



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Cibo da strada ♦ *Street food*

Pani e panelle Pane*, panelle*, limone, pepe <i>Bread*, panelle*, lemon, pepper</i>	6,70 €
Pane, panelle e cazzilli Pane*, panelle*, cazzilli* (crocchè di patate) e limone <i>Bread*, panelle*, cazzilli* (potato croquettes) and lemon</i>	6,70 €
Pane e cazzilli Pane*, cazzilli* (crocchè di patate) <i>Bread*, cazzilli* (potato croquettes)</i>	6,70 €
Arancina palermitana al ragù* con ragù di carne e piselli* <i>with meat sauce and peas*</i>	5,00 €
Arancina palermitana al burro* con mozzarella, prosciutto e besciamella* <i>with mozzarella, ham and bechamel*</i>	5,00 €
Arancina palermitana alla norma* con pomodoro, melanzana, ricotta salata* <i>with tomato, aubergine, salted ricotta*</i>	5,00 €
Arancino catanese al burro con burro <i>with butter</i>	5,00 €
Arancino catanese di carne con ragù <i>with meat sauce</i>	5,00 €
Arancino catanese alla norma con pomodoro, melanzana, ricotta salata <i>with tomato, eggplant, salted ricotta</i>	5,00 €
Arancinette miste Le arancine* in formato spuntino 6 pz <i>Mini rice ball 6 pieces</i>	7,70 €
Panelle* Frittelle di farina di ceci, limone <i>Crumpet with chickpea flour, lemon</i>	6,70 €
Cazzilli* Crocchette di patate alla menta <i>Mint potato croquettes</i>	6,70 €
Crocché di latte* Crocchette di budino di latte <i>Milk pudding croquettes*</i>	6,70 €
Sfincione palermitano* Sfincione*, pomodoro, caciocavallo stagionato, pane grattugiato, origano, cipolla <i>Sfincione* with tomato, seasoned caciocavallo, grated bread, oregano, onion</i>	8,00 €
Sfincione bagherese* Sfincione cipolle stufate, tuma, acciughe e caciocavallo <i>Sfincione with stewed onions, tuma, anchovies and caciocavallo</i>	8,00 €

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.

** These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.*

Schiacciate

San Paolo Pizzotto*, mozzarella, crudo di parma DOP, misticanza, pomodori secchi <i>Pizzotto*, mozzarella, Parma ham DOP, mixed salad, dried tomatoes</i>	10,70 €
Vecchia Palermo Pizzotto*, pomodoro, caciocavallo, acciughe <i>Pizzotto*, tomato, caciocavallo, anchovies</i>	10,70 €
Corleone Pizzotto*, salame, ricotta, pomodori secchi <i>Pizzotto*, salami, ricotta, dried tomatoes</i>	10,70 €

Vastedde

Lo Spasimo Focaccia*, cotoletta*, pomodoro, misticanza <i>Focaccia*, cutlet*, tomato, salad</i>	10,70 €
Il Capo Focaccia*, crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala DOP <i>Focaccia*, crudo di Parma DOP, mozzarella di bufala DOP</i>	10,70 €
La Cala Focaccia*, prosciutto cotto, mozzarella di bufala <i>Focaccia*, cooked ham, buffalo mozzarella</i>	10,70 €
Politeama Focaccia*, mozzarella bufala, melanzane, olio, sale, basilico <i>Focaccia*, buffalo mozzarella, aubergines, oil, salt, basil</i>	10,70 €

Focacce

Focaccia schietta Focaccia*, caciocavallo stagionato, ricotta <i>Focaccia*, seasoned caciocavallo, ricotta</i>	6,70 €
Focaccia maritata Focaccia*, milza*, strutto, caciocavallo stagionato, ricotta, sale, pepe <i>Focaccia*, spleen*, lard, seasoned caciocavallo, ricotta, salt and pepper</i>	6,70 €
Focaccia al formaggio Focaccia*, milza*, strutto, caciocavallo stagionato, pepe, limoni <i>Focaccia*, spleen*, lard, seasoned caciocavallo, lard, pepper, lemons</i>	6,70 €
Focaccia al limone Focaccia*, milza*, strutto, limone, pepe <i>Focaccia*, spleen*, lard, lemon, pepper</i>	6,70 €
Tris di focaccine Focaccina schietta, focaccina maritata, focaccina e panelle <i>Focaccina schietta, focaccina maritata, focaccina and panelle</i>	13,60 €

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
* These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.

