

# 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.

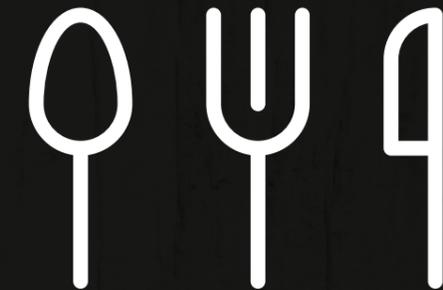


La Vucciria  
Rüdesheimer Str. 8 / Ecke Eberbacher Str.  
14197 Berlin // T +49(0)30-9362 12 76  
ciao@lavucciria.de

MADE IN PALERMO

CUCINA SICILIANA

# La vucciria



SPEISEKARTE

MADE IN PALERMO

## ANTIPASTI €

**ANTIPASTO SPECIALE „LA VUCCIRIA“** 65.0  
(\*B, \*E, \*H, \*J, \*K, \*L)  
**Ab zwei Personen**  
Gemischte Vorspeisenplatte mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, Babycalamari, Caponata, Parmigiana, und Burrata

**BABYCALAMARI AUF RUCOLA** (\*J, \*K, \*L) 21.0  
Gebratene Babycalamari auf Rucolasalat mit Olivenöl & Zitrone

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI** (\*B) 22.0  
Wurst- und Käseteller

**CARPACCIO DI MANZO** (\*B) 19.5  
Rindercarpaccio mit sizilianischem Olivenöl, Rucola, Parmesan, geschrotetem Pfeffer und Meersalz

**VITELLO TONNATO** (\*J, \*B) 18.5  
Dünn geschnittene Kalbsoberschale mit Thunfischcreme und Kapern

**MOZZARELLA DI BUFALA** (\*B) 🍷 17.0  
Büffelmozzarella auf Datteltomaten und Basilikum  
+ 5.0 € mit San Daniele Schinken

**ANTIPASTO „LA VUCCIRIA“** 22.0  
Gemischte Vorspeisenplatte mit verschiedenen Spezialitäten des Tages

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA** (\*B) 🍷 14.0  
Frittierte Auberginen mit Tomatensauce, Parmesan und Basilikum

**CAPONATA** (\*H) 🍷 14.0  
Frittierte Auberginen mit Oliven, Sellerie und Kapern in süß-sauer Tomatensauce

**BURRATA** (\*B) 🍷 18.5  
Büffelmozzarella mit weichem Kern mit lauwarmen Datteltomaten, Olivenöl und Basilikum

## INSALATE

**INSALATA DI POMODORO** 🍷 12.0  
Tomatensalat aus Datteltomaten, roten Zwiebeln, Basilikum, Oregano und Olivenöl

**INSALATA DI RUCOLA CLASSICA** (\*E, \*B, \*J) 🍷 16.0  
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Datterini-Tomaten und Öl-Senf-Balsamico-Dressing

**INSALATA MISTA DI STAGIONE** (\*I, \*D, \*E, \*F, \*C) 🍷 8.5  
Gemischter Salat der Saison mit Sonnenblumenkernen und Öl-Senf-Balsamico-Dressing

## ZUPPA €

**ZUPPA DI POMODORO CLASSICA** 🍷 8.5  
Klassische Tomatensuppe

## PRIMI - PASTA

Bei jeder Pasta werden bei Bestellung einer kleineren Portion 2 € abgezogen.

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO ALLA TAVERNARA** (\*B, \*C, \*E) 🍷 14.0  
Mit sizilianischem Olivenöl, Knoblauch, Chili (scharf) und gerösteten Semmelbrösel, Pinienkerne und Rosinen

**BUSIATE ALLA NORMA** (\*A, \*C) 🍷 19.0  
Mit Tomatensauce, Auberginen, Zwiebeln und Ricotta-Salata

**LINGUINE SCAMPI** (\*A, \*K, \*C) 28.0  
Mit Garnelen, Datteltomaten, Knoblauch und Öl (scharf)

**PACCHERI AL FILETTO** (\*A, \*B, \*C) 26.0  
Mit Rinderfiletspitzen, Tomatensauce und Mascarponecreme

**CASARECCE CON PESTO ALLA GENOVESE** (\*E, \*C) 🍷 22.0  
Mit Basilikumpesto, Pinienkernen, Parmesan und Knoblauch

**ORECCHIETTE CON PESTO ROSSO** (\*E, \*C) 🍷 18.0  
Mit Pesto aus getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Olivenöl

**TAGLIOLINI ALLA CHECCA** (\*A, \*B, \*C) 🍷 18.5  
Mit Tomatensauce, Pinienkerne und gehobeltem Parmesan

## SECONDI - PESCE

Alle Fischgerichte werden mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat serviert.

