

Antica Focacceria
S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Menú

Desde 1834, el alma de Sicilia en la mesa



Nacidos en el corazón de Palermo, fuimos los primeros en convertir la comida callejera en un símbolo, convirtiéndonos en una referencia para generaciones.

En casi dos siglos, hemos visto cambiar las modas y los gustos, y nos hemos enriquecido con nuevas experiencias y nuevas ciudades. Hoy en día, nuestra cocina sigue evolucionando, mezclando sabores antiguos e interpretaciones contemporáneas.

Sin embargo, cada vez que servimos un plato, en cada uno de nuestros establecimientos, volvemos a poner en el centro la misma idea: contar con sencillez lo que hace que nuestra tierra sea única.

La tradición y la innovación conviven en cada una de nuestras elecciones: desde las recetas populares que conservamos hasta las nuevas creaciones que enriquecen nuestros menús.

Un viaje que continúa, bocado a bocado.



Nos apoyamos en productores sicilianos seleccionados, empresas que comparten nuestros valores de calidad, origen y tradición.

AMARO
AVERNA
SICILIANO

PREMIATI OLEIFICI
BARBERA
CASA FONDATA NEL 1894
PALERMO


BONAJUTO
LA PIÙ ANTICA FABBRICA DI CIOCCOLATO IN SICILIA


MOAK


TARI

1920
Acireale
TOMARCHIO

Arancine y fritos de la Antica Focacceria

*Arancine clásicas y reinterpretaciones inspiradas en los sabores de Italia.
Con una selección de fritos típicos de la isla.*

PARA COMPARTIR

Frito mixto de la Antica Focacceria

14€

Panelle^s, croquetas de leche^s, crostino^s siciliano y arancina^s de carne.

Porción ideal para compartir entre dos.

1, 3, 6, 7, 9, 12

Arancina^s clásica con ragú

4,5€

Arroz con azafrán relleno de ragú de carne y guisantes, recubierto con un crujiente empanado.

1, 6, 7, 9

Arancina^s clásica con mantequilla

4,5€

Arroz con azafrán relleno de jamón cocido, queso fundido y bechamel, recubierto de un crujiente empanado.

1, 6, 7

NO TE LO PIERDAS

Arancina^s “Cacio e Pepe”

5€

Arroz con azafrán relleno de queso pecorino y pimienta negra, recubierto de un crujiente empanado.

1, 7

NO TE LO PIERDAS

Arancina^s a la Norma

5€

Arroz con azafrán relleno de salsa de tomate y albahaca, berenjenas fritas y ricotta salada, recubierto con un crujiente empanado.

1, 3, 6, 7

NO TE LO PIERDAS

Arancina^s Carbonara

5€

Arroz con azafrán relleno de guanciale, huevo y pecorino, recubierto con un crujiente empanado.

1, 3, 7

Entradas

*Conservas, embutidos y quesos locales, verduras agrídulces y especialidades del mar.
Recetas auténticas pensadas para contar la historia de nuestra tierra desde el primer bocado.*

SABORES DE SICILIA

Caponata^s de berenjenas

8€

Berenjenas fritas con tomate, cebolla y apio, enriquecidas con aceitunas negras, alcaparras y almendras.

8, 9, 12

Calabaza agrídulce

8€

Rodajas de calabaza fritas, marinadas en vinagreta agrídulce con vinagre y menta.

8, 12

Sardinias^s a la beccafico

9€

Sardinias rellenas de pan rallado, piñones y pasas, servidas sobre una cama de hinojo y naranja con un toque de vinagre.

1, 4, 8, 12

SABORES DE SICILIA

Trío de mini focaccias^s

9€

Tres versiones de la focaccia^s siciliana en formato mini: una con panelle^s de garbanzos, otra con croquetas^s de leche y otra con bazo, inspirada en el tradicional pani câ meusa^s, todo ello servido con limón.

