

al fresco

giardino, pizza e bistrot



Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

MENU

Benvenuti Al Fresco!

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** e dalla **Fondazione Don Calabria per il Sociale**.

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.

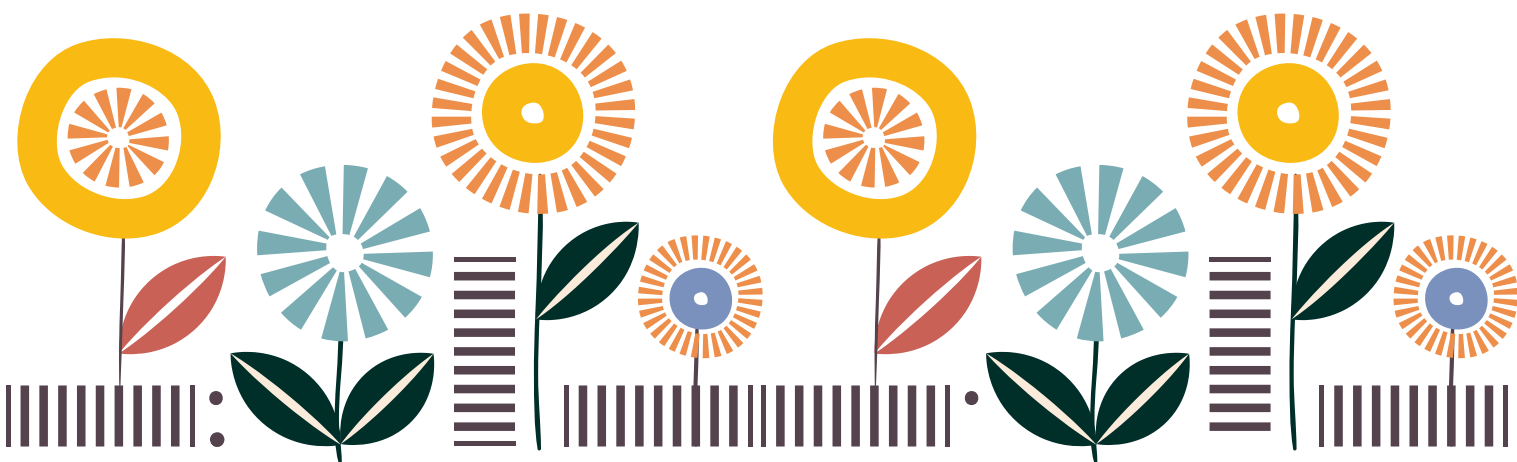
Oggi, in questo splendido edificio ha sede anche **Casa San Francesco Rooms**, un luogo per viaggiatori consapevoli che vogliono fare del viaggio un'occasione di incontro e arricchimento umano, vivendo la città in maniera sostenibile e vicino alla comunità.

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.

Scopri anche la **nostra biblioteca sociale**, immergiti nelle nostre mostre permanenti e concediti una pausa buona e genuina, mentre contribuisce a un progetto che valorizza la solidarietà e il sostegno reciproco.

