

al fresco

giardino, pizza e bistrot



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

MENU

Vi trovate Al Fresco giardino, pizza e bistrot: uno spazio in cui potete rilassarvi tra chiacchiere e buon cibo, assaporando ingredienti siciliani di prima qualità e i presidi Slow Food della nostra isola.

Conoscete già la sua storia?

Al Fresco giardino, pizza e bistrot si trova all'interno di **Casa San Francesco**, un ex convento seicentesco che oggi accoglie diverse attività di natura sociale gestite dall'impresa **Rigenerazioni Onlus**.

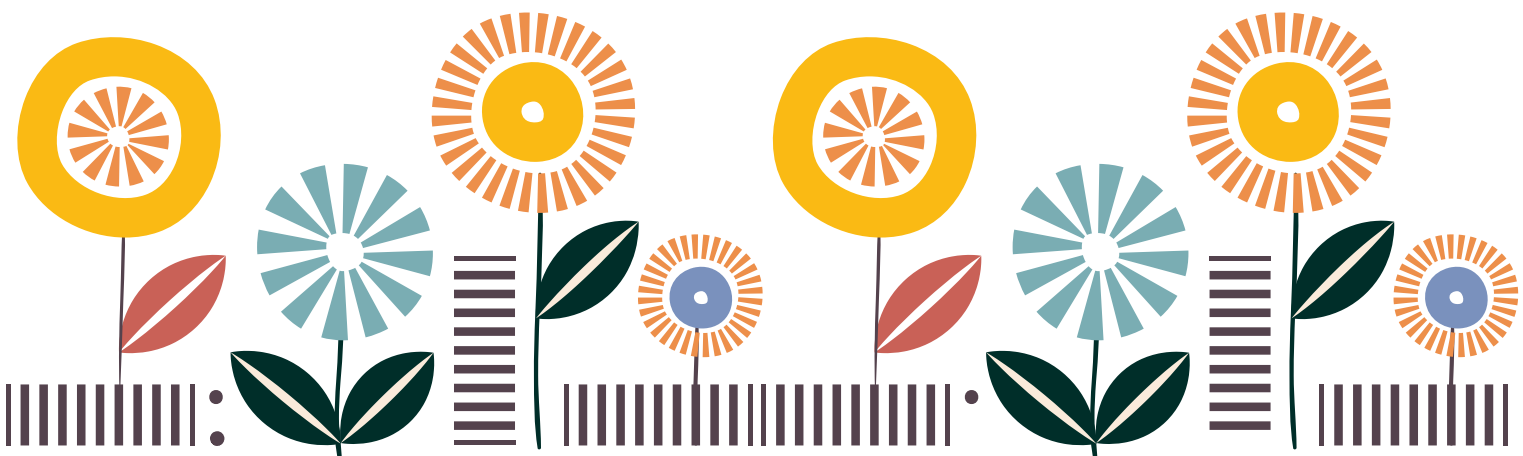
Al Fresco è una di queste e nasce dopo l'esperienza di **Cotti In Fragranza**, il laboratorio di prodotti da forno nato all'interno del **carcere minorile Malaspina di Palermo** e che qui ha la sua seconda sede operativa.

Oggi, in questo splendido edificio ha sede anche **Casa San Francesco Rooms**, un luogo per viaggiatori consapevoli che vogliono fare del viaggio un'occasione di incontro e arricchimento umano, vivendo la città in maniera sostenibile e vicino alla comunità.

Tutte le attività, a partire dal nostro bistrot, fanno parte di percorsi formativi che puntano all'inclusione lavorativa stabile di soggetti in esecuzione di pena, a rischio di marginalità sociale, che hanno deciso di darsi una seconda possibilità.

