



SANLORENZO  
— MERCATO —



ANTICA

FOCACCERIA

DAL 1856

# GLI IMPASTI

## SFINCIONE

PROPORRE UN IMPASTO CONTEMPORANEO PER UN PRODOTTO DI TRADIZIONE È SEMPRE UN'IMPRESA. NOI ABBIAMO VOLUTO CARATTERIZZARLO COSÌ :

- FARINA DI SEMOLA SICILIANA
- FARINA DI GRANO TENERO SICILIANA
- FARINA INTEGRALE

DA QUESTO MIX CON UN IDRATAZIONE DEL 70% E UNA MATURAZIONE DI 24 ORE PROPONIAMO IL NOSTRO SFINCIONE DAL SAPORE TRADIZIONALE E UN'INNOVATIVA DIGERIBILITÀ.

## PIZZA

IL NOSTRO IMPASTO PARTE DALLA SELEZIONE DELLA MATERIA PRIMA, ABBIAMO DECISO DI PROPORRE FARINE DI ALTA QUALITÀ E DIGERIBILITÀ. MISCELIAMO UNA FARINA DI TIPO 1 INTEGRALE E UNA AI 5 CEREALI CON UN IDRATAZIONE DEL 75%. TUTTO MARCHIATO PETRA MULINO QUAGLIA.

POI IL NOSTRO IMPASTO VIENE FATTO MATURARE IN 24/36 ORE A TEMPERATURA CONTROLLATA. IL BLEND DI FARINE E LA TECNICA DI IMPASTO GARANTISCONO UN AROMA, UNA STRUTTURA E UNA FRAGRANZA INCONFONDIBILE.

## FOCACCIA

LA TRADIZIONE CHE CI HA ACCOMPAGNATO PER TUTTA LA NOSTRA STORIA. UN IMPASTO DI FARINA DI SEMOLA SICILIANA, GRANO TENERO SICILIANO E GRANI ANTICHI SICILIANI COME LA TUMMINIA. TUTTO QUESTO CON UN' IDRATAZIONE DEL 72% E 90 SECONDI DI COTTURA.

BUON APPETITO!

# ANTIPASTI

PATATE FRITTE CON BUCCIA .....	€ 5
STREET FOOD BARIOTO..... SFINCIONE, SFINCIONE CON RICOTTA E FOCACCINA CON RICOTTA	€ 5
BUFALA FRITTA .....	€ 6
BRUSCHETTE .....	€6
TRIS DI MONTANARE .....	€ 8
FRITTO SICILIANO .....	€ 10
PATATE FRESCHE, PANNELLE, CROCCHÈ, VERDURE IN PASTELLA DI STAGIONE, TUMA IN CARROZZA	
SELEZIONE SALUMI E FORMAGGI .....	€ 20
SFINCIONE BAGHERESE .....	€ 18

# LA FOCACCIA ..... € 5,5

RICOTTA, CACIO CAVALLO, SUGNA E PEPE

LA FOCACCIA RIPIENA DI RICOTTA FRESCA, DETTA (VASTEDDA C'A RICOTTA).

ESSA ERA LA COLAZIONE DEI CERCATORI DI LAVORO CHE SI RIUNIVANO IN PIAZZA SANTO SEPOLCRO E PIAZZA MATRICE A BAGHERIA.

CON IL TERMINE VASTEDDA SI INTENDE UNA GROSSA PAGNOTTA USCITA DAL FORNO E TAGLIATA, CON UN COLTELLO, VIENE RIEMPITA DI RICOTTA E FORMAGGIO (CASCA VANNU) GRATTUGGIATO, CON UN CUCCHIAIO SI VERSA UN PO' DI SIERO CALDO ED È PRONTA PER ESSERE SERVITA.

## PANUZZI

### AI PILASTRI ..... € 7

LARDO NERO DEI NEBRODI, VASTEDDA DEL BELICE, MIELE SICILIANO, RICOTTA DI PECORA SICULA

### U STRATUNIEDDU ..... € 7

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 16 MESI, POMODORINO GIALLO CONFIT, MELANZANE FRITTE, SCAGLIE DI RICOTTA SALATA

### U RITTU FILU ..... € 6,5

COTTO ALLE ERBE, POMODORO SECCO, CREMA AI FUNGHI E STRACCIATA DI BUFALA

### I LANNARI ..... € 5,5

POM. FRESCO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI ASPRA, CACIOCAVALLO DI GODRANO, ORIGANO, OLIO EVO

### A PUNTA VUGGHIA ..... € 7

MORTADELLA IGP, STRACCIATA DI BUFALA, PESTO DI PISTACCHIO, POMODORINI CONFIT

### SEPOLCRO ..... € 6,5

STRACCIATA DI BUFALA, SALSICCIA TAGLIATA AL COLTELLO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, RADICCHIO IN CREMA

