



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Cibo da strada • *Street food*

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 nella loro ricetta più classica.

Throughout Sicily, especially in Palermo, street food is a fundamental part of the popular tradition and of the cultural heritage. Strong and delicate tastes and fragrant specialties, delivered to you in their classical recipes.

Arancina* - *Traditional Sicilian fried rice ball*

Al ragù - *Meat ragout and peas*

Al burro - *Butter, ham, béchamel and mozzarella*

Alla Norma - *Tomato sauce, fried eggplant, salted ricotta cheese, basil*

Panelle* - *Frittella di farina di ceci - Chickpea fritters*

Cazzilli* - *Crocchette di patate - Potato croquettes*

Crocchè di latte* - *Crocchette di latte impanate e fritte - Milk croquettes*

Schiticcio* Palermo - *Caponata, 2 panelle, 2 cazzilli, 2 crocchè di latte*

Eggplant caponata, 2 chickpea fritters, 2 potato croquettes, 2 milk croquettes

Sfincione* - *Pizza con salsa di pomodoro, cipolla, acciughe e caciocavallo*

Traditional Palermo pizza with tomato puree, onions, anchovies and caciocavallo cheese

Scaccia* - *Focaccia arrotolata di grano duro farcita con ricotta e spinaci*

Rolled whole grain focaccia stuffed with spinach and ricotta cheese

Calzone* al forno - *Prosciutto cotto e mozzarella - Ham and mozzarella*

Focacce

A Palermo le focacce sono soffici panini rotondi, ricoperti di semi di sesamo bianco preparati al momento con diverse farciture.

In Palermo, by focacce we refer to a soft round kind of bread, covered in white sesame seeds and freshly filled with different ingredients.

Pane* e panelle* - *Pane con frittelle di farina di ceci, pepe e limone*

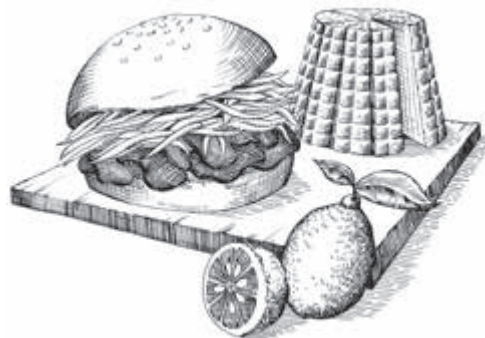
Pani filled with chickpea fritters, black pepper and lemon

Focaccia* Schietta - *Con trucioli di caciocavallo e ricotta fresca*

Soft bread filled with fresh ricotta and caciocavallo cheese

Focaccia* Maritata - *Con milza*, trucioli di caciocavallo e ricotta fresca*

Soft bread filled with veal spleen, fresh ricotta and caciocavallo cheese



* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine. Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala. Nonostante si presti la massima attenzione, si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione incrociata dei piatti e delle bevande.

** These products are frozen/deep-frozen at source. For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff. Although we definitely take care about our production processes, high risk of cross contamination of dishes and drinks is possible.*

Pizzotti

Dall'antica ricetta tradizionale, uno spicchio di sottile pizza bianca profumata all'origano e farcita con gusto e fantasia.

From the traditional ancient recipe, a slice of thin white pizza with some oregano flavour, topped with taste and fantasy.

Pizzotto* Antica Focacceria

Ricotta, prosciutto crudo, misticanza, pomodorini semiseccchi e mozzarella
Ricotta cheese, raw ham, mixed fresh salad, semi-dried tomatoes and mozzarella

Pizzotto* Vecchia Palermo - *Acciughe, pomodoro, caciocavallo, origano*

Anchovies, tomato, caciocavallo cheese and oregano

Pizzotto* Cala - *Prosciutto cotto, misticanza, mozzarella*

Ham, mozzarella and mixed fresh salad

Pizzotto* Borgo - *Mozzarella, pomodoro, basilico e pepe nero*

Mozzarella, tomato, basil and black pepper

Filoncini • *Sandwiches*

Filoncino di pane croccante insaporito da una spolverata di semi di sesamo.

Traditional crunchy Sicilian bread seasoned with sesame seeds.