**SALMONE ALLA GRIGLIA** (\*J, \*K) 26.5  
Lachs vom Grill

**SCAMPI A DESIDERIO** (\*J, \*K) 38.0  
Salzwasser, wildgefangene Blacktiger Garnelen nach Wunsch zubereitet | 6 Stück

## SECONDI - CARNE

Alle Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse, Rosmarinkartoffeln und Salat serviert.

**COSTOLETTE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA** (\*F) 38.0  
Gegrillte Lammkoteletts vom Freilandmilchlamm aus Neuseeland | 6 Stück

**ENTRECÔTE** (\*B) 38.0  
350g Entrecôte vom Freiland Black Angus Rind aus Australien nach Wunsch zubereitet

## LE NOSTRE FOCACCIE €

**SCHIETTA** (\*C) 6.5  
mit Rosmarin und Olivenöl

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unsere Focaccia nach Ihrem persönlichen Geschmack zu gestalten. Sie können sie gerne mit einer beliebigen Zutat belegen lassen, die auch für unsere Pizzen zur Auswahl steht, natürlich gegen einen entsprechenden Aufpreis.

## LE NOSTRE PIZZE

**MAIGHERITA** (\*B, \*C) 🍷 12.0  
Mit Tomatensauce und Mozzarella

**À MARINARA** (\*C) 🍷 12.0  
Mit Tomatensauce, Olivenöl, Oregano, und Knoblauch

**PI VEGANI** (\*C) 🍷 14.0  
Mit Tomatensauce und Tagesgemüse

**CHI FUNGHI** (B, \*C) 🍷 14.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Champignons

**CU TUNNU** (\*B, \*C, \*J) 14.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

**CA SPIANATA** (\*B, \*C) 14.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami oder scharfer Salami

**CU PROSCIUTTU** (\*B, \*C) 14.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken

**CHI SCAMPI** (\*C, \*K) 24.0  
Mit Tomatensauce, Rucola, Knoblauch, Olivenöl und 3 Stk. Scampi + 8.0 € ein Scampi extra

**CA BUFALA** (\*B, \*C) 🍷 18.0  
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Datteltomaten und Basilikum

**SFINCIUNI** (\*J, \*C) 16.0  
Mit Tomatenmark, Anciovio, Zwiebeln, Semmelbrösel und Oregano

**CHI VIDDURI** (\*B, \*C) 🍷 16.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Tagesgemüse

**CAPRICCIOSA** (\*B, \*C) 17.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella, schwarzen Oliven, Artischocken, Kochschinken und Champignons

**CA' PAIMIGIANA** (\*C, \*H) 🍷 18.0  
Mit Tomatensauce, frittierten Auberginen, Basilikum und Parmesan

**CU SALMONI** (\*B, \*C, \*J) 24.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Mascarpone

**CU CRURU** (\*B, \*C) 22.0  
Mit Tomatensauce, Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola und Parmesan

## DOLCE VITA €

**TIRAMISÚ** (\*C, \*B, \*E, \*A) 🍷 10.5

**PANNA COTTA** (\*B, \*J, \*E) 8.5  
mit Waldbeeren Soße

**CANNOLO SICILIANO** (\*B, \*E) 🍷 7.5

**MANDELPARFAIT** (\*A, \*B, \*E) 🍷 12.0



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!

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](mailto: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

A = enthält Eier, B = enthält Lactose, C = enthält Gluten, D = enthält Erdnüsse, E = enthält Schalenfrüchte, F = enthält Sesamsamen, G = enthält Soja, H = enthält Sellerie, I = enthält Senf, J = enthält Fisch, K = enthält Krebstiere, L = enthält Weichtiere, Weichtiererzeugnisse, M = enthält Lupine, N = enthält Schwefeldioxid/Sulfite  
Auf Grund der Zubereitungsarten können durch Kreuzkontamination immer Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sein. Bitte fragen Sie bei Unklarheiten oder Rückfragen immer in der Küche nach Details