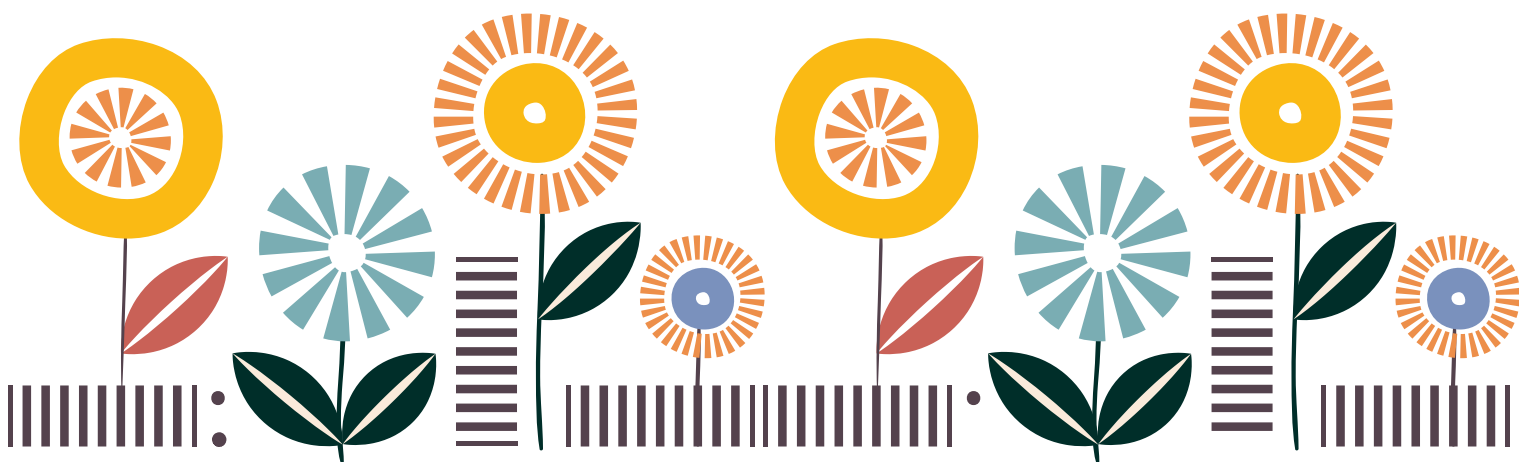
Scopritele tutte e aiutateci a condividere bontà!

Buon appetito e buon relax.