Capo - *Filoncino* con prosciutto crudo, mozzarella di bufala*

Sandwich with raw ham, buffalo mozzarella

Politeama - *Filoncino* con coppa, zucchine grigliate alla menta*

Sandwich with coppa (dry cured type of sausage) and mint flavored grilled zucchini

Zen - *Filoncino* con caciocavallo, melanzane grigliate e pesto di pistacchi*

Sandwich with caciocavallo cheese, grilled eggplant and pistachio pesto

Trancio di pizza • *Slice of pizza*

Margherita* - *Pomodoro e mozzarella*

Tomato and mozzarella

Norma* - *pomodoro, mozzarella, melanzane e ricotta salata*

Tomato, mozzarella, eggplant and salted ricotta cheese

SCHITICCHIO* PALERMO

Caponata, 2 panelle, 2 cazzilli, 2 crocchè di latte

*Eggplant caponata, 2 chickpea fritters,
2 potato croquettes, 2 milk croquettes*

Insalate • Salads

Pantelleria

Misticanza, mazzancolle*, arance, sedano, finocchio, olive, origano
Fresh mixed greens, steamed shrimp, oranges, celery, fennel, olives, oregano

Alicudi

Misticanza, pomodoro, mozzarella di bufala, spada affumicato e menta
Mixed salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, smoked swordfish and mint

Salina

Misticanza, cubetti di pollo, lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano
Riserva DOP, maionese e crostini di pane
*Fresh mixed greens, diced chicken, almonds, Grana Padano Riserva DOP
cheese flakes, light mayo and bread crumbs*

Antipasti • Starters

Insalata di polpo* alla siciliana

Octopus salad served with crunchy vegetables

Carpaccio di pesce spada al salmoriglio

Smoked swordfish carpaccio

Schicchio sua maestà la melanzana

Involtini* di melanzane, la classica caponata*, arancina* alla Norma
*Eggplant rolls, eggplant caponata, fried rice balls with tomato sauce,
fried eggplant, salted ricotta cheese, basil*

Bufala, pomodorini e frutti di capperi

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes and caper berries

Prosciutto crudo e burrata

Raw ham and burrata cheese

La nostra caponata* di melanzane

Eggplant caponata

Cous cous di verdure

Cous cous with seasonal vegetables

Sarde* a Beccafico

*A recipe from the Sicilian gastronomy, our version is typical from Palermo.
Sardines roulades with breadcrumbs, raisins, pinenuts, parsley and sweet and sour sauce,
seasoned and baked*

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine. Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala. Nonostante si presti la massima attenzione, si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione incrociata dei piatti e delle bevande.

* These products are frozen/deep-frozen at source. For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff. Although we definitely take care about our production processes, high risk of cross contamination of dishes and drinks is possible.

Primi e secondi Pasta and main courses

Rigatoni alla Norma

Pasta with tomato, fried eggplant, salted ricotta, basil

Caserecce al pesto di pistacchi e gamberi*

Pasta with pistachios pesto & prawns

Pasta chi sardi

Pasta with sardines, fresh wild fennel, raisins, pinenuts, saffron

Timballo di anelletti* al forno

Oven baked anelletti pasta with meat ragout and eggplant

Busiate con spada* pomodorini e menta

Old Sicilian grains pasta with swordfish cherry tomatoes and fresh mint leaves

Spiedini di pesce spada* con insalata di finocchio e arance

Swordfish roulade filled with raisins, pinenuts and served with fennel and orange

Frittura di pesce* con banstoncini di zucchine croccanti

Fried fish with crunchy zucchini sticks

Involtini di carne* gratinati ai pistacchi con verdure grigliate

*Delicious meat roulades covered in pistachio crumbs, filled with cheese
and served with grilled seasoned vegetables*

Spiedini di pollo* con patate al forno

Chicken roulade filled with cheese and ham served with baked potatoes

Involtini di melanzane* con patate al forno

*Eggplant rolls filled with raisins, onion, bread crumbs, cheese in a pinenuts
and tomato velouté served with baked potatoes*

Verdure alla griglia

Mixed grilled seasoned vegetables



MENU BIMBI

Pasta al pomodoro o cotoletta* di pollo con patate
+ Bibita a scelta + Cannolicchio