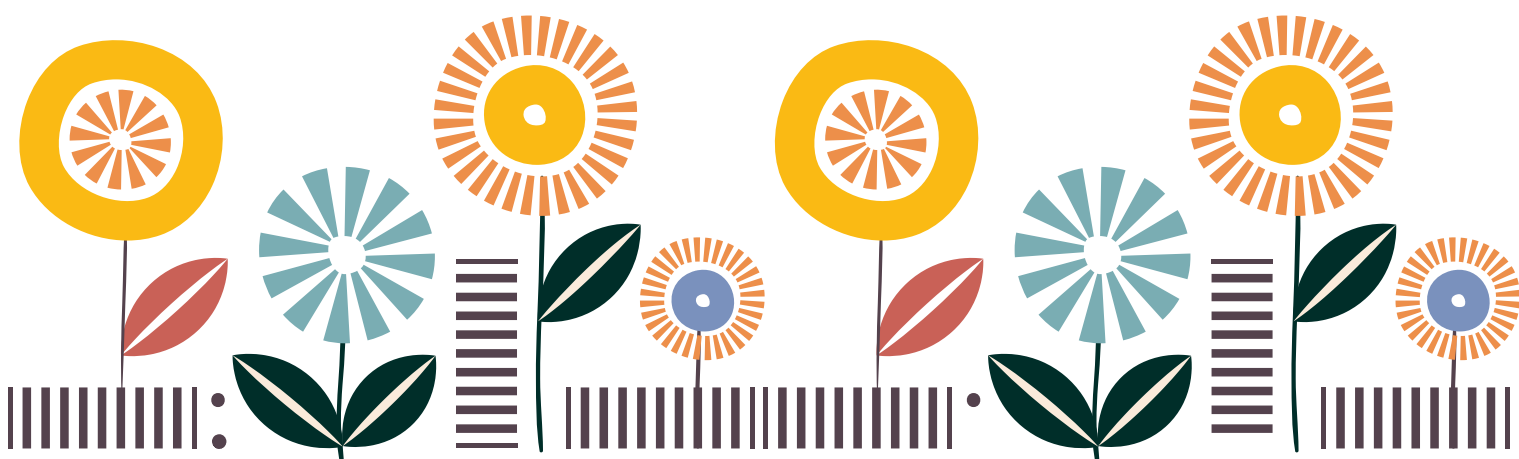
Scopritele tutte e aiutateci a condividere bontà!

Buon appetito e buon relax.



TAGLIERI E ANTIPASTI

🌀 Tagliere di salumi e formaggi misto con gnocco fritto marmellatina e miele	30,00
<i>crudo madonita, salsiccia pasqualora, coppa, mortadella, piacentino ennese, ragusano, bufala, burratina affumicata, burratina (1) (6)</i>	
🌀 Tagliere di formaggi DOP con marmellatina e miele	18,00
<i>piacentino ennese, ragusano, bufala, burratina affumicata e burratina (6)</i>	
🌀 Piatto di Prosciutto crudo Madonita	12,00
<i>con mozzarella di bufala e pomodorino di Pachino (6)</i>	
Cestello di patate fresche, panelle e crocché	7,00
<i>patate, farina di ceci, olio girasole altoleico, prezzemolo, menta, pepe nero (1)</i>	
Padellino di Nuggets di pollo e patatine	9,00
<i>olio girasole altoleico, pan grattato (1)</i>	
Vastedde miste	9,00
<i>porchetta e marmellata di cipolla paglina, cunzate con acciughe pomodoro e ragusano, ricotta fresca (1) (4) (6)</i>	
Montanarine con maiale sfilacciato, fonduta di formaggi, cipolla caramellata e granella di pistacchio	12,00
<i>(pane pizza fritto in olio di girasole altoleico) (1) (6) (8)</i>	
Vellutata di zucca con burratina tiepida, dadini di pane croccante e foglie di basilico	10,00
<i>(olio evo, cipolla, sale, pepe) (1) (6)</i>	
Polpette di pesce spada* con salsa di pomodoro, menta e pinoli tostati	12,00
<i>(passolina, pinoli, pan grattato, salsa pomodoro, cipolla, sale, pepe, farina) (1) (3) (4) (8)</i>	
Calamaro* fritto con code di gamberoni* in semola	22,00
<i>(olio di girasole altoleico, farina di semola rimacinata) (1) (2) (4) (13)</i>	



PRIMI

Maccheroni fatti in casa trafilati al bronzo con fonduta di formaggi, radicchio brasato, castagne e guanciale croccante 16,00
(formaggio erborinato, mascarpone, radicchio, castagne) (1) (3) (6) (8)

Crespella con vellutata di zucca, funghi porcini* e scaglie di Piacentino Ennese 16,00
(zucca, cipolla, porcini, latte, burro, farina, uova, piacentino ennese) (1) (3) (6)