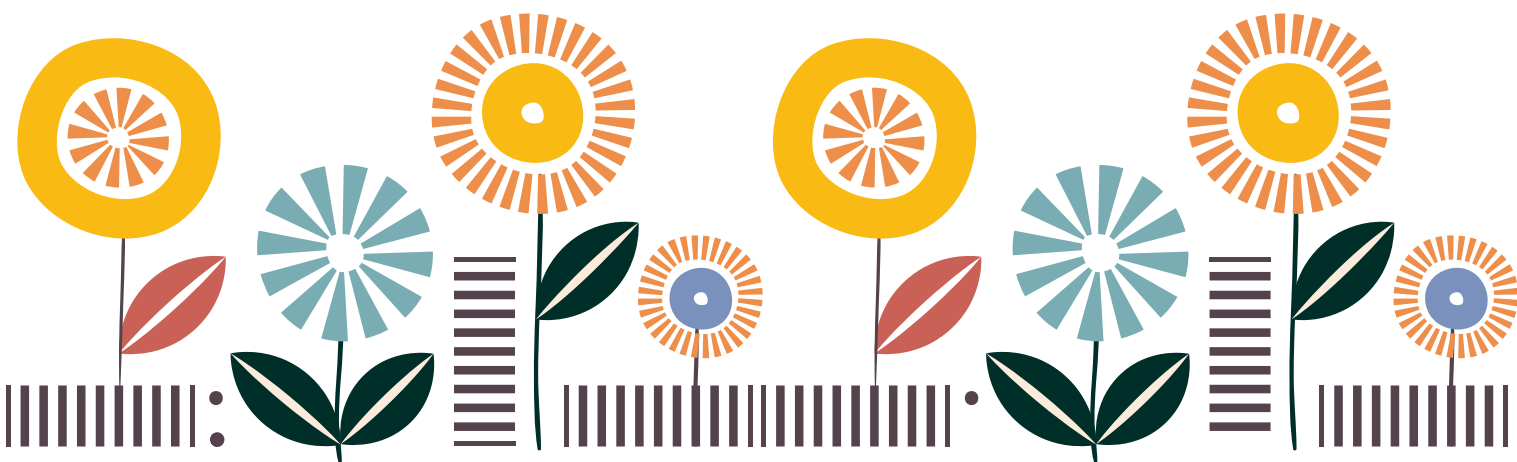
TAGLIERI E ANTIPASTI

🍷 Tagliere del pizzicagnolo con gnocco fritto e miele prosciutto crudo, salsiccia pasqualora, coppa, mortadella, pecorino siciliano, ragusano, bufala, burratina affumicata e burratina (1)(6)	30,00
🍷 Tagliere del mezzadro con gnocco fritto e marmellata Ricotta, tuma, pecorino, ragusano, burratina, verdure miste alla griglia (1)(6)	25,00
🍷 Tagliere del piscari con gnocco fritto e glassa di Aceto balsamico Salmone affumicato, pesce spada affumicato, tonno affumicato, alici marinate, bufala, stracciatella di bufala (1)(4)(6)(12)	40,00
Cestello di patate vestite *, panelle * e croccché * patate, farina di ceci, olio girasole altoleico, prezzemolo, menta, pepe nero (1)	7,00
Padellino di Nuggets * di pollo croccante * e patatine * olio girasole altoleico, pan grattato (1)	9,00
Vastedde miste mortadella e limone, cunzate con acciughe, pomodoro e ragusano, ricotta fresca (1)(4)(6)	6,00
Focaccia frita fumé tonno affumicato, pesce spada affumicato, stracciatella di bufala e crema di pistacchio, pane pizza fritto in olio di girasole altoleico (1)(4)(6)(8)	12,00
Focaccia frita norma salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico, ricotta fresca e ricotta salata pane pizza fritto in olio di girasole altoleico (1)(6)	10,00
Caponatina di melanzane concentrato di pomodoro, sedano, olive, capperi, cipolla, aceto, zucchero (9)	8,00
Timballetto di verdure con fonduta di formaggi e grana verdure miste, bufala, formaggi (1)(6)	6,00
Involentino di melanzane gratinate al forno prosciutto cotto, tuma, salsa di pomodoro, grana grattugiata (6)	8,00
Caponata di pesce spada concentrato di pomodoro, sedano, cipolla, capperi, olive, aceto, zucchero (4)(9)	10,00



PIZZE SLOW FOOD E RICETTE SPECIALI

 Mortazza fiordilatte, mortadella, pesto di pistacchio di Bronte, burratina (1) (6) (8)	14,50
 Madonita mozzarella di Bufala siciliana, prosciutto crudo madonita, grana a scaglie, pomodoro, rucola (1) (6)	14,50
 Al fresco mozzarella di bufala, pomodorini, scaglie di grana e basilico (1) (6)	13,00
 Tramezzino mozzarella di bufala siciliana, prosciutto crudo madonita, rucola, pomodorini, scaglie di grana, sesamo (1) (6) (11)	14,00
 Sicula Pomodoro, fiordilatte, melanzane, ricotta fresca, ricotta salata (1) (6)	14,00
 Bufalotta Mozzarella di bufala, bresaola, pesto di pistacchio di Bronte, rucola, scaglie di grana, burratina affumicata (1) (6) (8)	14,50
 Schiacciata Pomodoro salsa, stracciatella di bufala, melanzane fritte, gorgonzola, scaglie di ragusano, basilico (1) (6)	13,50
 Formaggiosa fiordilatte, ragusano, piacentino ennese, gorgonzola, burratina affumicata (1) (6)	14,00
 Red King Pomodoro, fior di latte, salmone affumicato, pesto di pistacchio di bronte, burrata (1)(4)(6)(8)	15,00



I COVACCINI

Nebrodi 12,50
Crudo madonita, misticanza, burrata affumicata,
fonduta di formaggi, scaglie di grana (1)(6)

Valtellina 12,50
Bresaola, rucola, ricotta fresca, pomodorino ciliegino,
glassa di Aceto balsamico (1)(6)(7)

Spianata 12,50
Mortadella, Tuma, stracciatella di bufala, limone (1)(6)

Alaska 13,50
Salmone affumicato, songino, burrata, pesto di pistacchio (1)(4)(6)(8)