Antipasti

Starters

Schiticchio Antica Focacceria*	12,50 €
Panella, crochè di latte, cazzillo (crochè di patate), arancinetta al burro, arancinetta al ragù, sfincione, caponata, focaccina maritata <i>Panella, milk crochè, cazzillo (potato crochè), arancinetta with butter, arancinetta with meat sauce, sfincione, caponata, muffin maritat</i>	
Schiticchio melanzana*	11,30 €
Involtini di melanzane, caponata, 2 arancinette alla Norma <i>Eggplant rolls, caponata, 2 arancinette alla Norma</i>	
Caponata di melanzane*	7,60 €
Melanzane, pomodoro, aceto di vino bianco, sedano, cipolla, olio di semi di soia, zucchero, capperi, olive bianche, olio EVO, lattughino, mandorle a scaglie, sale, pepe <i>Eggplant, tomato, white wine vinegar, celery, onion, soybean oil, capers, white olives, extra virgin olive oil, lettuce, flaked almonds</i>	
Mozzarella di Bufala Campana DOP	12,50 €
Mozzarella di bufala campana DOP, misticanza, pomodorini, frutti del capperone <i>Bufala DOP, mixed salad, cherry tomatoes, caper fruits</i>	
Insalata di polpo alla siciliana	13,80 €
Insalatina di polpo*, capperi, carote, sedano, olive, misticanza <i>Octopus salad*, capers, carrots, celery and olives, mixed salad</i>	

Insalate

Salads

Ficuzza	12,50 €
Misticanza, cubetti di pollo*, lamelle di mandorle, scaglie di Grana Padano DOP, maionese e crostini di pane <i>Mixed salad, chicken*, sliced Grana Padano Dop, mayo, bread</i>	
Alicudi	15,40 €
Misticanza, pomodorini, mozzarella di bufala, spada affumicato e menta <i>Mixed salad, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, smoked swordfish and mint</i>	
Vulcano	11,30 €
Insalata verde, fagiolini, olive, capperi, pomodorini, crouton di pane, ricotta <i>Green salad, green beans, olives, capers, cherry tomatoes, bread croutons, ricotta</i>	

Contorni

Side dishes

Patate al forno	6,30 €
<i>Baked potatoes</i>	
Verdure alla griglia	7,60 €
<i>Baked potatoes</i>	
Patate fritte*	6,30 €
<i>Fried potatoes*</i>	

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
** These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.*

Primi piatti

First courses

Pasta "Chi Sardi" Bucatini, sugo alle sarde, pane grattugiato <i>Pasta, sardine sauce, grated bread</i>	13,80 €
Rigatoni alla norma Rigatoni, salsa al pomodoro, melanzane, ricotta salata, Prezzemolo <i>Pasta, tomato, aubergines, salted ricotta, parsley</i>	13,80 €
Timballo di anelletti al forno* Anelletti al ragù, Salsa di pomodoro, cosacavaddu ibleo stagionato, pane <i>Anelletti with meat sauce, tomato, seasoned ibleo cosacavaddu, breadcrumbs</i>	13,80 €
Linguine pistacchi e gamberi Linguine al pesto di pistacchi e gamberi* saltati, granella di pistacchi, olio, aglio <i>Pasta with pistachio pesto and sauteed prawns*, chopped pistachios, garlic</i>	19,60 €
Parmigiana di melanzane* Strati di melanzane conditi con formaggio, pomodoro, basilico e gratinati in forno <i>Layers of aubergines topped with cheese, tomato, basil and baked au gratin</i>	11,30 €

