



- ANTIPASTI -

Arancini catanesi / Sicilian Rice Balls with Beef Ragù Sauce and Mozzarella *	16.95 \$
Parmigiana di melanzane / Eggplant parmigiana*	18.95 \$
Duetto di bruschetta / Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle" *	21.95 \$
Polpette di carne con porcini e tartufo / Meatballs with mushrooms and truffle *	20.95 \$
Burrata con pomodorini e basilico / Burrata cheese with cherry tomatoes and basil *	19.95 \$
Polpo caprese con burrata, pomodorino confit e basilico / Octopus caprese with burrata cheese, tomato confit and basil	21.95 \$
Calamari alla griglia con salsa guacamole e pane carasau / Grilled calamari with Guacamole and Carasau bread *	19.95 \$
Sarde alla griglia / Grilled sardines *	19.95 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop / Prosciutto crudo di Parma Dop *	19.00 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata / Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata cheese	27.00 \$
Involtini di pesce spada / Thinly Sliced Swordfish Rolled with Buffalo Mozzarella bread crumbs over a Cherry Tomato and Basil Sauce	21.95 \$
Carciofi alla Romana gratin in salsa di Parmigiano / Roman-style Artichokes in Parmesan cheese cream	20.95 \$
Carpaccio di manzo con funghi, spuma di provola affumicata, tartufo e fondo bruno Beef carpaccio with mushrooms, smoked provola foam, truffle in beef jus	21.95 \$

- CRUDO DI MARE -

Ceviche di salmone, tonno e ricciola con quinoa e avocado Italian Ceviche (salmon, tuna, yellowtail) with quinoa and avocado	21.95 \$
Tartare di tonno ai profumi di bottarga e croccante di sedano Tuna tartare with celery and bottarga	21.95 \$
Carpaccio di ricciola marinata allo yuzu con finocchi e arance Yellowtail carpaccio marinated with yuzu sauce accompanied with fennel and orange	21.50 \$
Trio di carpaccio con le sue salse Trio of raw fish with sauces	24.95 \$
Tartare di salmone, avocado e chips di lime * Salmon tartare with avocado and lime potato chips	21.95 \$

- INSALATE -

Insalata greca con pomodoro camone, cetrioli, olive, cipolla rossa, feta e origano / Greek salad with Camone tomatoes, cucumber, olives, red onion, feta cheese and oregano *	15.95 \$
Insalata Piccola Cucina / Baby spinach, beets, orange, avocado and toasted nuts and dried fruit	15.95 \$
Insalata finocchi e arance / Fennel and orange salad *	14.95 \$
Insalata di lenticchie con verdure croccanti e limone Lentil salad with crunchy vegetables and lemon *	15.95 \$
Insalata caprese con pomodoro datterino, burrata, basilico e origano / Caprese salad with cherry tomatoes, burrata cheese, basil and oregano *	18.95 \$
Insalata Marzamemi / Quinoa, arugula, avocado, cucumbers, red onion, cilantro, ginger, seared tuna and sesame	19.95 \$
Add Gambero / Each Shrimp	4.95 \$
Add Pollo / Chicken	7.00 \$

- SIDE DISH -

Verdure alla griglia / Grilled vegetables	10.00 \$
Patate al forno / Baked potatoes	10.00 \$
Spinaci / Spinach	10.00 \$
Caponata / Caponata	12.00 \$

- FOCACCIA DI RECCO -

Fugassa Semplice / Simple Fugassa	18.95 \$
Fugassa con Tartufo nero / Simple fugassa with black truffle	25.95 \$
Fugassa Marinara con pomodoro, origano, acciughe e capperi Marinara Fugassa with tomato sauce, oregano, anchovies and capers	23.95 \$
Fugassa con prosciutto crudo di Parma Simple Fugassa with Parma prosciutto crudo	23.95 \$

- PASTA -

Maccheroni alla Norma Maccheroni with eggplant in tomato sauce with ricotta cheese *	19.95 \$
Tagliatelle verdi con ragù di cinghiale alle erbe e tartufo nero Green tagliatelle in wildboar ragù with fresh herbs aroma topped with black truffle *	22.95 \$
Spaghetti cacio e pepe Spaghetti with pecorino cheese and black pepper *	21.95 \$
Ravioli di ossobuco nella sua salsa, fonduta di pecorino, timo e limone Ossobuco ravioli with veal sauce, pecorino fondue, thyme and lemon *	22.95 \$
Fusilloni di gragnano scampi, burrata, pomodorini e rucola Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula *	23.95 \$
Penne al pomodoro e basilico Penne with tomatoes and basil *	17.95 \$
Lasagna della Mamma Rosa Lasagna with meat ragù, tomato and bechamel sauce *	19.95 \$
Pacchero ai tre crostacei Paccheri with scampi langoustine, lobster and shrimp	26.95 \$
Pappardelle ai funghi porcini Pappardelle with porcini mushroom *	22.95 \$
Cavatelli con ragù di agnello, carciofi ed erbe Cavatelli with lamb ragu, artichokes and mix of herbs *	23.95 \$
Gnocchi di ricotta con pesto di basilico, ragù di scorfano e fiori di zucca Ricotta gnocchi with basil pesto, scorpionfish ragù zucchini flowers	24.95 \$
Spaghetti ai ricci di mare Spaghetti with sea urchins	26.95 \$