### U CHIANU ..... € 7

COPPA DI SUINO NERO DEI NEBRODI, STRACCIATA DI BUFALA, VERDURE DI STAGIONE

### A CUSSA VECCHIA ..... € 6,5

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO, SPECK, MIELE D'ACACIA

### I TRI PURTUNA ..... € 6,5

CREMA DI PEPERONI, BUFALA, VERDURE DI STAGIONE, TUMA

# PIZZE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> .....	€ 7
POMODORO BIO, FIOR DI LATTE, BASILICO, ORIGANO, OLIO EVO	
<b>CAPRICCIOSA</b> .....	€ 9
POMODORO BIO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE, FUNGHI FRESCHI, OLIO EVO	
<b>NAPOLI</b> .....	€ 7,5
POMODORO BIO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI ASPRA, BASILICO, OLIO EVO, ORIGANO	
<b>PARMIGIANA</b> .....	€ 9
POMODORO BIO, FIOR DI LATTE, RICOTTA, MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO REGGIANO 16 MESI, BASILICO, OLIO EVO	
<b>PARMA</b> .....	€ 12,5
POMODORO BIO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 16 MESI, PESTO DI RUCOLA, OLIO EVO	
<b>4 FORMAGGI</b> .....	€ 13
BUFALA AFFUMICATA, RICOTTA FRESCA SICULA, BLU DI BUFALA, CACIOCAVALLO DI GODRANO	
<b>DIAVOLA</b> .....	€ 8,5
FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, NDUJA E CREMA DI PEPERONI	
<b>ROMANA</b> .....	€ 8,5
FIOR DI LATTE, COTTO, POMODORO BIO	
<b>CAPRICCIOSA 2.0</b> .....	€ 14
CREMA DI FUNGHI, BUFALA, COTTO DI SUINO NERO DEI NEBRODI, CARCIOFI IN PASTELLA, POMODORINO CONFIT, POLVERE DI OLIVE	
<b>PIZZA DEL NOSTRO PIZZAIOLO</b> .....	€ 14
CHIEDI AI NOSTRI OPERATORI DI SALA	

# PIZZE CONTEMPORANEE

<b>VALGUARNERA</b> .....	€ 12
BUFALA AFFUMICATA, PATATE AL FORNO, SALSICCIA, CIPOLLA CARAMELLATA	
<b>PALAGONIA</b> .....	€ 13,5
FIOR DI LATTE, MORTADELLA IGP, BURRATINA, PESTO DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE	
<b>ROCCAFORTE</b> .....	€ 17
BUFALA, PORCINI, GUANCIALE CROCCANTE, TARTUFO SICILIANO	
<b>CUTÒ</b> .....	€ 10
BUFALA AFFUMICATA, SCALORA, VENTRICINA, NOCI	
<b>RAMACCA</b> .....	€ 13
PASSATA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO, POLVERE DI CAPPERI, POMODORI SECCHI, MOLLICA TOSTATA AL LIMONE DI BAGHERIA	
<b>SPEDALOTTO</b> .....	€ 17
STRACCIATA DI BUFALA, LARDO DEI DEI NEBRODI, TARTUFO SICILIANO, MIELE, GRANELLA DI PISTACCHIO	
<b>CATTOLICA</b> .....	€ 11
SALSICCIA, FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, PECORINO SICILIANO, OLIO EVO	
<b>LARDERIA</b> .....	€ 12
BUFALA, COPPA DEI NEBRODI, CREMA DI RADICCHIO, BLU DI BUFALA, CONFETTURA DI PERE E NOCI	
<b>PALAZZO VILLAROSA</b> .....	€ 11
PIC PAC DI POMODORINO, FIOR DI LATTE, DATTERINO GIALLO CONFIT, ACCIUGHE DI ASPRA, BURRATINA, BASILICO E OLIO EVO	
<b>CERTOSA</b> .....	€ 11
SALSA SI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE IN TRECCIA, POMODORINO SECCO, CAVIALE DI OLIO EVO AL BASILICO, BURRATINA	
<b>SAN CATALDO</b> .....	€ 14
BUFALA, PORCINI, FONDUTA DI GRANA, COTTO ALLE ERBE	
<b>SAN MARCO</b> .....	€ 14
STRACCIATELLA DI BUFALA, PORCINI, CREMA DI ZUCCA, LARDO DI SUINO NERO DEI NEBRODI, MARMELATA DI FICHI	
<b>TRABIA</b> .....	€ 14
BUFALA AFFUMICATA, SPECK, ZUCCA, FONDUTA DI GRANA, POLVERE DI NOCI	
<b>ANTICA FOCACCERIA</b> .....	€ 13
BUFALA, CRUDO DI PARMA, MOUSSE DI RICOTTA, CASTAGNE	
<b>STRANIZZA</b> .....	€ 14
CREMA ALLO ZAFFERANO, FIOR DI LATTE, SPICCHI DI CARCIOFI, POLVERE DI GUANCIALE	
<b>BRANCIFORTI</b> .....	€ 12
SALSA PIC PAC, BUFALA AFFUMICATA, CARCIOFI A SPICCHI, SPECK IN COTTURA	