1, 7, 11

PARA COMPARTIR

Tabla mixta siciliana

14€

Salami y guanciale de los Nebrodi, salchicha seca, Ragusano DOP, primo sale, ricotta mixta de oveja y aceitunas negras.

Porción ideal para compartir entre dos.

7, 8

Primeros platos

En Sicilia, la pasta no es solo un plato: es tradición, familia, fiesta. Aquí la preparamos fresca, con huevo o al horno, y la aderezamos con ingredientes típicos de la isla: verduras de temporada, quesos locales y aromas mediterráneos.

Anelletti sicilianos al horno

14€

Anelletti sicilianos al horno con ragú de carne,⁵ guisantes,⁵ cosacavaddu ibleo curado, bechamel y berenjenas, gratinados con pan rallado.

1, 7, 9

SABORES DE SICILIA

🌿 Rigatoni alla Norma

Rigatoni fresco con salsa de tomate y albahaca, berenjenas fritas y ricotta salada siciliana.

1, 7

Vino recomendado Soria Perricone DOC +6 €

Pasta con sardinas

16€

Busiate frescas con sardinas, concentrado de tomate y azafrán, enriquecidas con piñones y pan rallado tostado.

1, 3, 4, 8, 9

ÚNICO PARA NOSOTROS

Tonnarelli con pistachos y gambas⁵ crudas

19€

Tonnarelli fresco con huevo, pesto de pistacho y gambas⁵ crudas, adornado con trocitos de pistacho.

1, 2, 3, 8, 12

Copa recomendada Caeles Grillo IGT +6 €

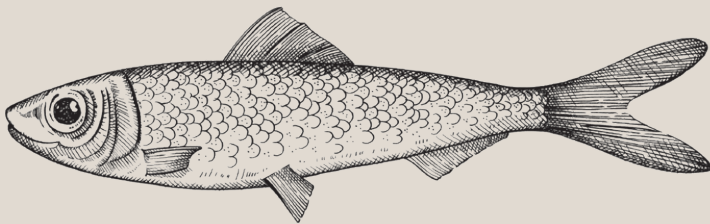
ELEGIDO POR EL JEFE

Carbonara de los Nebrodi

19€

Rigatoni fresco con guanciale de cerdo negro de los Nebrodi, crema de huevos y pecorino romano DOP, aderezado con pimienta negra.

1, 3, 7



Platos

Generosos y ricos en sabor: nuestros platos principales llevan a la mesa el alma de la cocina siciliana. Carne, pescado y verduras preparados con ingredientes seleccionados y combinaciones que realzan cada sabor.

Albóndigas de la abuela

16€

Albóndigas caseras de ternera con Grana Padano DOP, patatas, zanahorias y pan rústico, servidas con salsa de tomate según la tradición siciliana.

1, 3, 7

SABORES DE SICILIA

✓ Parmigiana de berenjenas

16€

Berenjenas fritas en capas con salsa de tomate fresco y mozzarella fiordilatte, aromatizadas con albahaca y cocinadas al horno según la tradición.

7

Cuscús a la siciliana

19€

Cuscús sazonado con pulpo^s tierno ya cocido y cortado, pimientos, calabacines, bisque de marisco aromatizado con menta, zanahorias y apio verde.

1, 2, 7, 8, 9, 14

Copa recomendada Bayamore Bianco DOC +6 €

ELEGIDO POR EL JEFE

Fritto misto del mar

20€

Aros y tentáculos de calamar^s fritos, gambas rojas^s y calabacines, servidos con gajos de limón y mayonesa de alcaparras.

1, 2, 12, 14

ÚNICO PARA NOSOTROS

Atún^s con aroma de Sicilia

21

Atún^s a la plancha, servido con salsa de cítricos, cidra confitada, alcaparras saladas y aceite aromatizado con rúcula verde.

4, 12

Copa recomendada Caeles Grillo IGT +6 €



Acompañamientos

ÚNICO PARA NOSOTROS

✓ Palitos de panela^s

7€

Palitos de panela^s de garbanzos, servidos calientes y crujientes, acompañados de nuestro ketchup de tomates cherry amarillos.