- FRITTO -

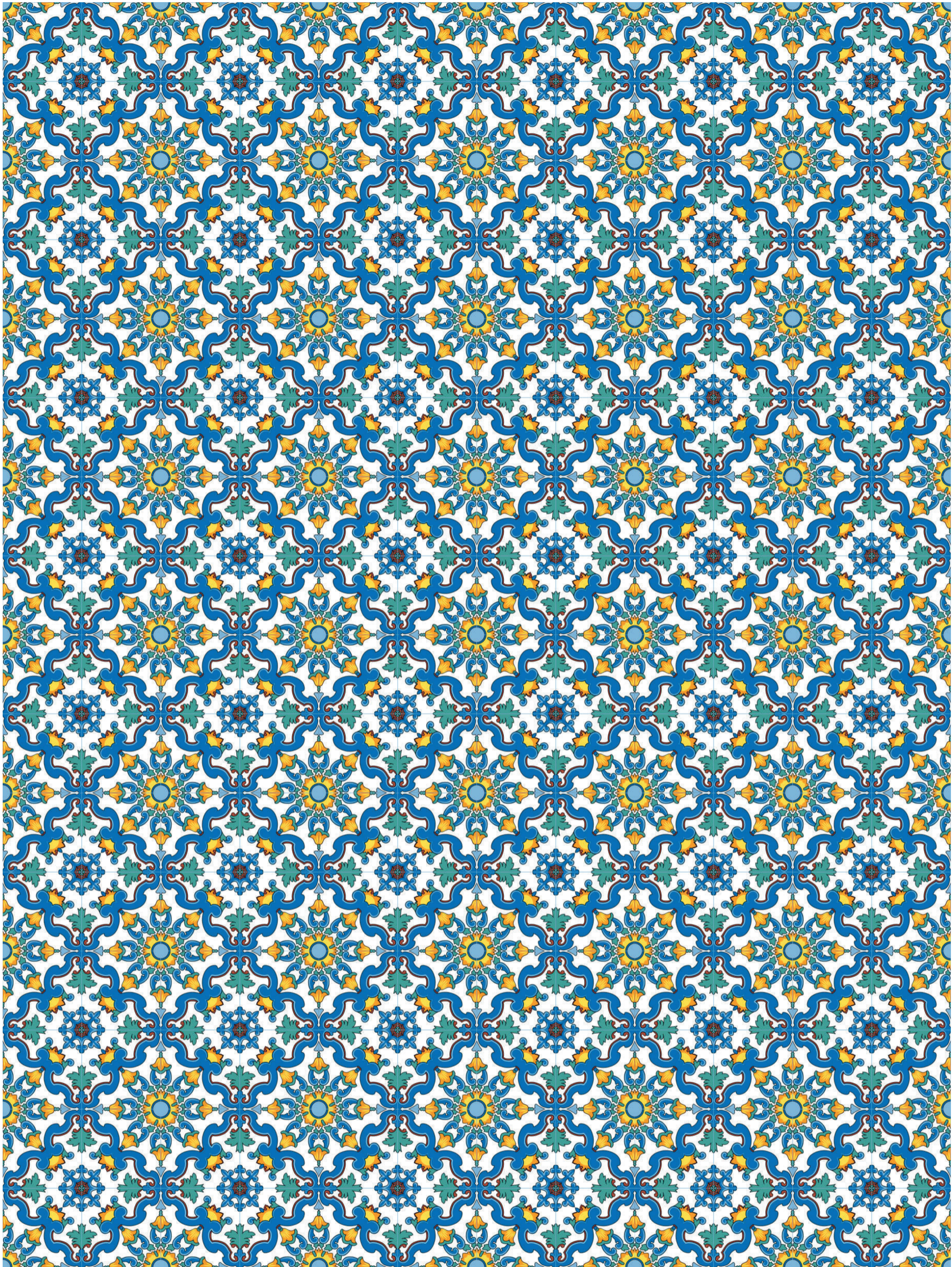
Sarde / Fried sardine *	19.95 \$
Zucchine / Fried zucchini *	19.95 \$
Fritto misto / Variety of fried fish and vegetables *	20.95 \$
Mozzarella in carrozza / Gently fried mozzarella cheese in between two slices of bread *	14.95 \$

- SECONDI -

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

* 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
Estiatorio
75 Thompson St
New York
NY 10012
USA

Piccola Cucina
at Ox Pasture
7 Broadway Ave N
Red Lodge
MT 59068
USA

Piccola Cucina
Ibiza
Calle Marina Botafoch
208b Ibiza
07800
SPAIN