



- ANTIPASTI -

Polpo alla griglia / <i>Grilled octopus</i>	19.50 \$
Gamberoni alla griglia / <i>Grilled shrimp</i>	18.50 \$
Sarde alla griglia / <i>Grilled sardines</i>	17.50 \$
Calamaro alla griglia o ripieno / <i>Grilled or stuffed calamaro</i>	17.50 \$
Involtino di pesce spada alla palermitana / <i>Swordfish roll stuffed with crumbs bread, raisin, pine nuts</i>	17.50 \$
Arancino catanese / <i>Sicilian riceballs</i>	12.50 \$
Polpette di cinghiale, porcini e tartufo / <i>Wildboar meatballs with mushroom and truffle</i>	15.50 \$
Burrata con pomodorini e basilico / <i>Burrata cheese with cheery tomatoes and basil</i>	16.50 \$
Duetto di bruschetta / <i>Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle"</i>	18.00 \$
Parmigiana di melanzane / <i>Eggplant parmesan</i>	15.50 \$

- CRUDO DI MARE -

Burrata con Gamberetti rossi di Mazara <i>Burrata cheese with red shrimp from Mazara</i>	17.50 \$
Ceviche di salmone, tonno e ricciola con quinoa e avocado <i>Italian Ceviche (salmon, tuna, yellowtail) with quinoa and avocado</i>	18.50 \$
Tartare di tonno ai profumi di bottarga e croccante di sedano <i>Tuna tartare with celery and bottarga</i>	18.50 \$
Carpaccio di ricciola marinata allo yuzu con finocchi e arance <i>Yellowtail carpaccio marinated with yuzu sauce accompanied with fennel and orange</i>	18.50 \$
Trio di carpaccio con le sue salse <i>Trio of raw fish with sauces</i>	20.50 \$
Sashimi di salmone con avocado e salsa allo yuzu <i>Salmon sashimi with avocado and yuzu sauce</i>	18.50 \$

- PLATEAU ROYAL -

Plateau Royal 35.50 \$ for person (min 2)

- FRITTO -

Sarde / <i>Fried sardine</i>	15.50 \$
Zucchine / <i>Fried zucchini</i>	13.50 \$
Fritto misto / <i>Variety of fried fish and vegetables</i>	17.50 \$

- VERDURE -

Insalata greca / <i>Greek salad</i>	13.00 \$
Insalata mista / <i>Mix salad</i>	11.00 \$
Insalata finocchi e arance / <i>Fennel and orange salad</i>	11.00 \$
Spinaci / <i>Spinach</i>	8.00 \$
Verdure grigliate / <i>Grill vegetables</i>	8.00 \$
Patate al limone / <i>Lemon flavoured potatoes</i>	8.00 \$