✓ Salteado de verduras

7€

Dados de pimientos, calabacines, zanahorias y apio verde.

9

✓ Patatas asadas con piel

7€

Patatas asadas al horno con piel, aderezadas con aceite de oliva virgen extra, doradas y aromáticas.

✓ Escarola salteada

7€

Escarola salteada con ajo, guindilla y aceite de oliva virgen extra, sencilla y sabrosa, tal y como dicta la tradición siciliana.

Auténticas pizzas sicilianas

La pizza se encuentra con Sicilia: pastas aromáticas, cocción al horno y rellenos que recuerdan a nuestra tierra.

✓ A la Norma^s

Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas fritas, ricotta salada y albahaca.

1, 7

Pizza de escarola^s

Mozzarella, escarola, tomate datterino, anchoas, pan rallado crujiente, Cosacavaddu Ibleo curado, piñones.

1, 4, 7, 8

14€

ÚNICO PARA NOSOTROS

✓ Caponata^s

15€

Tomate, berenjenas fritas^s, pimientos rojos^s, cebolla dorada, apio, aceitunas negras, alcaparras saladas, piñones.

1, 8, 9

Copa recomendada Caeles Grillo IGT - +6 €

La Sicula^s

16€

Tomate, anchoas, aceitunas mixtas, abundante parmesano, aceite de ajo, perejil. Albahaca fresca al servir.

1, 6, 7, 8, 9

Hamburguesas sicilianas

La focaccia palermitana es la base de nuestra historia: esponjosa, redonda y aromática, ha dado nombre a la Antica Focacceria S. Francesco. Hoy en día, se convierte en el pan de nuestras hamburguesas.

El pani câ meusa

Símbolo de Palermo, lo ofrecemos en su versión clásica y en una nueva interpretación, más rica y sorprendente.

SABORES DE SICILIA

Pani câ meusa tradicional

Focaccia^s palermitana con bazo^s y pulmón^s de ternera, gotas de limón.

1, 4, 7, 11, 12

ELEGIDO POR EL JEFE

Meusa Ribelle

Focaccia^s palermitana con bazo^s y pulmón^s de ternera, salsa verde y ricotta.

1, 4, 7, 11, 12

10€

16€

La Panellara

16€

Focaccia^s palermitana con panela^s de garbanzos, mortadela con pistachos, mayonesa, ensalada y limón.

1, 3, 8, 11, 12

La Baronesa

18€

Focaccia^s palermitana con hamburguesa^s de ternera siciliana, queso primo sale, caviar de berenjena, tomate y lechuga iceberg.

1, 7, 8, 11

INEVITABLE

La cortadora de rocas

19€

Focaccia^s palermitana con pulpo^s (cocido y cortado), tomates semisecos, calabacines, mayonesa y ensalada.

1, 3, 11, 12, 14

Todas las hamburguesas se sirven con palitos de panela y nuestro ketchup de tomate cherry amarillo.

Postres

El broche final perfecto con aroma a Sicilia. Ricotta, pistachos, almendras y cítricos se convierten en los protagonistas de nuestros postres, elaborados según la tradición de la Antica Focacceria S. Francesco.

ÚNICO PARA NOSOTROS

Los cannoli de la Antica Focacceria

Prepare su cannolo. Mini cáscaras servidas vacías, para rellenar en el momento con ricotta suave y completar con pistachos, chocolate y frutas confitadas. Un rito de la tradición siciliana.

1, 3, 7, 8, 12

2 mini cannoli

4,5€

4 mini cannoli

9€

Sorbete y granizados

Frescos, elaborados con frutas y cítricos de temporada.

1, 7

SABORES DE SICILIA

Cata de chocolate Bonajuto

5€

Chocolate de Modica con sabores de vainilla, canela, jengibre y naranja. Elaborado a baja temperatura, conserva su textura granulada típica con el azúcar aún intacto.

