

Antica Focacceria S. Francesco

ANTIPASTI


Frittura di Sarde (<i>Sarde^S infarinate e fritte</i>) 4.	10
Stigghiola di Agnello (<i>Cipolla lunga, budello di agnello</i>) 1.	11
Mangia&Bevi (<i>Cipolla lunga, pancetta</i>) 1.	11

PRIMI PIATTI


Tonnarelli Freschi con Vongole (<i>Vongole^S, prezzemolo, aglio, pepe</i>) 2,14.	19
Tonnarelli alla Carbonara con Pecorino Siciliano (<i>Guanciale, tuorlo pastorizzato, pecorino siciliano dop, pepe</i>) 3,7.	10
Tonnarelli Cozze e Pomodorini Pachino (<i>Cozze^S, pomodorini pachino, prezzemolo, aglio, pepe</i>) 2,14.	19
Tonnarelli Freschi con i Ricci (<i>Polpa di ricci^S, aglio, prezzemolo</i>) 2,14.	25

SECONDI PIATTI

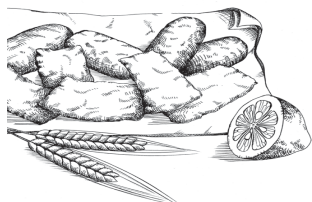
Tonno alla Griglia al Pesto di Pistacchio (<i>Trancio di Tonno^S, pesto di pistacchio</i>) 4,8.	18
Scaloppina di Vitello al Marsala (<i>Fettina di vitello infarinata, burro, Marsala</i>) 7,12.	16
Pesce Spada alla Griglia (<i>Trancio di pesce spada^S, olio, prezzemolo</i>) 4.	15

 Le preparazioni così contrassegnate sono prodotte da laboratori siciliani per garantirvi il 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.

 piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



Antica Focacceria S. Francesco

STARTES

Frittura di Sarde <i>(Floured and fried Sardines^S)</i> 4.	10
Stigghiola di Agnello <i>(Long onion, lamb casing)</i> 1.	11
Mangia&Bevi <i>(Long onion, bacon)</i> 1.	11

FIRST COURSES

Tonnarelli Freschi con Vongole <i>(Clams^S, parsley, garlic, pepper)</i> 2,14.	19
Tonnarelli alla Carbonara con Pecorino Siciliano <i>(Guanciale, pasteurized egg yolk, Sicilian PDO pecorino cheese, pepper)</i> 3,7.	10
Tonnarelli Cozze e Pomodorini Pachino <i>(Mussels^S, Pachino cherry tomatoes, parsley, garlic, pepper)</i> 2,14.	19
Tonnarelli Freschi con i Ricci <i>(Sea urchin roe^S, garlic, parsley)</i> 2,14.	25

MAIN COURSES

Tonno alla Griglia al Pesto di Pistacchio <i>(Tuna steak^S, pistachio pesto)</i> 4,8.	18
Scaloppina di Vitello al Marsala <i>(Veal cutlet lightly floured, butter, Marsala wine)</i> 7,12.	16
Pesce Spada alla Griglia <i>(Swordfish steak^S, olive oil, parsley)</i> 4.	15

^S The preparations marked in this way are produced by Sicilian laboratories to ensure compliance with the original recipe of Antica Focacceria S. Francesco and are frozen at source.

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

 piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

