

## - ANTIPASTI -

*Arancini catanesi / <i>Sicilian riceballs</i>	14.95 \$
*Parmigiana di melanzane / <i>Eggplant parmisan</i>	17.95 \$
*Duetto di bruschetta / <i>Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle"</i>	20.95 \$
*Polpette di carne con porcini e tartufo / <i>Meatballs with mushrooms and truffle</i>	19.95 \$
*Burrata con pomodorini e basilico / <i>Burrata cheese with cherry tomatoes and basil</i>	18.95 \$
Polpo caprese con burrata, pomodorino confit e basilico / <i>Octopus caprese with burrata cheese, tomato confit and basil</i>	21.95 \$
*Calamari alla griglia con salsa guacamole e pane carasau / <i>Grilled calamari with Guacamole and Carasau bread</i>	19.95 \$
*Sarde alla griglia / <i>Grilled sardines</i>	19.95 \$
*Prosciutto crudo di Parma Dop / <i>Prosciutto crudo di Parma Dop</i>	18.00 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata / <i>Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata cheese</i>	25.00 \$
Involtini di pesce spada / <i>Thinly Sliced Swordfish Rolled with Buffalo Mozzarella over a Cherry Tomato and Basil Sauce</i>	20.95 \$

## - CRUDO DI MARE -

Ceviche di salmone, tonno e ricciola con quinoa e avocado <i>Italian Ceviche (salmon, tuna, yellowtail) with quinoa and avocado</i>	20.95 \$
Tartare di tonno ai profumi di bottarga e croccante di sedano <i>Tuna tartare with celery and bottarga</i>	20.95 \$
Carpaccio di ricciola marinata allo yuzu con finocchi e arance <i>Yellowtail carpaccio marinated with yuzu sauce accompanied with fennel and orange</i>	20.50 \$
Trio di carpaccio con le sue salse <i>Trio of raw fish with sauces</i>	22.95 \$
Insalatina di gamberi rossi ai sapori mediterranei <i>Red shrimp salad with mediterranean flavors</i>	20.95 \$
*Tartare di salmone, avocado e chips di lime <i>Salmon tartare with avocado and lime potato chips</i>	20.95 \$

## - FRITTO -

*Sarde / <i>Fried sardine</i>	17.95 \$
*Zucchine / <i>Fried zucchini</i>	19.95 \$
*Fritto misto / <i>Variety of fried fish and vegetables</i>	20.95 \$
*Mozzarella in carrozza / <i>Delicately fried mozzarella cheese in between two slices of bread</i>	13.95 \$

## - INSALATE -

*Insalata greca con pomodoro camone, cetrioli, olive, cipolla rossa, feta e origano <i>Greek salad with Camone tomatoes, cucumber, olives, red onion, feta cheese and oregano</i>	15.95 \$
*Insalata mista / <i>Mix salad</i>	13.95 \$
*Insalata finocchi e arance / <i>Fennel and orange salad</i>	13.95 \$
*Insalata di lenticchie con verdure croccanti e limone <i>Lentil salad with crunchy vegetables and lemon</i>	15.95 \$
*Insalata caprese con pomodoro datterino, burrata, basilico e origano <i>Caprese salad with cherry tomatoes, burrata cheese, basil and oregano</i>	18.95 \$

## - SIDE DISH -

Verdure alla griglia / <i>Grilled vegetables</i>	10.00 \$
Patate al forno / <i>Baked potatoes</i>	10.00 \$
Spinaci / <i>Spinach</i>	10.00 \$
Caponata / <i>Caponata</i>	10.00 \$

## - FOCACCIA DI RECCO -

Fugassa Semplice / <i>Simple Fugassa</i>	18.95 \$
Fugassa con Tartufo nero / <i>Simple fugassa with black truffle</i>	24.95 \$
Fugassa Pizzata con pomodoro, origano, acciughe e capperi <i>Pizzata Fugassa with tomato sauce, oregano, anchovies and capers</i>	23.95 \$
Fugassa con prosciutto crudo di Parma <i>Simple Fugassa with Parma prosciutto crudo</i>	22.95 \$