Acuerdo Rhum Rump@blic +4 €

En las versiones Sicilian Legacy o Sicilian Origin.

Cassatina^s

6€

Bizcocho, ricotta, pasta de almendras y glaseado de azúcar.

1, 3, 6, 7, 8, 12

Tiramisú de la Antica Focacceria

6€

Crema^s de tiramisú sobre galletas de café, enriquecida con crujientes trocitos de barquillo de cannolo.

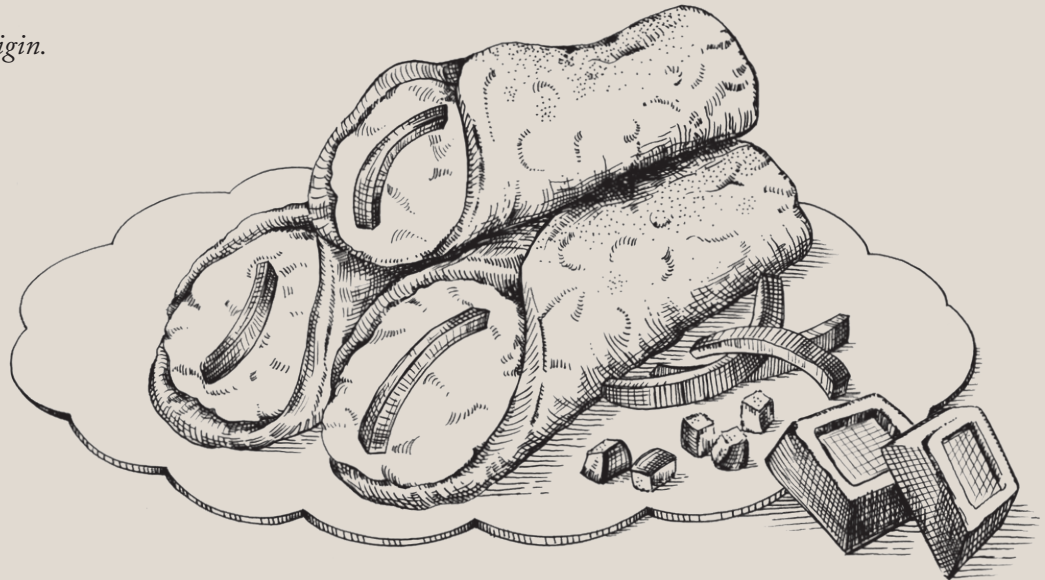
1, 3, 7

Brontina^s

7€

Semifreddo de pistacho con mazapán y crema de ricotta con pistacho.

1, 3, 6, 7, 8, 12



Bebidas

Agua San Pellegrino Panna 75 cl	3,5€	Coca-Cola sin azúcar 33 cl	3,5€
Bebidas sicilianas Tomarchio BIO 27,5 cl	3,8€	Cerveza Nastro Azzurro 0 % sin alcohol	4€
Té frío Tomarchio BIO 25 cl	3,8€	Zumo de frutas	3,5€
Agua tónica	3,5€	Zumo de naranja recién exprimido	5€
Coca-Cola clásica 33 cl	3,5€		

Café, licores amargos y bebidas espirituosas

Café espresso Moak	2,5€	Grappa di Noà - Cusumano	6€
Una mezcla que conserva la esencia de diversas culturas y da lugar a un café rico, cuyo aroma permanece agradable durante mucho tiempo.		Ramazzotti Legado siciliano	7€
Averna	5€	Ramazzotti Origen Siciliano	7€
Intenso y agridulce, con notas de naranja y regaliz equilibradas por arándanos, enebro, romero y salvia.		Selección de otros amargos	4€
Averna Riserva Tributo Siciliano	7€		
Conservado pacientemente durante al menos 18 meses en barricas de madera noble en la histórica bodega de Caltanissetta. Esto resalta los aromas de frutos secos y hierbas mediterráneas de la receta original.			



