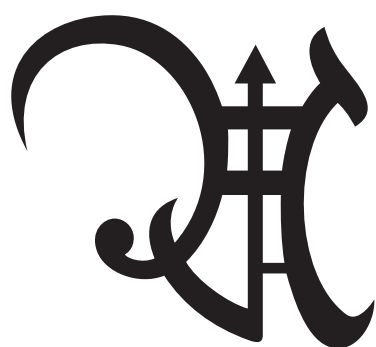




Antica Focacceria
S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834



Nel 1834 il Principe di Cattolica cede al cuoco di corte Salvatore Alaimo, la cappella del proprio palazzo di Piazza S. Francesco a Palermo: nasce così l'omonima Focacceria, coniugando le tradizioni umili del cibo di strada, con l'amore per la migliore cucina popolare siciliana. Ingredienti tipici e ricette semplici segnano l'incontro tra culture diverse, nelle strade affollate di questa multietnica città. Gente comune, frequentatori illustri e personaggi storici: in molti sono passati dall'Antica Focacceria, mossi dal desiderio di deliziarsi con questi cibi tradizionali e saporiti, tramandati fin qui con passione, per tutti quelli che vorranno rinnovare con noi questo voto di gusto e tradizione.

Benvenuti!

🌿 Le preparazioni così contrassegnate sono prodotte da laboratori siciliani per garantirvi il rispetto della ricetta originaria di Antica Focacceria S. Francesco e surgelate/congelate all'origine.

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

🌱 Piatto vegetariano

Informazioni sugli allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Coperto € 2 Pane aggiuntivo € 1 (1)

Antipasti

Schiticchio Antica Focacceria 🍷 13
Panella, crochè di latte, cazzillo (crochè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina^s maritata
1,4,6,7,8,9,11,12

Schiticchio Ballarò 🍷 13
2 cazzilli, 2 crochè, 2 panelle, 2 arancinette al burro, 2 arancinette al ragù, 2 arancinette alla norma
1,6,7,8,9,11,3

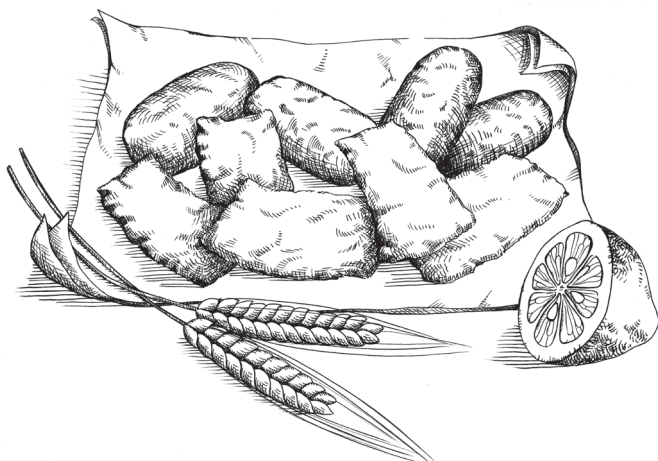
Schiticchio melanzana 🍷 🌱 13
Involtini di melanzane, caponata, 2 arancinette alla Norma
1,7,3,8,9,12,6,11.

Caponata di melanzane 🍷 🌱 8
Melanzane, sedano, pomodoro, capperi, olive e mandorle
8,9,12.

Insalata di polpo alla siciliana 14
Insalatina di polpo^s con carote e sedano
9,14.

Burrata pomodorini e acciughe 14
Burrata con pomodorini, misticaza, acciughe e origano
4,7.

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Primi

Pasta chi sardi	14
<i>Bucatini con sarde, finocchietto, zafferano, pinoli, concentrato di pomodoro, pangrattato e uvetta passa</i> 1,4,8,9.	
Rigatoni alla Norma 	12
<i>Salsa di pomodoro, melanzane, ricotta salata e basilico</i> 1,7.	
Timballo di anelletti al forno	14
<i>Anelletti al ragù^s, piselli^s, melanzane, formaggio grana e besciamella</i> 1,7,9.	
Busiata con spada pomodorini e menta	18
<i>Busiate con pesce spada^s, menta, pomodorini e aglio</i> 1,3,4,12.	
Tonnarelli al nero di seppia con polpo e gamberi	18
<i>Tonnarelli con nero di seppia, polpo^s, gamberi^s, concentrato di pomodoro, aglio e prezzemolo</i> 1,2,3,4,12,14.	
Linguine pistacchi e gamberi	18
<i>Linguine con pesto di pistacchi e gamberi^s saltati in padella</i> 1,2,4,8,12.	

