

# 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

**Schiticcchio\* 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

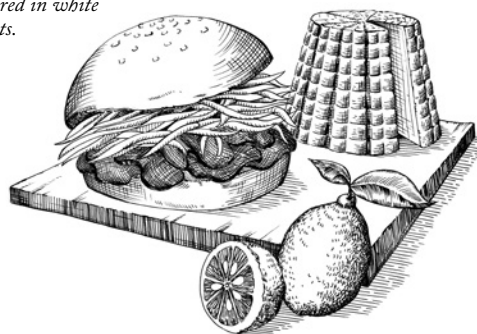
A Palermo le focacce sono soffici panini rotondi, ricoperti di semi di sesamo bianco preparati al momento con diverse farciture.

*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 regard to the allergens 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*

### Schiticcchio 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 regard to the allergens 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

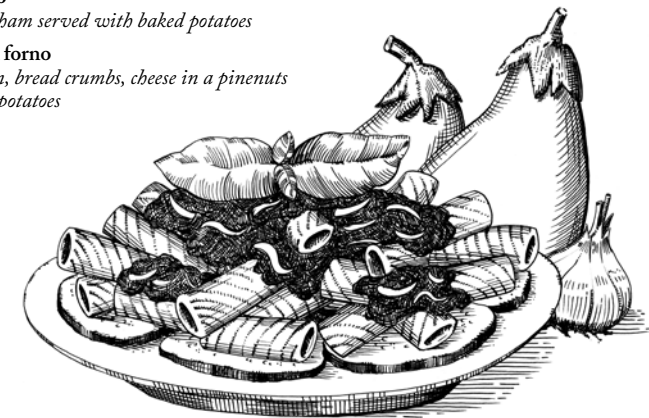
*Chicken roulade filled with cheese and ham served with baked potatoes*

### 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

18 EURO

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 Ocrea

\* 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 allergens contained in the meals, please ask the staff. Although we do our best to take care about our production processes, high risk of cross contamination of dishes and drinks is possible.

Seguici su | Follow us



anticafocacceria.it