Cervezas

Cervezas artesanales (en botella)

Oro Pils cervecería Tarì 7€

Bronzo English Amber Ale cervecería Tarì 7€

Trisca Blanca cervecería Tarì 7€

Cervezas de barril

Birra Raffo - elaboración bruta
pequeña 3,5 € | mediana 5,5 €

Birra Peroni Nastro Azzurro
Premium Lager
pequeña 3,5 € | mediana 5,5 €

Cócteles

Averna Sicilian Mule 8,5€

Americano 8,5€

Negroni / Negroni sbagliato 8,5€

Bulldog Tonic 8,5€

Sin alcohol 7€

Crodino XL Rubio / Naranja rojo 5€

Selección de spritz

Aperol Spritz 7€

Campari Spritz 7€

Cynar Spritz 7€

Sarti Spritz 7€

Hugo Spritz 7€



Vinos

Cada plato tiene su vino, cada vino cuenta la historia de Sicilia. Nuestra carta es totalmente siciliana: blancos frescos y minerales, tintos intensos y envolventes, espumosos elegantes. Etiquetas pensadas para acompañar y realzar cada sabor de nuestra cocina.



CUSUMANO



Burbujas

Duca Brut Duca di Salaparuta	22€	Fushà Terre Siciliane IGT BIO Baglio di Pianetto	29€
Saint Germain Firriato	28€	700 s.l.m. Cusumano	39€
Charme Rosé Firriato	28€	Burbujas en copa, nuestra selección 2	6€

Blanco

Insolia Sicilia DOC BIO Baglio di Pianetto	21€	Bayamore Bianco DOC Firriato	25€
Amira Rosato DOC DIRETTA Principi di Butera	22€	Caeles Grillo IGT BIO Firriato	26€
Viognier DOC BIO Baglio di Pianetto	22€	Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane Duca di Salaparuta	28€
Grillo "Autentici di Sicilia" Duca di Salaparuta	22€	Alta Mora Etna Bianco DOC Cusumano	33€
Caeles Catarratto IGT BIO Firriato	24€	Etna Lavico Bianco DOC Duca di Salaparuta	36€
Shamaris DOC Cusumano	24€	Bianca di Valguarnera Duca di Salaparuta	59€
Angimbè Cusumano	24€	Vinos blancos por copas, nuestra selección 12	6€
Chardonnay Sicilia DOC Principi di Butera	24€		

Rojo

Frappato IGT BIO Baglio di Pianetto	22€	Shym'er Terre Siciliane IGT Baglio di Pianetto	26€
Syrah DOC BIO Baglio di Pianetto	22€	Sorìa 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€
		Vinos tintos por copas, nuestra selección ¹²	6€

Licoroso

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 (en vaso)	8€
Marsala Superiore Riserva Secco DOC Florio	37€	Vinos licorosos por copas, nuestra selección ¹²	8€

Informamos a nuestros estimados clientes que los alimentos servidos en este establecimiento pueden contener uno o varios de los siguientes alérgenos como ingredientes o en forma de trazas derivadas del proceso de producción.

Lista de alérgenos alimentarios (de conformidad con el Reglamento UE 1169/11, D.lgs. 109/92, 88/2009 y modificaciones). Cereales que contienen gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuètes, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, semillas de sésamo, dióxido de azufre y sulfitos, altramuces, moluscos y todos los derivados de los productos enumerados.

Los alérgenos mencionados anteriormente se indican en el menú debajo de la descripción de la receta con el siguiente número de identificación: 1. Cereales que contienen gluten 2. Mariscos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuètes 6. Soja 7. Leche 8. Frutos secos 9. Apio 10. Mostaza 11. Sésamo 12. Sulfitos 13. Altramuces 14. Moluscos

^s Los productos marcados con una S están ultracongelados o congelados desde su origen.

🌱 Plato vegetariano. El personal le proporcionará información sobre los alérgenos.

Servicio: Almuerzo: lunes a viernes 2 € · sábados y domingos 3 € | Cena: 3 €

anticafocacceria.it
síguenos también