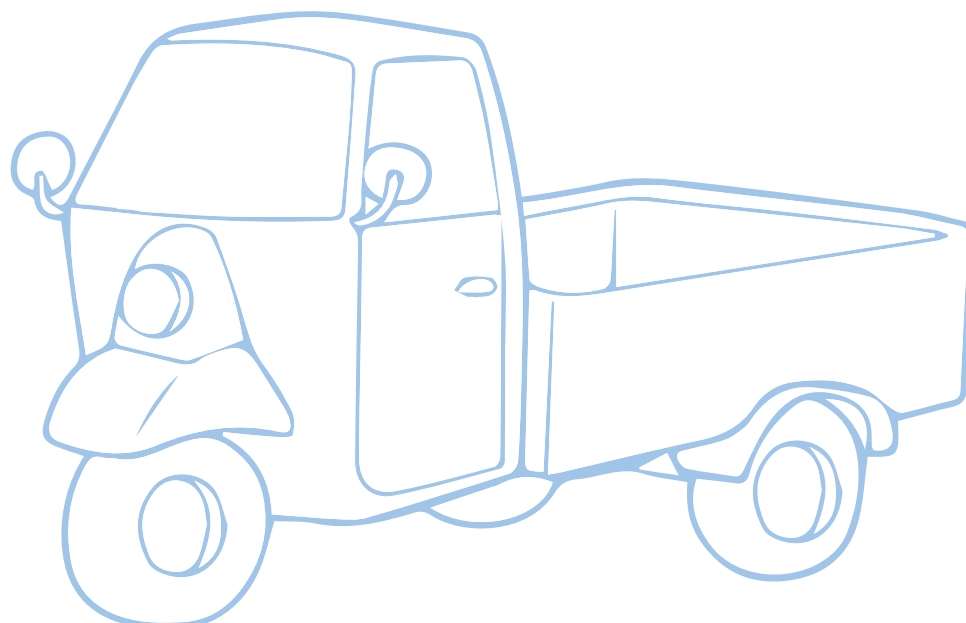
- PASTA -

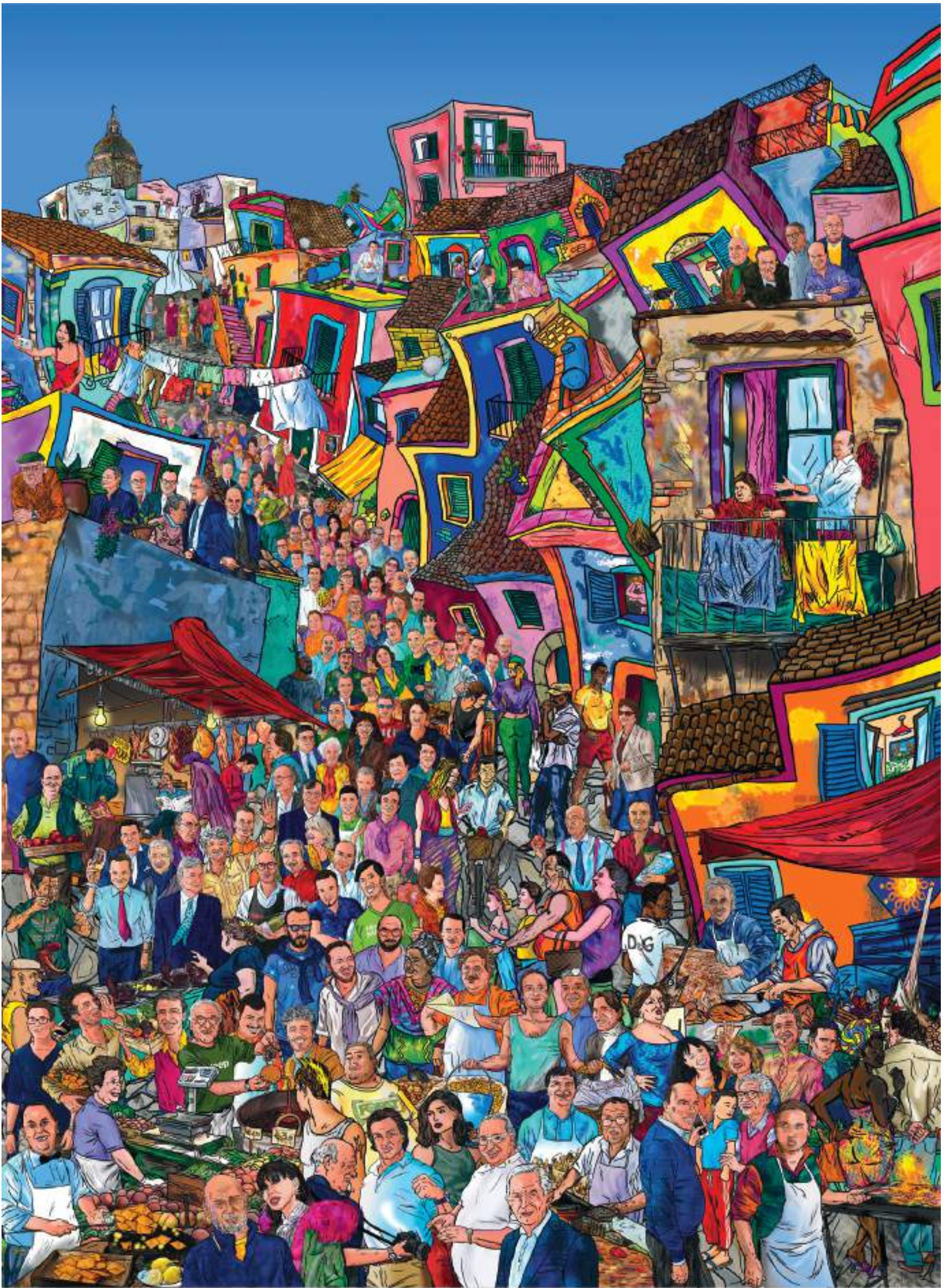
Maccheroni alla Norma <i>Maccheroni with eggplant in tomato sauce with ricotta cheese</i>	16.50 \$
Orecchiette con calamari, pistacchio e tartufo nero <i>Orecchiette with calamari, pistachio and truffles</i>	23.50 \$
Paccheri alla Carbonara di zucchine e gamberi <i>Paccheri Carbonara with zucchini and shrimps</i>	20.50 \$
Tagliatelle con ragu di polpo, burrata e pane tostato <i>Tagliatelle with octopus ragu, burrata cheese and crispbread</i>	21.50 \$
Bucatini cacio e pepe con tartufo nero <i>Bucatini with cacio cheese and pepper with black truffle</i>	19.50 \$
Spaghetti ai ricci di mare <i>Spaghetti with sea urchins</i>	23.50 \$
Raviolo ripieno con ricotta di bufala con funghi misti e ragu' di salsiccia <i>Ravioli stuffed with ricotta in mixed mushrooms sauce and sausage meatballs</i>	18.50 \$
Cavatelli al ragu' di carne e finocchietto selvatico <i>Cavarelli with meat ragu and wild fennel</i>	19.50 \$
Spaghetto nero con scampi e fiori di zucca <i>Black ink spaghetti with scampi langoustine and zucchini flowers</i>	20.50 \$
Ogni giorno Paste speciali direttamente dal nostro mercato del pesce <i>Every day Special pasta from our Fish market</i>	

- SECONDI -

Costolette d' agnello / <i>Lamb chops</i>	31.50 \$
Costata di manzo / <i>Rib eye steak</i>	32.50 \$
Pescato del giorno / <i>Fish of the day</i> <i>(please see us at our fish market to select your fish for today)</i>	


PICCOLA CUCINA
 by Philip Guardione





by Antonello Blandi

NEW YORK

184 Prince Street
New York
NY 10012
USA

NEW YORK

196 Spring Street
New York
NY 10012
USA

IBIZA

Calle Marina Botafoch
208b Ibiza
07800
SPAIN