Fettuccine fatte in casa trafilate al bronzo, fumetto di crostacei* gamberone* e pomodorino di Pachino 18,00
(gamberone, crostacei, uova, farina, pomodorino, prezzemolo) (1) (2) (3)

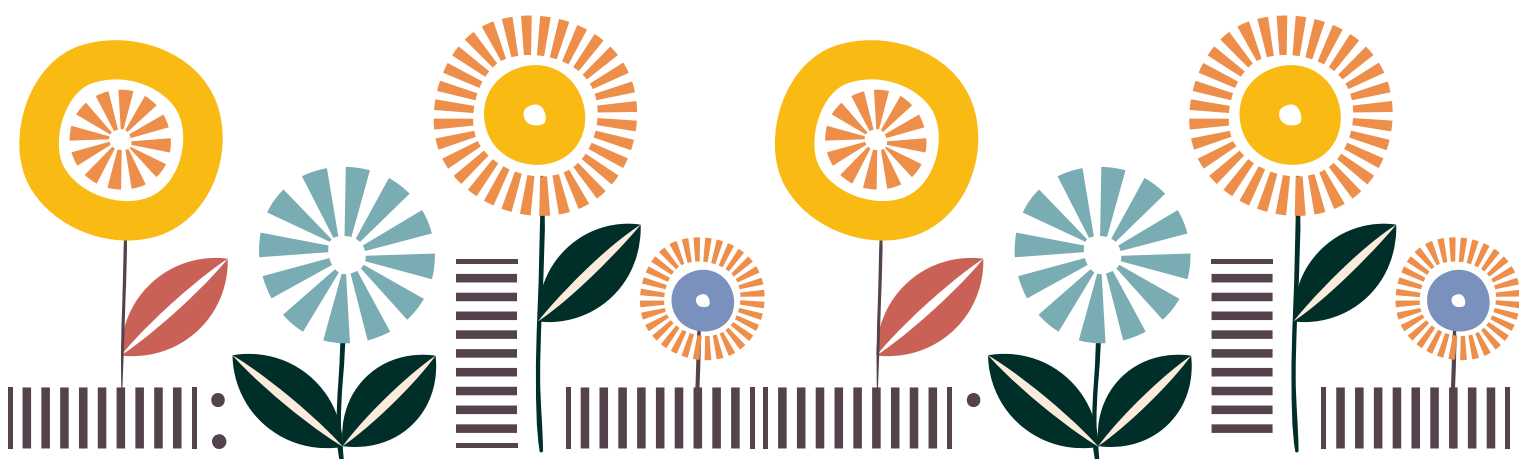
SECONDI

Stinco di maiale affumicato al legno di ulivo con castagne, funghi porcini* in salsa demi-glace e riduzione al Nero d'Avola 18,00
(1) (8)

Hamburger di angus (200g) con pane pizza fritto, crema di formaggi, pomodoro, misticanza e guanciale croccante, con contorno di patate fresche fritte 18,00
(1) (6)

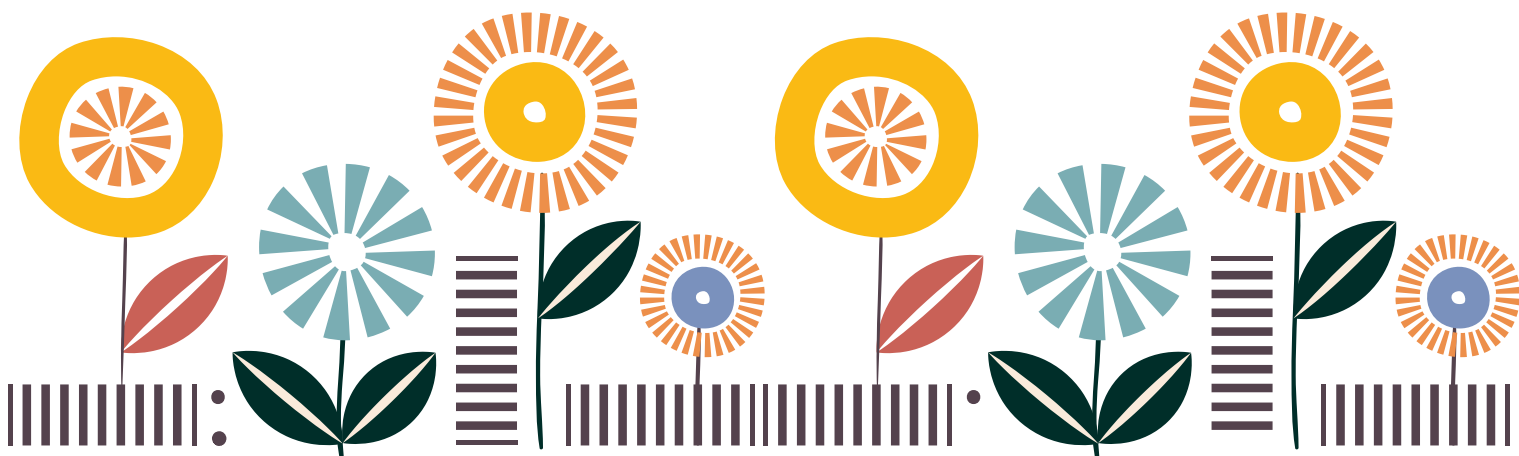
Darna di baccalà* croccante con code di gamberoni* in salsa agropiccante 20,00
(baccalà, gambero, farina di semola, cipolla, olio girasole altoleico) (1) (2) (4)

