont indiqués dans le menu sous la description de la recette avec le numéro d'identification suivant :*

*1. Céréales contenant du gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides 6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Sésame 12. Sulfites 13. Lupins 14. Mollusques*

*s Les produits marqués S sont surgelés ou congelés à l'origine.  Plat végétarien. Informations sur les allergènes disponibles auprès du personnel.*

Service : Déjeuner : lun-ven €2 · sam-dim €3 | Dîner : €3

anticafocacceria.it  
suivez-nous aussi