## - PASTA -

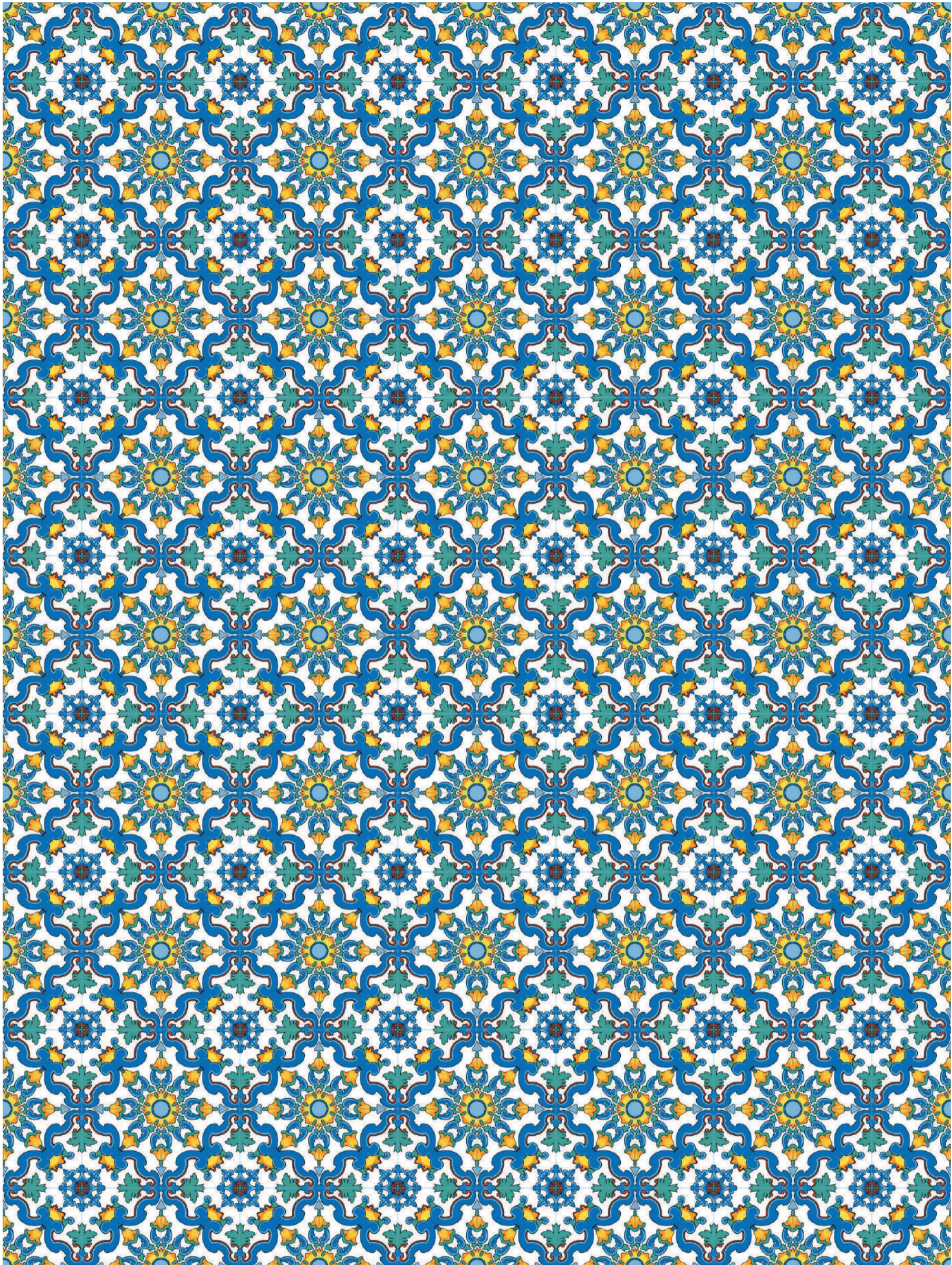
*Maccheroni alla Norma <i>Maccheroni with eggplant in tomato sauce with ricotta cheese</i>	18.95 \$
*Tagliatelle verdi con ragu di cinghiale aromatizzato alle erbe e tartufo nero <i>Green tagliatelle in wildboar ragu with fresh herb aroma topped with black truffle</i>	22.95 \$
*Bucatini cacio e pepe <i>Bucatini with cacio cheese and pepper</i>	21.95 \$
*Ravioli di ossobuco nella sua salsa, fonduta di pecorino, timo e limone <i>Ossobuco ravioli with veal sauce, pecorino fondue, thyme and lemon</i>	21.95 \$
*Fusilloni di gragnano scampi, burrata, pomodorini e rucola <i>gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula</i>	23.95 \$
*Penne al pomodoro e basilico <i>Penne with tomatoes and basil</i>	17.95 \$
*Lasagna della Mamma Rosa <i>Lasagna with meat ragu, tomato and bechamel sauce</i>	19.95 \$
Pacchero ai tre crostacei <i>Paccheri with scampi langoustine, lobster and shrimp</i>	26.95 \$
*Pappardelle ai funghi porcini <i>Pappardelle with porcini mushroom</i>	22.95 \$
*Cavatelli al nero con seppie <i>Cavatelli with squid ink sauce and calamari*</i>	20.95 \$
*Busiati con salmone e carciofi <i>Busiati with salmon and artichokes</i>	24.95 \$
Spaghetti ai ricci di mare <i>Spaghetti with sea urchins</i>	26.95 \$

## - SECONDI -

Salmone alla griglia con olio e limone <i>Grilled salmon with oil and lemon</i>	30.95 \$
Branzino alla griglia con olio limone e capperi <i>Grilled sea bass with lemon oil and capers</i>	34.95 \$
Cotoletta di vitello alla milanese / <i>Milanese-style cutlet</i>	43.00 \$
Costata di manzo / <i>Rib eye</i>	34.95 \$
Pesce del giorno / <i>Catch of the day</i>	

\* LUNCH SPECIAL Monday to Friday | 1.30am to 4.00 pm

Please inform your waiter if you are allergic to any food items before you order



Piccola Cucina  
Uptown  
106 EAST 60th street  
New York  
NY 10022  
USA

Piccola Cucina  
Osteria  
196 Spring Street  
New York  
NY 10012  
USA

Piccola Cucina  
Enoteca  
184 Prince Street  
New York  
NY 10012  
USA

Piccola Cucina  
Estiatorio  
75 Thompson St  
New York  
NY 10012  
USA

Piccola Cucina  
Ibiza  
Calle Marina Botafoch  
208b Ibiza  
07800  
SPAIN