Fiore di calamaro* alla griglia al fumo di arancia con salsa agli agrumi 22,00
(13)



PIZZE SLOW FOOD E RICETTE SPECIALI

 Mortazza fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchio di Bronte, burratina (1) (6) (8)	13,00
 Madonita mozzarella di Bufala siciliana, prosciutto crudo madonita, Piacentino ennese, pomodoro, rucola (1) (6)	13,00
 Al fresco mozzarella di bufala, pomodorini, scaglie di grana e basilico (1) (6)	12,50
Tramezzino mozzarella di bufala siciliana, prosciutto crudo madonita, rucola, pomodorini, scaglie di grana, sesamo (1) (6) (11)	12,00
Profumi di bosco Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, olio al tartufo, guanciale e funghi porcini* (1) (6)	13,00
Sicula crema di zucca, zucca, pomodorini, ricotta fresca, acciughe, capperi, basilico (1) (4) (6)	11,00
Bufalotta bufala, bresaola, pesto di pistacchio, rucola, scaglie di grana, burratina affumicata (1) (6) (8)	12,50
Schiacciata fiordilatte, zucca, pomodoro, gorgonzola, ragusano (1) (6)	10,00
Cremolosa pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, funghi, crema di mascarpone (1) (6)	10,00
 Formaggiosa fiordilatte, ragusano, piacentino ennese, gorgonzola, burratina affumicata (1) (6)	12,00
Mezzaluna tagliata di petto di pollo, misticanza, mais, pomodorini, carote, cipolla, fonduta di formaggio, scaglie di grana (1) (6)	13,00
Cannolo salato fior di latte, salame piccante, gorgonzola, pomodorini, pistacchio, mascarpone (1) (6) (8)	12,00
Bucaneve bufala, funghi porcini*, misticanza, coppa, crema di zucca, zucca e burrata (1) (6)	12,00
Sfilatino rustico fiordilatte, prosciutto cotto, spinaci, grana, sesamo (1) (6) (11)	10,00



LE FOCACCE DI TUMMINIA BY CHEF NIKO ROMITO

Un delizioso impasto tutto siciliano, nato dal percorso di formazione con lo chef pluristellato Niko Romito.

🍷 Porchetta e marmellata di cipolla paglina (1) 11,00

Vegetariana 10,00
zucca, spinaci, funghi porcini*, burrata, fonduta di formaggi (1) (6)

Bresaola 11,00
bufala, pomodorini, bresaola, rucola e scaglie di grana (1) (6)

PIZZE TRADIZIONALI

Tutte le nostre pizze sono realizzate con lievito madre e lunga lievitazione.