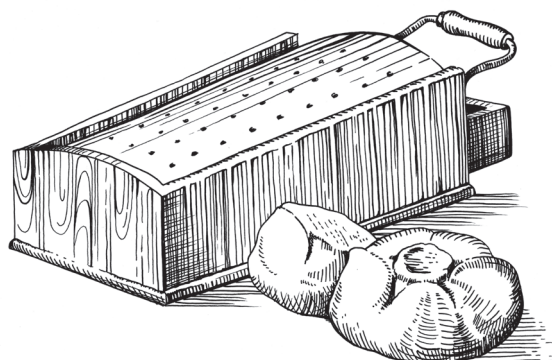
A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Secondi

Involtini di melanzane 🍴 🟢	12
<i>Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con misticanza e pomodorini</i> 1,7,3,8.	
Sarde a beccafico ^s	14
<i>Sarde farcite con pangrattato, pinoli, uva passa e prezzemolo condite in agrodolce e gratinate al forno, servite con misticanza e pomodorini</i> 4,1,6,12,8.	
Spada alla pantasca	18
<i>Trancio di spada^s spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con misticanza e pomodorini</i> 4.	
Bistecca alla palermitana	17
<i>Manzo alla griglia con panure aromatizzata alle erbe e pepe nero, servito con misticanza e pomodorini</i> 1.	
Tagliata di pollo agli agrumi	14
<i>Tagliata di pollo con salsa agli agrumi, olio EVO e prezzemolo, servita con misticanza e pomodorini</i> 1.	
Tonno alla griglia	18
<i>Trancio di tonno^s servito con misticanza e pomodorini</i> 4.	
Tagliata di manzo	18
<i>Servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo</i> 7.	
Parmigiana di melanzane 🟢	12
<i>melanzane fritte e gratinate in forno con pomodoro, mozzarella, formaggio e basilico</i> 3,7,1.	

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oлива IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.



Contorni

Patate al forno 	5
<i>arrostite con rosmarino</i>	
Verdure alla griglia 	7
<i>misto di verdure di stagione grigliate</i>	
Patatine fritte^s 	5
<i>con la buccia</i>	
Fagiolini^s 	5
<i>con olio e origano</i>	
Misticanza e pomodorini 	6

Insalatone

Alicudi 	14
<i>Misticanza, pesce spada affumicato, pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP e menta</i>	
<i>4,7.</i>	
Vulcano	11
<i>Misticanza, fagiolini^s, ricotta, pomodorini, olive, capperi e crostini</i>	
<i>1,7.</i>	
Ficuzza	12
<i>Misticanza, cubetti di pollo panati^s, lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano DOP, maionese e crostini di pane</i>	
<i>1,8,7,3,5,10.</i>	
Caprese di burrata e pomodoro 	14
<i>Burrata con pomodoro, olio EVO e basilico</i>	
<i>7.</i>	

A tavola puoi trovare l'Olio Extra Vergine d'Oliva IGP Sicilia e gli aceti selezionati dei Premiati Oleifici Barbera.

MENÙ BIMBI

Pasta al ragù^s (1,3,5,7,6,8,9) **o cotoletta^s di pollo con patate fritte o al forno** (1,3,5,7,6,8)
+ Bibita a scelta + Cannolicchio (1,7,6,8)



Cibo di strada

In tutta la Sicilia, soprattutto a Palermo, il cibo di strada è parte integrante della tradizione popolare e del patrimonio culturale. Sono sapori forti e delicati, gustose e fragranti specialità che vi proponiamo nelle loro ricette più classiche.

Pani ca' meusa

La meusa è la milza, quinto quarto del vitello che si ricuoce nello strutto unitamente al polmone e, da sempre, si mangia nella vastedda o guastedda, oppure nella focaccia^S.

Focaccia^S

Un tipico panino tondo cosparso di semi di sesamo.

Focaccia schietta – con trucioli di caciocavallo e ricotta 6,5
1,11,7.

Focaccia maritata – con milza^S, polmone^S, trucioli di caciocavallo e ricotta 7,5
1,11,7.

Focaccia formaggio – con milza^S, polmone^S e caciocavallo 7
1,7,11.

Focaccia limone – con milza^S, polmone^S e limone 7
1,11.

Pane e panelle 🍃 – focaccia, panelle, pepe e limone 6,5
1,11.

Pane, panelle e cazzilli 🍃 – focaccia, panelle, cazzilli (crocchè di patate) e limone 6,5
1,11.

