



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834



Scegli cosa ordinare.

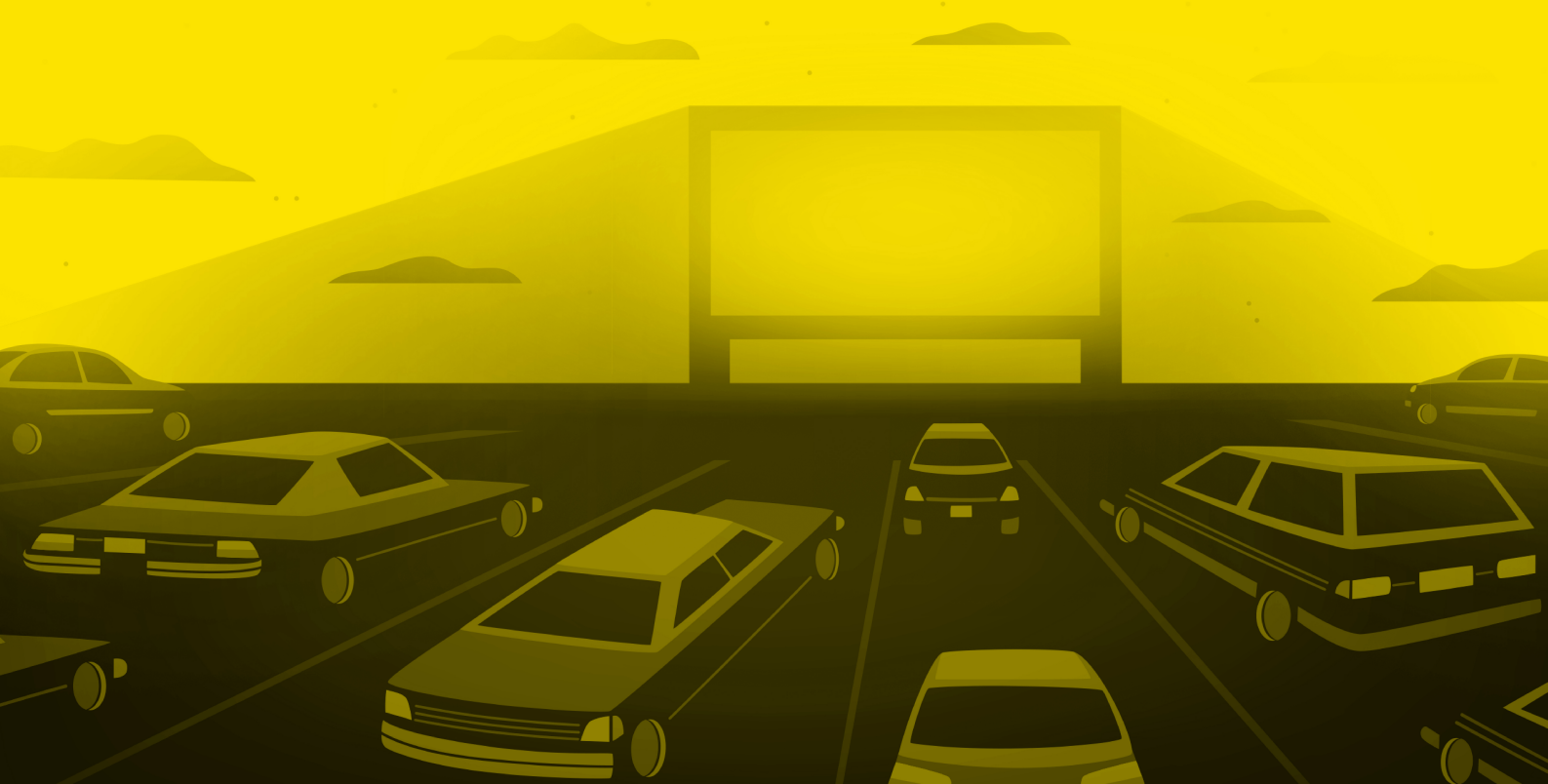


Chiama il numero **0290730653**.



Prima di terminare l'ordine
indica all'operatore:

- **numero posto auto**
- **tipo veicolo**
- **colore**



Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834



*"Non esiste nulla
che non possa essere
risolto con un sorriso e
un buon pranzo."*

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.

Antica Focacceria S. Francesco

Cucina popolare siciliana dal 1834

Le Arancine

Ragù* - con ragù di carne e piselli	3,5
Norma* - con pomodoro, melanzane fritte, , ricotta salata e basilico	3,5
Burro* - con mozzarella, prosciutto cotto e besciamella	3,5
Arancinette* miste - le arancine in formato mignon (6 pezzi)	5

Focacce

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

Focaccia* Maritata - Con milza*, polmone di vitello, trucioli di caciocavallo e ricotta fresca	6
Focaccia* Schietta - Con trucioli di caciocavallo e ricotta fresca	5
Pane* e Panelle* - con frittelle di farina di ceci	5
Pane* e Cazzilli* - con crocchette di patate	5
Pane*, Panelle* e Cazzilli* - con frittelle di farina di ceci e crocchette di patate	5

Pizzotti

Uno spicchio di sottile pizza bianca farcita.

Pizzotto* Antica Focacceria	6
Ricotta, prosciutto crudo, misticanza, pomodorini semiseccchi e mozzarella	
Pizzotto* Vecchia Palermo	5,5
Acciughe, pomodoro, caciocavallo, origano	
Pizzotto* Cala	5,5
Prosciutto cotto, misticanza, mozzarella	
Pizzotto* Borgo	5,5
Mozzarella, pomodoro, basilico e pepe nero	

**i prodotti contrassegnati con * sono surgelati / congelati all'origine*

Altre specialità

Sfincione* - Pizza con salsa di pomodoro, cipolla, acciughe e caciocavallo	5
Sfincione* bagherese - Soffice pizza bianca con cipolle stufate, tuma, acciughe e caciocavallo	5

Dolci

Cannolo

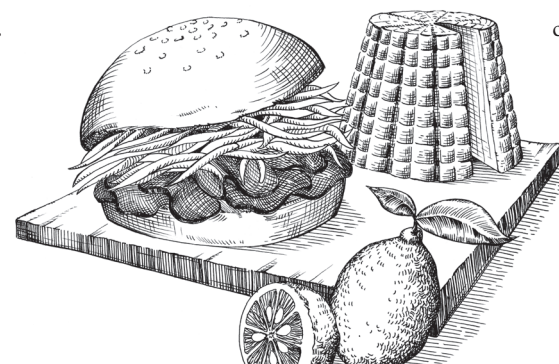
Il nostro cannolo palermitano farcito con crema di ricotta* tradizionale arricchita da gocce di cioccolato fondente, spolverata di zucchero a velo e scorzetta di arancia 5

Bevande

Acqua Naturale e Gasata	cl 50	1,5
Coca Cola	lattina cl 33	3
Coca Cola Zero	lattina cl 33	3

Birra artigianali Birrificio Tarì

Trisca – Blanche – 5,0% Vol.	cl.33	6
Bronzo – Amber Ale – 5,8% Vol.	cl.33	6
Oro – Pils – 4,9% Vol.	cl.33	6



Ordina chiamando il numero 02 9073 0653

anticafocacceria.it

Seguici su

