

Written by Angelica

Saturday, 10 September 2011 20:05 - Last Updated Saturday, 03 January 2015 20:37

Ci troviamo davvero nel centro storico della bella Palermo, dietro il Duomo e dietro Corso Vittorio. E qui in una delle stradine troverete l'**Antica Focacceria San Francesco**. **Antica**, perché è deliziosamente in stile liberty ed è lì da sempre... **Focacceria**: perché queste sono le sue origini e ancora oggi a pranzo i Palermitani vengono a mangiarsi qui la loro "moffoletta"!... **San Francesco**: siamo proprio lì, nel centro di Palermo, a San Francesco.

{image}anticafocacceriasanfrancesco1.jpg{/image}

Il ristorante ha un bellissimo ingresso con l'insegna storica e d'estate sarà davvero bello mangiare fuori in piazza, uno spazio esterno che sembra esser lì apposta per l'Antica Focacceria. Internamente gli arredi sono sempre liberty e potrete mangiare tipo fast food ordinando la banco specialità siciliane "da strada" quali **pane e panelle, il mitico panino con la milza, le moffolette ripiene, le focacce, le crocchette di riso e patate, le arancine** e via dicendo...

Sono rimasta davvero colpita di vedere quanta gente stesse lì a mangiare nella parte riservata al fast food... e molti di loro erano anche Palermitani, per cui deduco che sia molto buono, oltre che a buon mercato (come quasi tutta la Sicilia in generale).

{image}anticafocacceriasanfrancesco2.jpg{/image}

Noi "foodies" abbiamo prenotato per cenare nel ristorante vero e proprio, nei tavoli all'aperto in piazzetta. Nonostante la prenotazione purtroppo abbiamo dovuto aspettare non poco... i tavoli erano tutti occupati e c'era una lunga lista di persone in attesa... e c'era poca differenza tra le prenotazioni fatte in anticipo telefonicamente e le persone che arrivavano alla spicciolata. La persona che gestiva la sala purtroppo non era gentilissima. Questo non è molto piacevole perché costringe gli avventori a stare attentissimi ad ogni movimento dei tavoli e a tenere la posizione per non perdere il posto o la chiamata.

Ad ogni buon conto alla fine abbiamo ottenuto il nostro tavolo al fresco...

Per cominciare il nostro soggiorno in Sicilia abbiamo cominciato con una buona **Caponatina di Melanzane e le sarde alla beccafico** (sarde arrotolate con uvetta, pinoli, pangrattato, alloro in agrodolce)... a dir la verità per i miei gusti con un sapore di mare troppo forte.

{image}anticafocacceriasanfrancesco3.jpg{/image}

{image}anticafocacceriasanfrancesco4.jpg{/image}

A seguire abbiamo preso **il tris di involtini** con un **involtino di melanzane** (straordinario) **uno di carne** (buono) e la **sarda alla beccafico** (a volte ritornano). Poi abbiamo assaggiato un pesce spada alla piastra, semplice e buono, e un filetto di tonno impanato con sesamo (tipico della Sicilia) scottato e servito con le melanzane... un tantino troppo cotto ahimè.

{image}anticafocacceriasanfrancesco5.jpg{/image}

{image}anticafocacceriasanfrancesco6.jpg{/image}

Il tutto inaffiato da un ottimo vino siciliano (cantina Donnafugata) consigliato dai camerieri.

Per il dolce l'Antica Focacceria collabora con la pasticceria in piazzetta, credo sempre di loro proprietà. Un Cameriere gira con un vassoio tra i tavoli che tanti piattini con dolci diversi: **cassate, cannoli, delizie al limone, creme di ricotta, paste di mandorla** ed ogni ben di dio che la cucina siciliana può inventare.

Noi abbiamo assaggiato una buonissima **crema di ricotta con le scaglie di cioccolato e scorze d'arancio (chiamato Trionfo di San Francesco)**, ma ricordo di aver preso anche un ottimo cannolo la volta precedente. Dolci buoni, da segnalare.

Written by Angelica

Saturday, 10 September 2011 20:05 - Last Updated Saturday, 03 January 2015 20:37

{/image}anticafocacceriasanfrancesco7.jpg{/image}

La piacevolezza di cenare in piazza d'estate, di gustare la cucina siciliana mangiata da siciliani, di provare il cibo da strada rendono la Antica Focacceria di San Francesco un luogo speciale e infatti molto famoso e frequentato. Ci sentiamo però di raccomandare una maggiore attenzione al servizio (il conto ci è arrivato senza che lo chiedessimo, lasciandoci a bocca aperta) e alle prenotazioni (se i tavoli non possono essere riservati, tanto vale non accettare prenotazioni) per far sì che i clienti affezionati e quelli nuovi si sentano coccolati, come è bello e giusto che sia.

P.s. Ormai l'impero dell'Antica Focacceria San Francesco da Palermo ha invaso mezza Italia: A Roma la troverete a Piazza della Torretta 38 e all'Aeroporto Leonardo Da Vinci (Fiumicino). A Milano le sedi sono addirittura tre: Via San Paolo 15, Via Piero della Francesca 46 e Via Panfilo Castaldi 38. Inoltre a Bari, Catania, Roma e Napoli rifornisce le caffetterie di alcune tra le più importanti Feltrinelli.

Antica Focacceria San Francesco

SERVIZIO: da migliorare

PARCHEGGIO: non facilissimo

COSTO: 25-35 euro a persona (a seconda del vino e delle ordinazioni)

SITO INTERNET: <http://www.sito3d.it/anticafocacceria/index.php>

INDIRIZZO: Via A. Paternostro 58

TELEFONO: 091.320.264

GIORNO CHIUSURA: Lunedì a pranzo

{googleMaps addr="Via Alessandro Paternostro, 58, 90133 Palermo"}