Pane e cazzilli 🍃 – focaccia, cazzilli (crocchè di patate) 6,5
1,11.

Pane panelle e melanzana 🍷 🍃 – Focaccia, panelle, melanzane fritte, pepe e limone 6,5
1,11.

Arancina ragù – con ragù di carne e piselli^S 4
6,7,9,1.

Arancina burro – con mozzarella, prosciutto e besciamella 4
6,7,1.

Arancina Norma 🍃 – con pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata e basilico 4
7,6,1,3.

Arancinette miste – le arancine in formato spuntino 6 pz 8
7,6,1,3.

Panelle 🍃 – soffici e dorate frittelle di farina di ceci e prezzemolo 6 pz 6

Cazzilli 🍃 – crocchette di patate e menta 6 pz 6

Crocchè di latte 🍃 – morbido cuore di besciamella in una panatura croccante 6 pz 6
7,1,6,9.

Sfincione palermitano – soffice pizza con salsa di pomodoro, pangrattato, cipolla, acciughe, caciocavallo e origano 5,5
1,4.

Dolci della focacceria

Cannolo	4,5
<i>Farcito con crema di ricotta^S arricchita da gocce di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia candita</i>	
1,7,6,8.	
Cannolo al pistacchio	5
<i>Farcito con crema di ricotta^S e pasta di pistacchio</i>	
1,7,6,8.	
Cannolicchio	2,3
<i>Il cannolo palermitano in formato mini</i>	
1,7,6,8.	
Cannolicchio al pistacchio	2,6
<i>Farcito con crema di ricotta^S e pasta di pistacchio</i>	
1,7,6,8.	
Trionfo di San Francesco	6
<i>Cannolo scomposto servito in bicchiere, schegge di cialda di cannolo, crema di ricotta^S arricchita da gocce di cioccolato fondente</i>	
1,7,6,8.	
Cassata siciliana 🍷	6,5
<i>Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita</i>	
1,3,6,7,8.	
Pistacchiosa 🍷	6
<i>Pan di Spagna al pistacchio farcita con crema di ricotta, gocce di cioccolato fondente e ricoperta di granella di pistacchi</i>	
1,3,7,6,8.	
Cassatina 🍷	5,5
<i>Base di crema di ricotta, pan di Spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita</i>	
7,6,8,12,1,3.	
Delizia al cioccolato e nocciole 🍷	5,5
<i>Soffice pan di Spagna arricchito con crema di nocciole e una soffice mousse al cacao, il tutto glassato finemente al cioccolato fondente</i>	
7,3,8,6,1.	
Tiramisù Antica Focacceria 🍷	6
<i>Crema al tiramisù su savoiardi al caffè con scaglie di cialda di cannolo</i>	
1,3,7.	
Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica	4
nei gusti Vaniglia – Cannella – Zenzero – Arancia	
<i>Cioccolato che prevede la lavorazione a bassa temperatura tipica della tradizione di Modica; dalla struttura granulosa con granelli di zucchero ancora integri all'interno del prodotto</i>	
Cassata al forno 🍷	5,5
<i>Torta di fragrante pasta frolla farcita con ricotta di pecora e gocce di cioccolato con un velo di zucchero e cannella</i>	
1,6,7,3.	

Gelati e granite

In stagione. Chiedi al nostro staff l'assortimento dei gusti e la tabella degli allergeni dedicata.

Granita	4
Brioche col tupper con granita	6
Bicchierino siciliano di granita	2,5

Caffetteria

Caffè Espresso Moak selezione Brasilea	1,6
<i>Miscela che custodisce l'essenza di colture diverse che si fondono in un caffè ricco con un aroma che regala gradevolezza per parecchio tempo</i>	
Caffè Espresso decaffeinato	1,7
Caffè americano	2
Cappuccino	2,2
Cappuccino con latte di mandorla	2,5
Caffè d'orzo piccolo/grande	1,7 / 2,2
Caffè ginseng piccolo/grande	2 / 2,5
Caffè Espresso corretto	3
Caffè freddo shakerato	4

Bevande

Acqua minerale	2,5
<i>naturale e gasata microfiltrata – 1 litro</i>	
Bibite di Sicilia Tomarchio BIO – 27.5 cl	3,8
<i>Arancia bionda – Arancia rossa – Chinotto – Limonata – Mandarino – Gazzosa</i>	
The freddo Tomarchio BIO – 27.5 cl	3,8
<i>Limone – Pesca</i>	
Coca Cola Classica – 33 cl	3,5
Coca Cola senza zucchero – 33 cl	3,5
Acqua tonica	3,5
Succo di frutta - 20 cl	3
<i>Pera – Pesca – Ananas – Mirtillo</i>	
Spremuta d’arancia fresca	4