LE FOCACCE DI TUMMINIA BY CHEF NIKO ROMITO

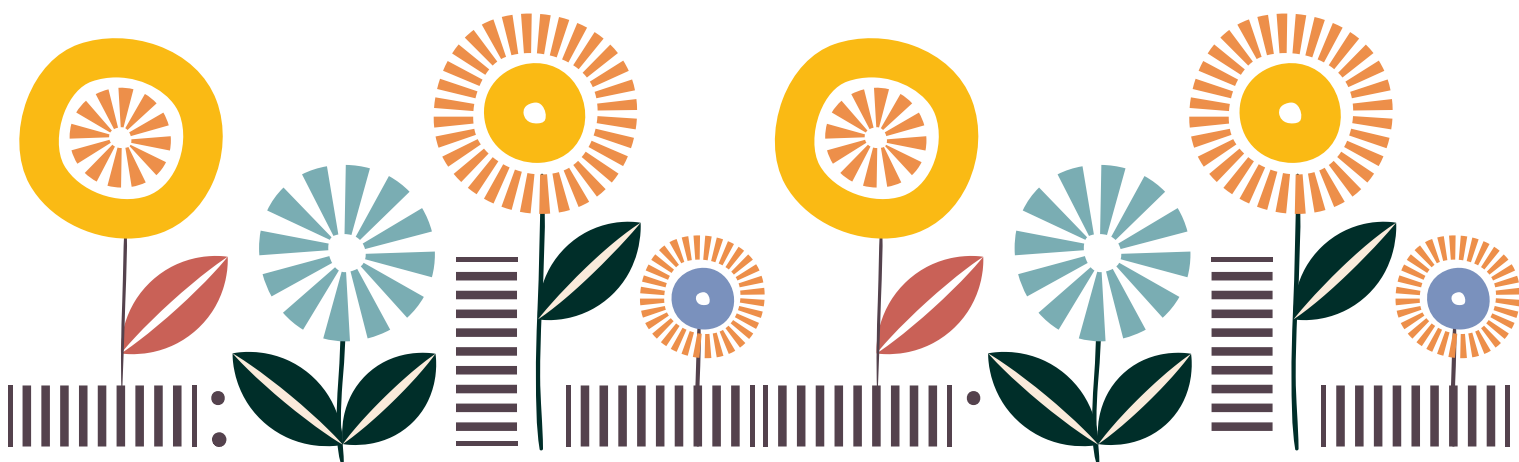
Un delizioso impasto tutto siciliano, nato dal percorso di formazione con lo chef pluristellato Niko Romito.

Vegetariana 12,00
spinaci freschi, funghi, zucchine, burrata, fonduta di formaggi (1)(6)

Angus 12,00
pomodoro fresco, insalata misticanza, hamburger di angus, fonduta di formaggi (1)(6)

Salmo 13,00
Salmone affumicato, rucola, burrata, pesto di pistacchi (1)(4)(6)(8)

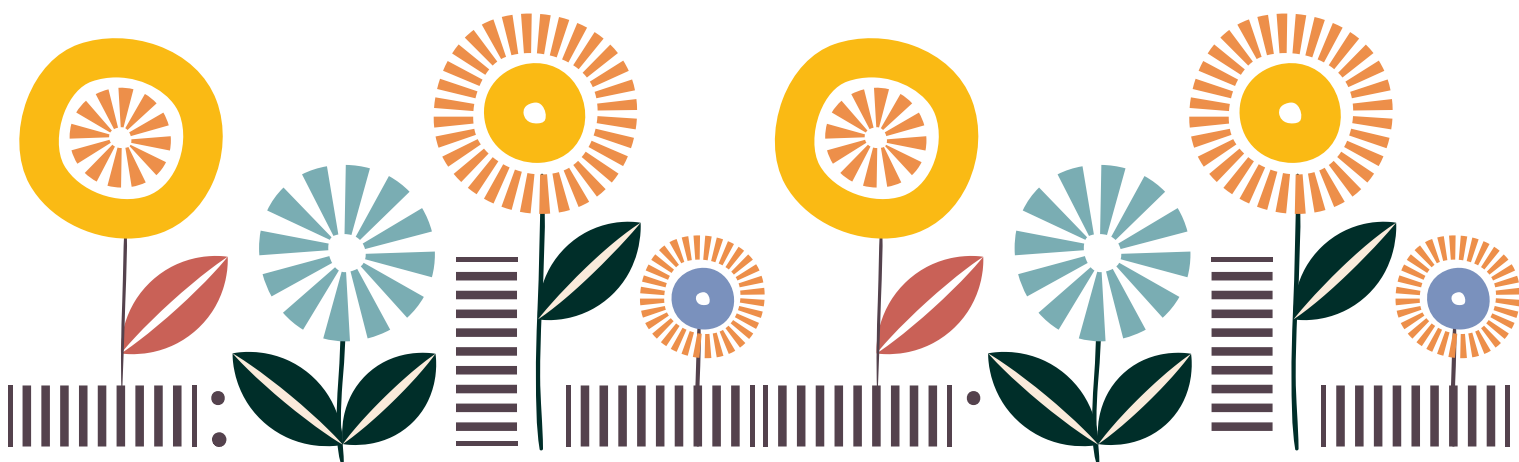
Tutte le focacce sono servite con contorno di patate fritte vestite.