Margherita 7,50
Fiordilatte, pomodoro, basilico (1) (6)

Al cotto 9,00
Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto f.lli Coati in uscita (1) (4) (6)

Capricciosa 10,00
Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi in olio, würstel, olive, origano (1) (6)

Diavola 9,00
Fiordilatte, pomodoro, salame piccante (1) (6)

Anciova 8,00
Fiordilatte, pomodoro, acciughe, origano (1) (4) (6)

Faccia di vecchia 8,50
Pomodoro fresco, acciughe, Ragusano DOP, cipolla, origano, pangrattato (1) (4) (6)

Baaria 9,00
tuma, ricotta, acciughe, cipolla, pan grattato tostato, olio EVO, origano (1) (4) (6)

Contadina 10,00
Pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, gorgonzola, salsiccia fresca, cipolla (1) (6)

Ortolana 10,00
salsa pomodoro, fiordilatte, funghi, zucca, spinaci, olive e scaglie di grana (1) (6)

Calzone 9,00
Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto (1) (6)

Al tonno 10,00
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, e olive (1) (4) (6)

Vulcano 11,00
fiordilatte, ventricina, nduja, salsiccia, pomodoro (1) (6)



I DOLCI

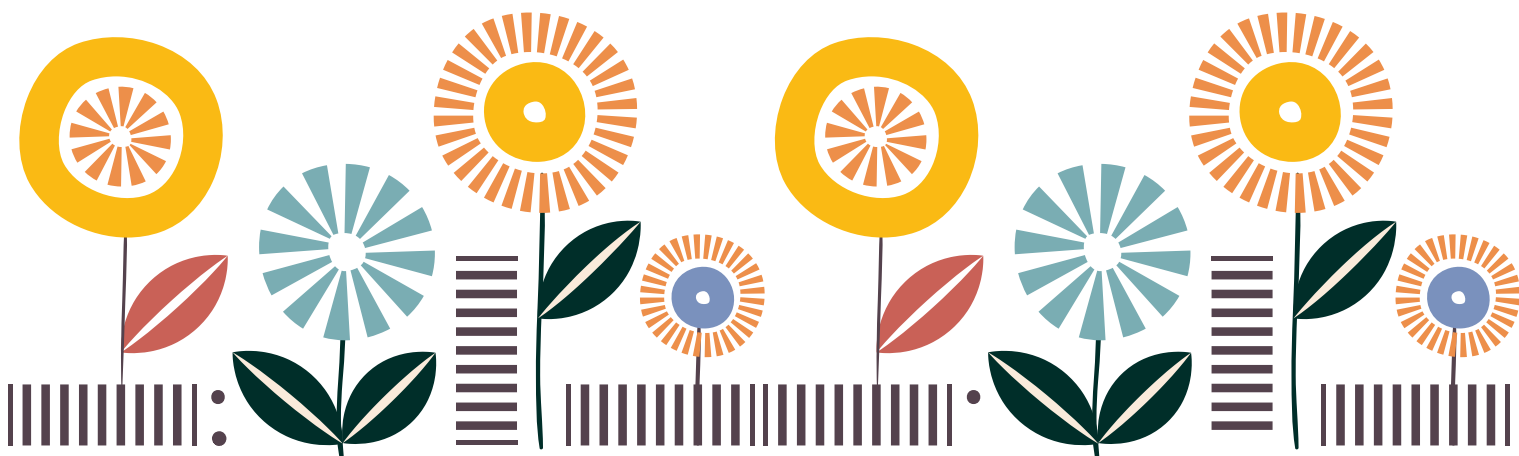
Tortino con cuore fondente al cioccolato (1)(6)(3)	5,00
Pan Tiramisù (1)(6)	6,00
Tartelletta con crema gialla agli agrumi e frutti di bosco (1)(6)	4,50
Bombolone di pane pizza fritto con crema al pistacchio e polvere di cacao amaro (1)(6)	5,00
Minipanettoni farciti (1)(6)(8)	6,00
Cannolo siciliano (1)(6)(8)	4,00

**Prodotto periodicamente surgelato se non disponibile fresco*

In caso di allergie e/o intolleranze, chiedi pure informazioni sulle nostre preparazioni allo staff. Siamo preparati per indicarti quali alimenti o bevande puoi consumare. Le informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili nel menù o contattando il personale in servizio.

***Coperto solidale 2,00 €*

Con questa piccola cifra ci aiuterete a finanziare i tirocini, gli stage e la formazione per il personale di sala e cucina. Crediamo che il lavoro vada retribuito sempre, anche quando si è alle prime armi. Grazie!



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande dei nostri menù, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati grano, segale, orzo, avena, farro, kamut	8	Frutta a guscio e loro prodotti mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Latte e prodotti a base di latte	13	Molluschi e prodotti a base di molluschi
7	Soia e prodotti a base di soia	14	Lupini e prodotti a base di lupini

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva relativa agli ingredienti.

La Direzione

