

La vucciria

Das Wort „Vucciria“ stammt von „Boucherie“, der französischen Bezeichnung für Metzgerei. Es bezog sich auf ein Gebiet von Palermo, wo zur Zeit der Herrschaft des französischen Adelsgeschlechts Anjou hauptsächlich Fleisch verkauft wurde. Im Laufe der Jahrhunderte wurde La Vucciria zu einem Ortseigenamen und ist schon lange kein reiner Fleischmarkt mehr.

Übersetzt heißt das Wort „Vucciria“ im sizilianischen Dialekt „confusione“ (Verwirrung, Durcheinander, Chaos, Trubel).

Denn in der Nacht verwandelt sich der Markt La Vucciria in die größte Feierzone Europas. Die Stände verschwinden, die Fensterläden schließen sich, das Leben pulsiert in einem anderen Rhythmus. Körper, Hände, Beine und Arme bewegen sich zum Sound junger DJs. Überall duftet es nach palermitanischen Streetfood. In der Taverna Azzurra und anderen kleinen Läden gibt es ein Glas Zibibbo, Bier oder einen Cocktail.

Ja das ist er, einer der wildesten, authentischsten Orte der Welt und er ist der schönste Ort der Welt, der lebendigste und du bist da, um „Vucciria“ zu machen.

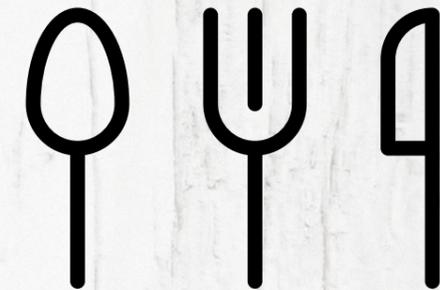


La Vucciria
Rüdesheimer Str. 8 / Ecke Eberbacher Str.
14197 Berlin // T +49(0)30-9362 12 76
ciao@lavucciria.de

MADE IN PALERMO

CUCINA SICILIANA

La vucciria



FRÜHSTÜCKSKARTE

MADE IN PALERMO

COLAZIONE / FRÜHSTÜCK €

VUCCIRIA 22.0

Auswahl an verschiedenen italienischen Käsesorten sowie Aufschnitt außerdem, ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

CEFALÙ 20.5

San Daniele Schinken, Babybüffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum, eingelegte Artischocken, Auberginencreme mit Minze und einem Hauch Knoblauch, dazu ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

FAVORITA 18.5

Hummus, Avocado-creme, gegrilltes Gemüse, Tomaten und Macedonia di frutta außerdem, ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

MONDELLO 22.5

Eine Auswahl an verschiedenen italienischen Käsesorten, Macedonia di frutta auf Naturjoghurt, Babybüffelmozzarella mit Tomaten, Basilikum und Oliven dazu ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

PANINI & CORNETTI CUNZATI ab 8.5

nach Wunsch belegtes Kartoffelbrötchen (hell bzw. dunkel) oder Croissant auch vegan oder vegetarisch möglich

COLAZIONE SPECIALE

FAI TU X DUE AB 2 PERSONEN 35.0

Auswahl aus der Frühstückskarte nach Wahl des Vucciria-Teams

VARIAZIONI DI UOVA €

DELICATEZZA 28.0

6 Wachtelspiegeleier mit Trüffel & Crostini passend dazu ein Glas Prosecco 0,1 Extra Brut Metodo Classico vom Weingut Alessandro di Camporeale außerdem ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

UOVO STRAPAZZATE 13.5

Rührei (3 Eier) Natur dazu ein dunkles oder helles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

UOVO FRITTE ab 9.0

Spiegeleier (2 Eier) Natur dazu ein dunkles oder helles Kartoffelbrötchen, Butter und Marmelade

COLAZIONE DOLCE

DOLCE VITA 16.0

6 verschiedene süße Cremes/Marmeladen dazu ein helles und ein dunkles Kartoffelbrötchen, ein Cornetto Natur und Butter

RICOTTA-PANCAKES 11.5

Pfannkuchen mit cremigem Ricotta-Käse, Beeren und Dattelsirup

MACEDONIA DI FRUTTA 8.5

Obstsalat auf Naturjoghurt mit Dattelsirup, knuspriger Granola und Beeren

CORNETTO 3.5

Croissant Natur mit Marmelade +€ 1.5, Pistaziencreme +€ 3.5, Nutella +€ 2.5, Ricotta +€ 2.0

CAFFÉ €

Espresso kleine Tasse (*9) 3.0

Espresso Macchiato kleine Tasse (*9) 3.5

Doppio Espresso (*9) 5.0

Espresso Corretto (*9) 6.5

Kaffee große Tasse (*9) 3.0

Cappuccino (*9) 4.5

Latte Macchiato Glas (*9) 5.5

Heiße Schokolade Glas 6.0

Extra Espresso Shot (*9) 3.0

Milchgetränke mit Aufpreis:

Laktosefreie Milch, Sojamilch und Hafermilch 0.5

TÈ

Earl Grey (*9) Glas 3.5

Darjeeling (*9) Glas 3.5

Yasmin Glas 3.5

Sencha (*9) Glas 3.5

TISANE FRESCHE

Earl Grey (*9) Glas 3.5

Heiße Zitrone Glas 4.5

Heiße Minze Glas 5.5

Heiße Minze mit Ingwer Glas 6.5



La Vucciria freut sich, Ihnen den neuen Service „Chef a casa“ vorstellen zu dürfen.

Für einen einzigartigen Abend mit besonderen Gästen gehen Sie nicht ins Restaurant, sondern lassen Sie das Restaurant zu Ihnen kommen.

Die Professionalität unseres Teams bequem in Ihren Wänden, mit den besten Produkten und Dienstleistungen direkt an Ihren Tisch!

Personalisierte Menüs und Getränke, abgestimmt auf Ihren Abendplan, höchste Diskretion und großes Savoir-faire für einen unvergesslichen Abend!

ANALCOLICI €

ACQUA

San Pellegrino 0,25l 3.5 Fl. 0,75 7.5

Acqua Panna 0,25l 3.5 Fl. 0,75 7.5

SUCCHI

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l 6.5 0,4l 10.0

Orangensaft 0,2l 4.5

Apfelsaft 0,2l 4.5

BEVANDE GASSATE

Limonata 0,275l 4.0

Aranciata 0,275l 4.0

Mojito Soda 0,33l 4.5

Rhabarbar-Schorle 0,33l 4.5

Apfel-Schorle 0,33l 4.5

Coca Cola (*2, *3, *9) 0,33l 4.5

Coca Cola Zero (*2, *3, *4, *7, *8 *9) 0,33l 4.5

Paulaner Spezi (*2, *3, *4, *9) 0,33l 4.5

AQUA TONICA

Tonic Water (*14) 0,2l 3.5

Bitter Lemon (*14) 0,2l 3.5

Ginger Ale (*14) 0,2l 3.5

PROSECCI & SPUMANTI

Earl Grey (*9) Glas 3.5

Earl Grey (*9) Glas 3.5

DOC B. Bartolomeo Extra Brût 11.5% vol. 0,1l 9.5

Mionetto Sergio Rosé 11% vol. 0,1l 8.5

Für Anfragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Sie können sich persönlich an unser Personal vor Ort wenden oder uns per E-Mail unter ciao@lavucciria.de kontaktieren.

Des Weiteren erreichen Sie uns auch telefonisch während unserer Öffnungszeiten unter der Nummer T +49(0)30-93621276.

Wir freuen uns darauf, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Herzliche Grüße,

La Vucciria