Birre alla spina

	Piccola 20 cl	Media 40 cl
Peroni non filtrata	4,5	6,5
<i>Italia – bassa fermentazione – alcol 4,7 % Vol.</i>		
<i>E’ una lager Non Filtrata dal gusto pieno con note aromatiche di cereali. Il suo colore tipicamente opaco, dato dalla non filtrazione, preserva il sapore autentico degli ingredienti non trattati. Il “processo integrale” è un processo meno raffinato in cui la birra, non venendo filtrata, preserva la sua naturale torbidità. Prodotta con Malto 100% Italiano.</i>		
<i>1.</i>		
Peroni Gran Riserva Rossa	4,5	6,5
<i>Vienna Style – bassa fermentazione – alcol 5,2 Vol</i>		
<i>Dal corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.</i>		
<i>1.</i>		

Birre artigianali

Rifermentate in bottiglia, non pastorizzate, non filtrate

	Bottiglia 33 cl
Oro – Pils – birrificio Tarì	
<i>Sicilia – bassa fermentazione – alcol 4,9 % Vol.</i>	
<i>Gusto: Luppolo fresco, note maltate, secco ed amarognolo.</i>	
<i>1.</i>	
Bronzo – English Amber Ale – birrificio Tarì	
<i>Sicilia – alta fermentazione – alcol 5,8 % Vol.</i>	
<i>Gusto: amaro moderato, erbaceo, note di malto finale pulito.</i>	
<i>1.</i>	
Trisca – Blanche – birrificio Tarì	
<i>Sicilia – alta fermentazione – alcol 5,0 % Vol.</i>	
<i>Gusto: fresco, elegante, delicatamente agrumato.</i>	
<i>1.</i>	

Vini Spumanti

Bottiglia

Fushà Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto <i>Uvaggio: Insolia Biologico– Metodo Charmat</i>	25
700 s.l.m. – Cusumano <i>Uvaggio: Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay – Brut Metodo Classico</i>	36
Duca Brut – Duca di Salaparuta <i>Uvaggio: Grecanico e Chardonnay – Brut Metodo Charmat</i>	27
Saint Germain – Firriato <i>Uvaggio: Blend di Catarrato e Grillo – Brut Metodo Charmat</i>	26
Charme Rosé – Firriato <i>Uvaggio: Blend di vitigni autoctoni – Vino Mosso</i>	26
Vini Spumanti al calice nostra selezione 6 12.	

Vini Bianchi

Bottiglia

Lavico Bianco DOC – Duca di Salaparuta <i>Uvaggio: Caricante 100%</i>	34
Alta Mora Etna Bianco DOC– Cusumano <i>Uvaggio: Carricante 100%</i>	31
Caeles Cataratto IGT BIO – Firriato <i>Uvaggio: Cataratto 100%</i>	22
Bayamore Bianco DOC – Firriato <i>Uvaggio: Chardonnay, Insolia, Viognier</i>	22
Caeles Grillo BIO – Firriato <i>Uvaggio: Grillo 100% Biologico</i>	23
Calanica Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta <i>Uvaggio: Grillo 100%</i>	19
Schamaris DOC – Cusumano <i>Uvaggio: Grillo 100%</i>	22
Insolia Sicilia DOC BIO – Baglio di Pianetto <i>Uvaggio: Insolia 100% Biologico</i>	19
Angimbé – Cusumano <i>Uvaggio: Insolia 70% e Chardonnay 30%</i>	22
Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane – Duca di Salaparuta <i>Uvaggio: Vermentino 100%</i>	26
Viognier DOC BIO – Baglio di Pianetto <i>Uvaggio: Viognier 100%</i>	19
Vini Bianchi al calice nostra selezione 6 12.	