# PIZZE IN PALA

<b>DUCATO</b> .....	€ 12
COTTO ALLE ERBE, PISTACCHIO, STRACCIATELLA	
<b>GUTTUSO</b> .....	€ 12
CRUDO, RICOTTA, MARMELLATA DI FICHI	
<b>VUCCIRIA</b> .....	€ 12
SCALORA, BUFALA AFFUMICATA, GUANCIALE CROCCANTE	

# I CALZONI

<b>U PUPU FRITTU</b> .....	€ 10
BUFALA, RICOTTA, POMODORINO, VENTRICINA	
<b>U CARRIETTU</b> .....	€ 12
FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, RICOTTA AL PESTO DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO	
<b>A STRUMMULA</b> .....	€ 9
SCAROLA, ACCIUGHE, PINOLI, UVETTA, CACIO, FIOR DI LATTE	

# DESSERT

<b>TIRAMUSÙ</b> .....	€ 5
<b>PANNACOTTA</b> .....	€ 5
CARAMELLO SALATO	
<b>CONETTO FRITTO</b> .....	€ 6
CIOCCOLATO BIANCO, RIDUZIONE DI FRUTTI ROSSI, GRANELLA DI AMARETTO	
<b>STRACCETTI DOLCI</b> .....	€ 5
CREMA DI RICOTTA ARTIGIANALE E ZESTE D'ARANCIA CANDITE	



## BIBITE

ACQUA 0,75 CL - BOTTIGLIA DI VETRO .....	€ 3
COCACOLA 33 CL .....	€ 2,5
CHINOTTO 20 CL .....	€ 2,5
SPRITE 33 CL .....	€ 2,5
FANTA 33 CL .....	€ 2,5

## BIRRE ALLA SPINA

FORST BIONDA CL.20 .....	€ 4
FORST BIONDA CL.40 .....	€ 5,5
FORST ROSSA CL.20 .....	€ 4
FORST ROSSA CL.40 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE EPICA TIFEO 6,7% CL.30 .....	€ 6

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ARTIGIANALE EPICA CERERE 5,2% CL.33 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE EPICA MEDUSA 8% CL.33 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE EPICA EOLO GLUTEN FREE 4,9% CL.33 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE EPICA ARES 7% .....	€ 5,5
ARTIGIANALE EPICA POLIFEMO IPA 6% .....	€ 5,5
ARTIGIANALE VESPRI BIONDA 5,5% CL.33 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE VESPRI ROSSA 6% CL.33 .....	€ 5,5
ARTIGIANALE TERRE A SUD EST .....	€ 5,5
BIRRA EPICA CL.75 .....	€ 15

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO SEGALE, AVENA, FARRO KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI, PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI (1); B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1); C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A DI PESCE, TRANNE:

A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI; B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO (1); B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOVOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA; C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FILTOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERI A BASE DI SOIA; D) ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLI VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA; B) LATTIOLO

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE;

MANDORLE (*AMYGDALUS CUMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLASNS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI PECAN [*CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH*] NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI SI SESAMO E PRODOTTI A BASE SI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10MG/KG O 10MG/LITRO IN TERMINI DI SO<sub>2</sub> TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1) È I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRAFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.

PIZZA BABY € 1 IN MENO DELLA "CLASSICA"

AGGIUNZIONI € 1

AGGIUNZIONE: CRUDO, COTTO ALLE ERBE, PARMIGIANO € 1,5

AGGIUNZIONE: BUFALA, STRACCIATELLA, BURRATINA € 2

COPERTO € 2



ANTICA  
FOCACCCERIA

L'ANTICA FOCACCERIA  
NASCE NEL CENTRO STORICO  
DI BAGHERIA NEL 1856.  
PROPONE, DA SEMPRE,  
I SAPORI TIPICI DELLA TRADIZIONE.



SANLORENZO  
— MERCATO —

# CARTA DEI VINI

## TERRE DI GRATIA

170 PERRICONE ..... € 20  
 PERRICONE 100%

27 CATARRATTO ..... € 18  
 CATARRATTO 100%

BIANCOROSSO ..... € 18  
 CATARRATTO 100%

DAMAROSA ..... € 18  
 PERRICONE 100%

## RALLO

EVRO' ..... € 20  
 INSOLIA 100%

BIANCO MAGGIORE ..... € 21  
 GRILLO 100%

AL QASAR ..... € 24  
 ZIBIBBO SECCO 100%

IL MANTO ..... € 20  
 NERO D'AVOLA 100%

LA CLARISSA ..... € 22  
 SYRAH 100%

## VINI AL CALICE

BIANCO MOSSO ..... € 6

CATARRATTO ..... € 6