

LA FOCACCERIA DI BAGHERIA

*Ciò che stai per vivere è un'esperienza che ti porterà tra i luoghi, le ville, le baie
e i punti in cui si concentra tanta bellezza.*

*È proprio questa bellezza che la Focacceria di Bagheria intende farti scoprire
attraverso i profumi e i sapori delle nostre specialità.*

*Stai per scoprire i sapori più autentici tra le vie di un passato che fonda le sue basi nella tradizione,
lanciando uno sguardo dritto verso un futuro pieno di innovazione culinaria.*

La famiglia della Focacceria di Bagheria ti dà il suo più caloroso benvenuto!

GLI IMPASTI

Impasto Bagherese ai 5 Cereali

Il nostro impasto Bagherese ai 5 cereali è un'opzione unica per coloro che cercano una pizza con un tocco di salute. Combinando cinque diversi tipi di cereali integrali, questo impasto aggiunge profumo e ricchezza al sapore della pizza. Oltre alla farina di grano tradizionale, incorporiamo farina di avena, farro, segale, e mais per creare una base nutriente con un leggero retrogusto di nocciola. L'impasto 5 cereali è una scelta deliziosa per coloro che desiderano un po' di varietà nella loro esperienza culinaria.

Impasto Croccante

Se siete alla ricerca di un'esperienza di pizza unica, l'impasto croccante è la risposta. Questa variante è caratterizzata da una base sottile e straordinariamente croccante, perfetta per chi ama una pizza leggera e il contrasto tra il morso croccante e il formaggio filante. L'impasto croccante viene preparato con un metodo speciale che lo rende leggero e fragrante, ideale per sperimentare sapori e consistenze diverse.

Impasto Perciasacchi(+2,5€)

Presso la Focacceria di Bagheria, la nostra passione per la pizza si unisce all'innovazione e all'attenzione per gli ingredienti di alta qualità. Il nostro impasto con farina Perciasacchi è un esempio perfetto di questa fusione di tradizione e modernità. La farina Perciasacchi aggiunge una dimensione speciale a ogni pizza.

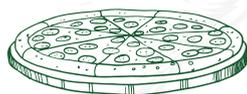
Ottenuta da una coltivazione tradizionale e sostenibile, restituisce una pizza dalla base leggermente croccante e un sapore che cattura l'essenza della terra e del sole siciliani. Ogni morso di una pizza preparata con farina Perciasacchi è un viaggio attraverso la storia e la tradizione culinaria della Sicilia, un'esperienza che vi farà apprezzare la ricchezza dei sapori dell'isola.

Siamo orgogliosi di offrire questo impasto eccezionale ai nostri clienti, permettendo loro di scoprire una pizza che è al tempo stesso autentica e innovativa.

Ogni impasto della Focacceria di Bagheria è preparato con la massima attenzione alla qualità e alla tradizione, garantendo che ogni pizza sia un'autentica opera d'arte culinaria.

Scegli l'impasto che più ti ispira e preparati a gustare una pizza straordinaria che ti farà innamorare dei sapori italiani e siciliani.

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto, i nostri piatti possono contenere sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11



LA FOCACCERIA DI BAGHERIA

ATTENDENDO LE PIZZE

LE CROCCANTI 5€

patate fresche con buccia, rosmarino, sale grosso

NUVOLETTE BAGHERESI 6€

sfincione con ricotta, focaccia con ricotta, paninetto milza

SFIZIO MISTO (2 per tipo) 7€

panzerotto fritto al pomodoro, arancinetta accarne, arancinetta abburro spiedino, crostino

LE CALETTE 7€

guacamole, pomodorini confit, olio evo e fili di peperoncino stracciatella, pomodorini confit, olio evo, foglie di mandorla tostate

LE MEZZELUNE (4Pz) 6€

panzerotti ripieni di mozzarella e pomodoro

LE TORRETTE 6€

faccia di vecchia, focaccia ricotta e alici

TIPICO TAGLIERE 14€

salumi e latticini

BUEALOTTO 8€

Mozzarella di bufala campana, Speck Alto Adige IGP

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 7€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, olio e.v.o.