Secondi piatti

Main courses

Involtini di melanzane* Involtini ripieni di uvetta passita, cipolla, pangrattato, caciocavallo, vellutata di pomodoro e pinoli serviti con patate al forno, prezzemolo e misticanza <i>Rolls stuffed with raisins, onion, breadcrumbs, caciocavallo, cream of tomato and pine nuts served with baked potatoes, parsley and mixed salad</i>	12,50 €
Spada alla pantasca Trancio di spada* spadellato con pomodorini, olive, capperi, menta fresca, servito con verdure grigliate <i>Swordfish steak*, pan-fried with cherry tomatoes, olives, capers, fresh mint, served with grilled vegetables</i>	20,60 €
Arrosto alla palermitana Controfiletto, pane grattugiato, origano, sale, pepe, patate e rosmarino <i>Sirloin, breadcrumbs, oregano, salt, pepper, potatoes and rosemary</i>	17,50 €
Involtini di carne gratinati ai pistacchi Involtini di suino farciti al formaggio, ricoperti di pistacchi e serviti con verdure grigliate <i>Pork rolls stuffed with cheese, pistachio coated, served with grilled vegetables</i>	17,50 €
Tonno alla griglia* Trancio di tonno alla griglia servito con misticanza e pomodorini, olio, sale, prezzemolo <i>Grilled tuna steak served with mixed salad and cherry tomatoes, parsley</i>	19,60 €
Tagliata di manzo servita con misticanza, pomodorini e trucioli di caciocavallo, olio sale <i>served with mixed salad, cherry tomatoes and caciocavallo</i>	19,60 €
Frittura di pesce Frittura* di calamari e gamberi servita con zucchine croccanti, sale e limone <i>Fried calamari* and prawns* served with crispy courgettes</i>	20,60 €

MENÙ BIMBI

Pasta al pomodoro o cotoletta di pollo con patate fritte/forno
+ cannolicchio + bibita

*Pasta with tomato sauce or Chicken cutlet with fried or baked potatoes
+ mini cannolo + soft drink*

a partire da **14,00 €**

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
** These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.*

Frutta e dolci

Fruit & desserts

Cannolo Palermo farcito con crema di ricotta* <i>Stuffed with ricotta cream* enriched with dark chocolate flakes, dusted with icing sugar and candied orange peel</i>	5,20 €
Cannolicchio (cannolino) Cannolo palermitano farcito con crema di ricotta* <i>Palermitan cannolo with ricotta cream*</i>	2,80 €
Trionfo di San Francesco Cannolo scomposto servito in bicchiere, crema di ricotta*, scaglie cioccolato fondente, schegge di cialda <i>Decomposed cannolo served in a glass, ricotta cream, dark hocolate flakes, waffle chips</i>	5,50 €
Cassatina siciliana* Base di crema di ricotta, pan di spagna, pasta reale alla mandorla e frutta candita <i>Ricotta cream, sponge cake, royal almond paste and candied fruit</i>	5,90 €
Setteveli* Sette strati composti da croccante al cioccolato, bavarese alla nocciola, bavarese al cioccolato fondente e pan di spagna al cacao glassati di cioccolato <i>Seven layers with chocolate crunchy, hazelnut Bavarian, dark chocolate Bavarian and cocoa sponge cake glazed with chocolate</i>	8,30 €
Pistacchiosa* Pan di spagna al pistacchio farcita con crema di ricotta, gocce di cioccolato fondente e ricoperta di granella di pistacchi <i>Pistachio sponge cake filled with ricotta cream, dark chocolate drops and covered with chopped pistachios</i>	8,30 €
Degustazione cioccolato dell'Antica Dolceria Bonajuto di Modica Gusti vaniglia, cannella, zenzero, arancia <i>Vanilla, cinnamon, ginger, orange</i>	5,20 €
Fetta di cassata* <i>Cassata slice*</i>	8,30 €
Yogurt&Frutta <i>Yogurt&Fruit</i>	6,80 €
Yogurt&Cereali <i>Yogurt&Cereals</i>	6,80 €
Ananas/Anguria <i>Pineapple/Watermelon</i>	6,80 €

Granite e gelati • Slushees & ice creams

Granita ai gelsi, alle mandorle, al limone <i>Slushie with mulberry, almonds, lemon</i>	5,20 €
Granita con brioche* <i>Slushie with typical brioche*</i>	7,20 €
Gelato al pistacchio, al fior di latte, al cioccolato, alla fragola <i>Ice cream with pistachio, milk, chocolate, strawberry</i>	5,20 €
Gelato con brioche * <i>Ice cream with typical brioche*</i>	7,20 €

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
** These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.*