Vini Rossi

Bottiglia

Shymer Terre Siciliane IGT BIO – Baglio di Pianetto	25
<i>Uvaggio: Syrah 50%, Merlot 50% Biologico</i>	
Calanica Frappato Terre Siciliane IGT – Duca di Salaparuta	19
<i>Uvaggio: Frappato 100%</i>	
Frappato IGT BIO – Baglio di Pianetto	19
<i>Uvaggio: Frappato 100%</i>	
Merlot IGT – Cusumano	19
<i>Uvaggio : Merlot 100%</i>	
Benuara Terre Siciliane IGT – Cusumano	26
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 70 %, Syrah 30 %</i>	
Lavico Etna Rosso DOC – Duca di Salaparuta	35
<i>Uvaggio: Nerello Mascarese 100%</i>	
Le Sabbie dell'Etna DOC – Firriato	32
<i>Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT – Cusumano	19
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 100%</i>	
Calanica Nero d'Avola DOC Sicilia - Duca di Salaparuta	26
<i>Uvaggio: Nero d'Avola 100%</i>	
Sorià Perricone DOC – Firriato	26
<i>Uvaggio: Perricone 100%</i>	
Caeles Syrah BIO – Firriato	25
<i>Uvaggio: Syrah 100% Biologico</i>	
Syrah DOC BIO – Baglio di Pianetto	19
<i>Uvaggio: Syrah 100%</i>	

Vini Rossi al calice nostra selezione 6
12.

Vini liquorosi

Bottiglia
cl. 50

Targa Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC – Florio	33
<i>Uvaggio: Grillo 100 %</i>	
Oltrecento Marsala Superiore Dolce DOC – Florio	30
<i>Uvaggio: Uve a bacca bianca Grillo e Cataratto</i>	
Pantelleria Passito Liquoroso DOC "Zighidi" – Florio	35
<i>Colore giallo dorato con riflessi ambrati e topazio. Al naso è ampio e ricco, con sentori di uva passa, confettura di albicocca e vaniglia. Al palato è dolce, pieno e morbido, di grande struttura e lunga persistenza.</i>	
Marsala Superiore Riserva Secco DOC – Florio	35
<i>Uvaggio: Grillo e Catarratto</i>	
Marsala Superiore Riserva Semisecco DOC – Florio	35
<i>Uvaggio: Grillo e Catarratto</i>	

Vini Liquorosi al calice nostra selezione 6
12.

Amari & Distillati

Averna	4
<i>è intenso e dolce-amaro, con note di arancia e liquirizia bilanciate da mirtillo, ginepro, rosmarino e salvia</i>	
Averna riserva Tributo Siciliano	5
<i>è conservato pazientemente per almeno 18 mesi in pregiate botti nello storico stabilimento di Caltanissetta. Questo enfatizza gli aromi di frutta secca e di erbe mediterranee della ricetta originale e dona all'amaro sentori di legno leggermente tostato oltre ad una piacevole morbidezza.</i>	
Ramp@Blic Sicilian Legacy	7
<i>100% Barbados è un rum dalle note aromatiche uniche e distintive. Nasce a Marsala in Sicilia, dove un rum originario delle Barbados, distillato in Pot Still ed invecchiato per 3 anni in botti di rovere ex-Bourbon, è stato selezionato per ricevere un affinamento unico nelle storiche cantine Florio.</i>	
Ramp@Blic Sicilian Origin	7
<i>100% Jamaican blend è un rum che riflette le forti note dell'Isola d'origine e la rotonda piacevolezza del Marsala siciliano. L'incontro perfetto tra un rum invecchiato e distillato con alambicco discontinuo, caratterizzato da un distintivo "funk", e un rum aromatico distillato con alambicco a colonna. Il tutto arrotondato e ammorbidito dalle botti di Marsala Florio.</i>	

Cocktail

Spritz aperol	7
Spritz campari	7
Spritz Hugo con S.Germain	8,5
Averna mule	7
Negroni	8,5
Negroni sbagliato	8,5
Americano	8,5
Gin tonic	8,5
Analcolico	6
Crodino XL	5

Si informano i gentili clienti che gli alimenti somministrati presso questo esercizio possono contenere uno o più dei seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

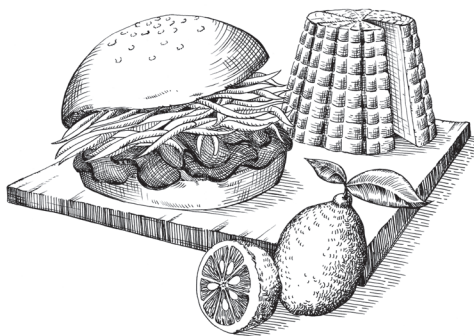
Elenco degli allergeni alimentari

(ai sensi del Reg. UE 1169/11, D.lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti (possibilmente contenuti nei vini), lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco.

Gli allergeni di cui sopra, sono indicati nel menu sotto alla descrizione della ricetta con il numero identificativo come di seguito:

1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte.
8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



anticafocacceria.it

Seguici su



English Menu

Carte en français



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834