CAPRICCIOSA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana, prosciutto cotto di Parma, olive nere, funghi freschi, wurstel, olio e.v.o.

NAPOLI 8€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana acciughe di Aspra, basilico, origano, olio e.v.o.

PARMIGIANA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana melanzane fritte, parmigiano reggiano, basilico, olio e.v.o.

PARMA 13€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana prosciutto crudo di Parma D.O.P, parmigiano reggiano, rucola, olio e.v.o.

4 FORMAGGI 9€

Mozzarella fiordilatte campana, grana, gorgonzola, caciocavallo

DIAVOLA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana salame piccante, cipolla, olio e.v.o.

ROMANA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana prosciutto cotto di Parma, olio e.v.o.

BAARIA 9€

Tuma di Castronovo /ricotta fresca sicula, cipolla, acciughe di Aspra pangrattato tostato, caciocavallo, olio e.v.o.

VEGETARIANA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana melanzane fritte, zucchine fritte, funghi freschi di stagione, olio e.v.o.

TONNATA 10€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana tonno, cipolla, olive nere, olio e.v.o.

BUFALINA 9€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala campana olio e.v.o.

SICANA 9,5€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana gorgonzola, cipolla rossa, basilico, olio e.v.o.

MADONIE 10€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana melanzane, basilico, olio e.v.o.

CONFIT 13€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana pomodorino confit, mozzarella di bufala campana in uscita, olio e.v.o.

PORCINI 12€

Salsa di pomodoro San Marzano Bio, mozzarella fiordilatte campana funghi porcini, basilico, olio e.v.o.

AGGIUNZIONI:

Crudo, Cotto alle erbe, Parmigiano 1,5€

Bufala, Stracciatella, Burratina 2€

Altre aggiunzioni 1€

Pizza baby 1€ in meno della "classica"



LA FOCACCERIA DI BAGHERIA

PIZZE CONTEMPORANEE



CAPO ZAFFERANO 12€

bufala, patate al forno, salsiccia siciliana, cipolla caramellata

PORTICELLO 14€

fior di latte, mortadella IGP, pesto di pistacchio, scorza di limone

ANTICA FOCACCERIA 13€

bufala, ricotta fresca sicula, gorgonzola, cacio cavallo
prosciutto cotto siciliano in uscita, speck

SANT'ISIDORO 11€

fior di latte, salsiccia, friarelli, pecorino siciliano, olio evo

ASPRA 11€

fior di latte, pic pac di pomodorino, datterino giallo confit
accughe di aspra, burrata, basilico, olio evo

BRANCIFORTI 12€

fior di latte, pomodorino, rucola, grana, bresaola

MONGERBINO 14€

fior di latte, confit, bufala, porcini, pomodorini, speck

SANTA FLAVIA 14€

pomodoro bio, fiordilatte, salsiccia siciliana+, pomodorini confit
stracciatella in uscita, basilico, olio evo

SARELLO 14€

fior di latte, mortadella, crema di pistacchio, scaglie di grana
stracciatella in uscita, peperoncino dolce a filo, olio evo

ARCO AZZURRO 14€

salsa di dattero giallo, fior di latte, capocollo,
stracciatella in uscita, peperoncino dolce a filo, olio evo

BAIA DEI FRANCESI 14€

fior di latte, pomodorini, crema di pistacchio, crudo di parma
stracciatella in uscita, basilico, olio evo

CATALEANO 14€

datterino giallo, fior di latte, confit, burrata, prosciutto crudo
basilico, olio evo

I CALZONI

U PUPU FRITTO 9€

bufala, ricotta, pomodorino, ventricina

U CARRIETTU 10€

fior di latte, prosciutto crudo di parma DOP
ricotta al pesto di pistacchio, granella di pistacchio

A STRUMMULA 7€

scarola, acciughe, pinoli, uvetta, cacio, fior di latte

SCHIACCIATA 7€

olio, sale, pepe, origano, prosciutto, acciughe
pomodoro a fette, fior di latte, scaglie di cacio cavallo