Bevande • *Soft drinks*

Acqua naturale e gasata - 650 ml <i>Natural and sparkling water - 650 ml</i>	3,90 €
Bibite gasate della tradizione Tomarchio - 275 ml Limonata, Chinotto, Gassosa, Arancia rossa, Arancia bionda, Mandarino <i>Sodas from the Tomarchio tradition - 275 ml - Lemonade, Tangerine, Chinotto (soft drink made with chinotto citrus fruits), Soda, Blood orange juice, orange juice</i>	4,70 €
Mole Cola/Mole Cola senza zucchero - 33 cl <i>Mole Cola/Mole Cola sugar free - 33 cl</i>	4,70 €

Vini • *Wines*

	Calice/ <i>Glass</i>	Bottiglia/ <i>Bottle</i>
Isolia Sicilia DOC Bio Baglio di Pianetto	8,30 €	32,00 €
Grillo Cales Bio Firriato	8,30 €	36,00 €
Nero d'Avola Terre Siciliane IGT	8,30 €	36,00 €
Nero d'Avola Lamùri	8,30 €	36,00 €
Duca Brut Duca di Salaparuta	8,30 €	34,00 €
Charme Rosè Firriato	8,30 €	35,00 €
Sentiero del Vento IGT Terre Siciliane Duca di Salaparuta	8,30 €	38,00 €
Grillo Cavallo delle Fate Tasca d'Almerita	8,30 €	29,00 €
Shymer Bio Terre Siciliane IGT	8,30 €	34,00 €
Caeles Syrah Bio Firriato	8,30 €	34,00 €
Oltrecento Marsala Superiore Dolce	8,30 €	32,00 €

Birre artigianali • *Craft beers*

Trisca 33 cl - Tarì	9,00 €
Bronzo 33 cl - Tarì	9,00 €
Oro Pils 33 cl - Tarì	9,00 €

Amari e cocktails

Crodino	5,90 €	Grappa	6,00 €
Spritz	10,40 €	Limoncello	6,00 €
Campari Soda	5,90 €	Sambuca	6,00 €
Amaro Averna	6,00 €	Amari Riserva Don Salvatore	6,00 €
Amaro del Capo	6,00 €		

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
* These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.

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 multi-etnica 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,

Pasticceria - *Dessert*

Ericine crema al pistacchio*	3,30 €	Maxi brioche farcita crema ricotta*	3,20 €
Ericine crema*	3,30 €	Cannolo Palermo*	4,10 €
Ericine crema al limone*	3,30 €	Cannolicchio (cannolino)*	2,30 €
Brioche Tupper*	2,10 €	Trionfo di San Francesco*	4,80 €
Cornetto farro integrale ai frutti di bosco*	2,60 €	Cassatina siciliana*	4,20 €
Cornetto marmellata*	2,60 €	Setteveli*	7,20 €
Cornetto alle mandorle*	2,60 €	Pistacchiosa*	7,20 €
Maxi brioche vuota*	2,70 €	Yogurt&frutta*	5,20 €
Maxi brioche farcita alla crema*	3,20 €	Yogurt&cereali	5,20 €
Maxi brioche farcita alla Nutella®*	3,20 €		

Caffetteria

Espresso	1,70 €	Orzo piccolo	2,50 €
Caffè macchiato	1,70 €	Orzo grande	2,70 €
Caffè decaffeinato	1,90 €	Ginseng piccolo	2,50 €
Caffè corretto	2,70 €	Ginseng grande	2,70 €
Double espresso	3,20 €	Marocchino	2,70 €
Caffè americano	3,20 €	Caffè freddo	2,40 €
Cappuccino	2,60 €	Tè e infusi	3,00 €
Cappuccino decaffeinato	2,90 €	Tè freddi	4,00 €
Cappuccino di soia	2,90 €	Succhi di frutta	3,90 €
Cappuccino alla mandorla	3,00 €	Spremuta d'arancia	5,20 €
Cappuccino d'orzo	3,00 €	Acqua 0,75 l.	2,80 €
Maxi cappuccino	3,70 €	Bibite gasate Tomarchio della tradizione	4,00 €
Latte	2,30 €		
Latte di mandorla	2,90 €		
Latte macchiato	2,90 €		

* I prodotti sono congelati/surgelati all'origine.
Per eventuali chiarimenti relativi agli allergeni contenuti nei piatti fare riferimento al personale di sala.
** These products are frozen/deep-frozen at source.
For possible clarifications with regards to the allergenes contained in the meals, please ask the staff.*