PIZZE TRADIZIONALI

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

Margherita Fiordilatte, pomodoro, basilico (1) (6)	7,50
Al cotto Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto f.lli Coati in uscita (1) (4) (6)	9,50
Capricciosa Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi in olio, würstel, olive, origano (1) (6)	11,00
Diavola Fiordilatte, pomodoro, salame piccante (1) (6)	9,50
Anciova Fiordilatte, pomodoro, acciughe, origano (1) (4) (6)	9,00
Faccia di vecchia Pomodoro fresco, acciughe, Ragusano DOP, cipolla, origano, pangrattato (1) (4) (6)	9,50
Baaria tuma, ricotta, acciughe, cipolla, pan grattato tostato, olio EVO, origano (1) (4) (6)	10,00
Parmigiana Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, basilico, scaglie di grana (1)(6)	11,00
Ortolana salsa pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni, funghi, scaglie di grana (1) (6)	10,00
Calzone Fiordilatte, pomodoro, prosciutto cotto (1) (6)	9,50
Tonnara Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla, e olive (1) (4) (6)	10,50



I DOLCI

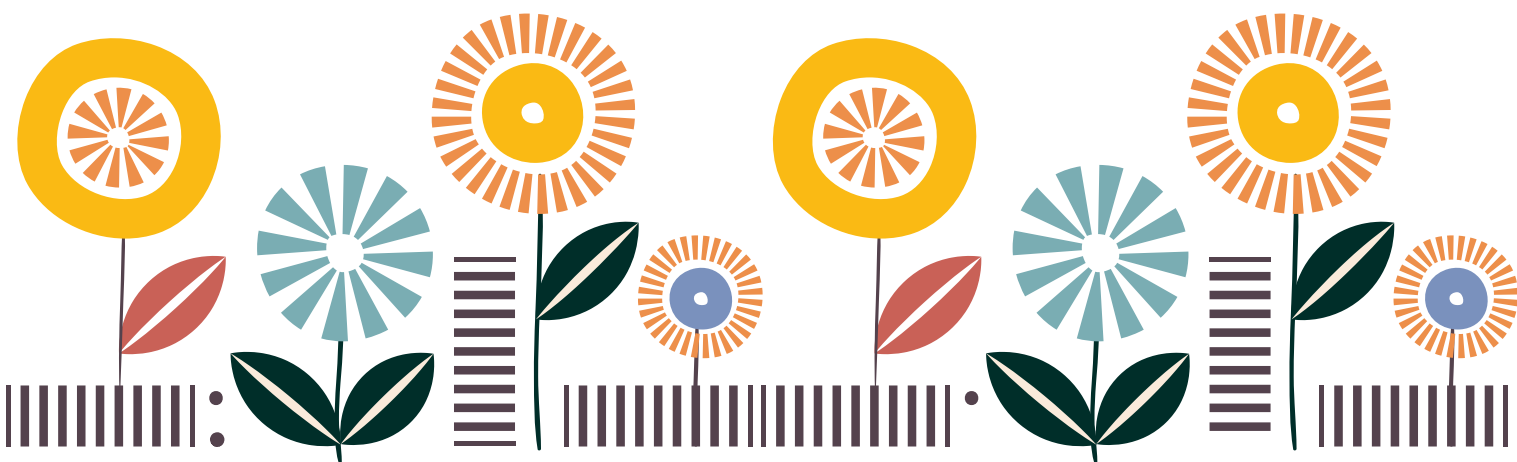
Cremalatte con amaretto e caramello (6)	4,00
Mousse al triplo cioccolato (6)	4,00
Tiramisù con savoiardo artigianale (1)(3)(6)	5,00
Fetta di torta (1)(3)(6)	5,00
Cocco ice (6)	5,00
Gelati (6)	3,00

** 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 2,50 €*

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