SECONDI

FILETTO IN SALSIA DI FUNGHI PORCINI 20€

200Gr

FILETTO ALLA GRIGLIA 18€

200Gr

FILETTO AL PEPE VERDE 20€

200Gr

FILETTO IN SALSIA ALLE NOCI 20€

200Gr

TAGLIATA RUCOLA GRANA E POMODORINI 18€

200Gr

CONTORNO A SCELTA TRA PATATE AL FORNO, VERDURE, INSALATA

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4€

VERDURE GRIGLIATE 4€



LA FOCACCERIA DI BAGHERIA

LE INSALATE



INSALATA CAPRESE	9€
pomodoro, burrata, pesto al basilico	
INSALATA CROCCANTE	10€
songino, pomodorino, avocado, brie, crudo di parma tagliato alla barese, crostini di pane*	
CANTALUPO E BURRATA	10€
songino, crudo di parma, cantalupo, burrata pugliese	
INSALATA AL SALMONE	10€
songino, salmone, fior di latte, scaglie di grana	

DESSERT



CANNOLO DI PIANA	4€
TIRAMISÙ	5€
PARFAIT DI MANDORLA	6€
SETTEVELI	5€
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	5€
DOLCE E FRUTTA DEL GIORNO	5€
CALDO FREDDO	6€

BIBITE



ACQUA ILT	2,5€
COCA COLA 33CL	2,5€
TOMARCHIO	2,5€
chinotto, aranciata, gazosa	
CAFFÈ	1,2€

BIRRE ALLA SPINA



FORST KRONEN 20CL	4€
FORST KRONEN 40CL	5,5€
FORST SIXTUS 20CL	4€
FORST SIXTUS 40CL	5,5€

BIRRE IN BOTTIGLIA



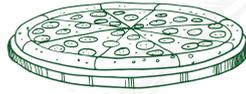
24 BARONI BIONDA 6,2% CL 33	6€
24 BARONI ROSSA 6,8% CL 33	6€
24 BARONI GLUTEN FREE 5,6% CL 33	6€
24 BARONI NERA 7,1% CL 33	6€
24 BARONI APA 6% CL33	6€
24 BARONI BIANCA 5,5 CL33	6€
VESRI BIONDA TRISKELE 5,5% CL 33	7€
VESRI BIONDA TRISKELE 5,5% CL 0,75	13,5€
VESRI ROSSA LAVIKA 6% CL 33	7€
VESRI ROSSA LAVIKA 6% CL 0,75	13,5€

BIRRE

INTERNAZIONALI



CERES 7,7% CL33	5€
CORONA 4,5% CL 33	5€
TENNENT'S 9% CL 35,5	5€
PAULANER CL 50	6€
MESSINA CRISTALLI DI SALE 0.33	5€



LA FOCACCERIA DI BAGHERIA

VINI ROSSI

SYRAH MANDRAROSSA 22€

 100% SYRAH

BONERA MANDRAROSSA 23€

 NERO D'AVOLA - CABERNET FRANCO

PASSIONE COLOMBA BIANCA 24€

 100% NERO D'AVOLA

PERRICONE COLOMBA BIANCA 18€

 100% PERRICONE

FRAPPATO ORESTIADI 22€

 100% FRAPPATO

FLORAMUNDI DONNAFUGATA 29€

 NERO D'AVOLA - FRAPPATO

CALICE DI ROSSO 6€

AMARI



AVERNA 5€

AMARA 5€

LIMONCELLO 5€

GRAPPA 903 5€

VINI BIANCHI

VIOGNIER MANDRAROSSA 22€

 100% VIOGNIER

FIANO MANDRAROSSA 22€

 100% FIANO DA UVE BIOLOGICHE

LACERA MANDRAROSSA 23€

 100% VERMENTINO

**RESILIENCE GRILLO
COLOMBA BIANCA** 18€

 100% GRILLO.

**RESILIENCE INSOLIA
COLOMBA BIANCA** 22€

 100% INSOLIA.

**RESILIENCE CATARRATTO
COLOMBA BIANCA** 18€

 100% CATARRATTO

CALICE DI BIANCO 6€

SPUMANTI

MOUR COLOMBA BIANCA 20€

 100% LUCIDO

LAVI COLOMBA BIANCA 22€

 100% CHARDONNAY