*Pasta with tomato sauce or chicken schnitzel
with potatoes + Choice of beverage + Small cannoli*



Dolci e frutta • *Dessert & fruit*

Cannolo

Our Palermo fried pastry roll, stuffed with traditional ricotta cheese cream, enriched with dark chocolate chips, icing sugar and candied orange zest*

Cannolicchio - *Small cannolo**

Trionfo di San Francesco

Our open cannolo (typical Sicilian fried pastry): flakes of crispy cannolo pastry and soft ricotta cheese with dark chocolate chips*

Cassatina*

A round sponge cake moistened with liqueur and layered with ricotta cheese, candied peel and a chocolate filling; it is covered with a shell of marzipan, with and green pastel colored icing and topped with candied fruits

Tiramisù* con granella di pistacchio

Home made tiramisù in the glass with pistachios

Setteveli*

A famous masterpiece of Palermo pastry, a multi-awarded recipe, appreciated worldwide. Seven different layers: crispy chocolate, hazelnut Bavarian cream, dark choco Bavarian cream and choco sponge cake, all covered in a velvety choco frosting

Pistacchiosa*

An elegant pistachio celebration: a pistachio sponge cake stuffed with ricotta cheese cream, chocolate drops and covered in pistachio crumble

Macedonia/Frutta di stagione - *Seasonal fruit*

Gelati e granite • *Ice cream and slushies*

Gelato - *Ice cream*

Gelato con brioche* - *Ice cream with typical brioche*

Granita - *Slushie*

Granita con brioche* - *Slushie with typical brioche*

Chupito Siciliano - *Small slushie*

Caffetteria

Espresso

Espresso decaffeinato

Cappuccino

Marocchino

Caffè d'orzo

Amaro Averna

6
CANNOLI



CANNOLI
TAKE AWAY

Bevande • *Soft drinks*

Acqua naturale e gasata microfiltrata - 1 lt
Natural and sparkling water- 1 lt

Bibite gasate della tradizione Tomarchio - 275 ml

Limonata, Chinotto, Gassosa, Arancia rossa

Sodas from the Tomarchio tradition - 275 ml - Lemonade, Chinotto (soft drink made with chinotto citrus fruits), Soda, Blood orange juice

Soft drink - 500 ml

Tè freddo limone/pesca - *Cold tea lemon/peach*

Succo di frutta - *Fruit juice*

Spremuta d'arancia - *Fresh orange juice*

Birre alla spina • *Draft beers*

Bohemian Pils

Birrificio Angelo Poretti

American IPA

Birrificio Angelo Poretti

Birre artigianali in bottiglia *Bottled craft beers*

Trisca 33 cl - Tari

Blanche - 5,0%

Bronzo 33 cl - Tari

Amber Ale - 5,8%

Vini • *Wines*

Prosecco - D.O.C. Millesimato - Ferro 13

Charme Rosè - I.G.T. - Firriato

Inzolia Bianco - D.O.C. - Antica Focacceria San Francesco

Leone - I.G.T. - Tasca d'Almerita

Nero d'Avola - D.O.C. - Antica Focacceria San Francesco

Cerasuolo di Vittoria - D.O.C.G. - Aziende Agricole Planeta

Moscato Ocra

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine. Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala. Nonostante si presti la massima attenzione, si evidenzia il fatto che è possibile una contaminazione incrociata dei piatti e delle bevande.

* These products are frozen/deep-frozen at source. For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff. Although we definitely take care about our production processes, high risk of cross contamination of dishes and drinks is possible.

Nel 1834 il Principe di Cattolica cede ai cuochi di corte 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.



Back in 1834, the Prince of Cattolica donates to Alaimo brothers, the court chefs, the chapel of his palace in S. Francesco Square, Palermo. Thus was born the Focacceria, combining humble street food traditions, with love for the popular Sicilian cuisine. Typical ingredients and simple recipes mark the meeting point amongst different cultures, in the crowded streets of this multi-ethnic city. Ordinary people, famous visitors and historical characters: the many have passed by the ancient Focacceria, moved by the desire to enjoy this traditional and tasty food, handed over down here with passion, for all those who want to renew this vote of taste and tradition, with us.