



- SFIZI -

Bruschetta con pomodorino rosso e giallo, basilico e origano* <i>Bruschetta with red and yellow tomatoes, basil, oregano</i>	13.95 \$
Bruschette con avocado, salmone e cilantro <i>Bruschette with avocado, salmon and cilantro</i>	15.95 \$
Trittico con Caponata siciliana, hummus e guacamole con pane carasau <i>Trio of appetizer: Sicilian Caponata, hummus, guacamole with Carasau Bread</i>	15.95 \$

- ANTIPASTI -

Arancino Catanese* <i>Sicilian rise balls with meat ragu sauce and mozzarella</i>	15.95 \$
Parmigiana di melanzane* <i>Eggplant Parmigiana</i>	19.95 \$
Burrata con pomodorini e rucola <i>Burrata cheese with cherry tomatoes and arugula</i>	18.00 \$
Vitello tonnato, spuma di salsa tonnata, fondo Bruno, tartufo nero e polvere di capperi <i>Thinly sliced of roasted veal loin, house made tuna sauce, veal jus, black truffles and capers</i>	21.95 \$
Fiori di zucca ripieni di zucchine e provola affumicata con culi di peperoni <i>Zucchini flower fried stuffed with zucchini, smoked provola cheese and coulis peppers</i>	18.95 \$
Polpo alla griglia con hummus, pomodorino, olive, capperi e chips di patata viola <i>Octopus with hummus, cherry tomatoes, olives, capers and purple potatoes chips</i>	21.95 \$
Calamari su insalatina di quinoa e avocado in salsa mediterranea <i>Quinoa and avocado salad in mediterranean sauce with calamari</i>	20.95 \$
Involtoni di pesce spada su guazzetto di pomodoro <i>Thinly sliced swordfish rolled with buffalo mozzarella over a cherry tomatoes and basil sauce</i>	18.95 \$
Polpette con caponata siciliana* <i>Meatballs with a mix of vegetables in vinegar reduction</i>	20.95 \$
Sarde "a Beccafico" con insalatina di finocchi e arance* <i>Sardines Beccafico with Fennel and Orange Salad</i>	20.95 \$

- CRUDI -

Takaki di tonno con maionese di bottarga e carciofi scottati serviti con salsa agrodolce <i>Seared sushi grade tuna, bottarga mayo, artichokes, "agrodolce" sauce</i>	20.95 \$
Tartara di ricciola alla puttanesca con culi pomodorini giallo, avocado, olive, rucola, polvere capperi e terra di olive <i>Yellowtail tartar with tomatoes, avocado, olives, arugula, capers powder and olives powder</i>	20.95 \$

- CONTORNI -

Spinaci* / Spinach	10.95 \$
Patate arrosto* / Baked Potatoes	10.95 \$
Verdure grigliate* / Grilled vegetables	10.95 \$
Caponata* <i>Eggplant with mixed vegetables in a vinegar reduction</i>	10.95 \$

- PASTE -

Tagliatelle Verdi con Ragu' di Cinghiale Aromatizzato alle Erbe e Tartufo* <i>Green Tagliatelle in Wild Boar Ragu' with Fresh Herb Aroma Topped with Black Truffle</i>	22.95 \$
Taglierini al Nero con Seppie* <i>Taglierini with Squid Ink Sauce and Calamari</i>	19.95 \$
Fusilloni di Gragnano con scampi, burrata, pomodorini e rucola* <i>Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula</i>	24.95 \$
Spaghetti cacio e pepe con lime e bottarga <i>Spaghetti Cacio e pepe with lime and bottarga</i>	22.95 \$
Maccheroni alla Norma* <i>Maccheroni with eggplant in a tomato sauce topped with ricotta cheese</i>	20.95 \$
Raviolo ricotta e spinaci con ragù di salsiccia e pesto di finocchietto* <i>Ravioli stuffed with spinach and ricotta cheese in sausage ragu sauce and fennel pesto</i>	22.95 \$
Lasagna ai funghi porcini e tartufo <i>Lasagna with porcini mushroom, truffles and bechamel sauce</i>	20.95 \$
Linguine all'Astice <i>Lobster Linguine served with Half Grilled Lobster and Tomato Sauce</i>	28.95 \$
Bucatini alle Sarde* <i>Pasta with Sicilian Sardines, Pine Nuts, Sultana Raisins and Wild fennel</i>	20.95 \$

- SECONDI -

Branzino alla griglia con olive, capperi e dressing al limone <i>Grilled Sea Bass with olives, capers and lemon dressing sauce with side dish</i>	34.95 \$
Cotoletta di pollo alla Milanese* <i>Milanese style chicken cutlet with side dish</i>	29.95 \$
Hamburger di polpo, burrata, caponata, rucola, crema di basilico servita con patate arrosto <i>Burger with octopus, burrata cheese, caponata, arugula, basil cream with roasted potatoes</i>	25.95 \$

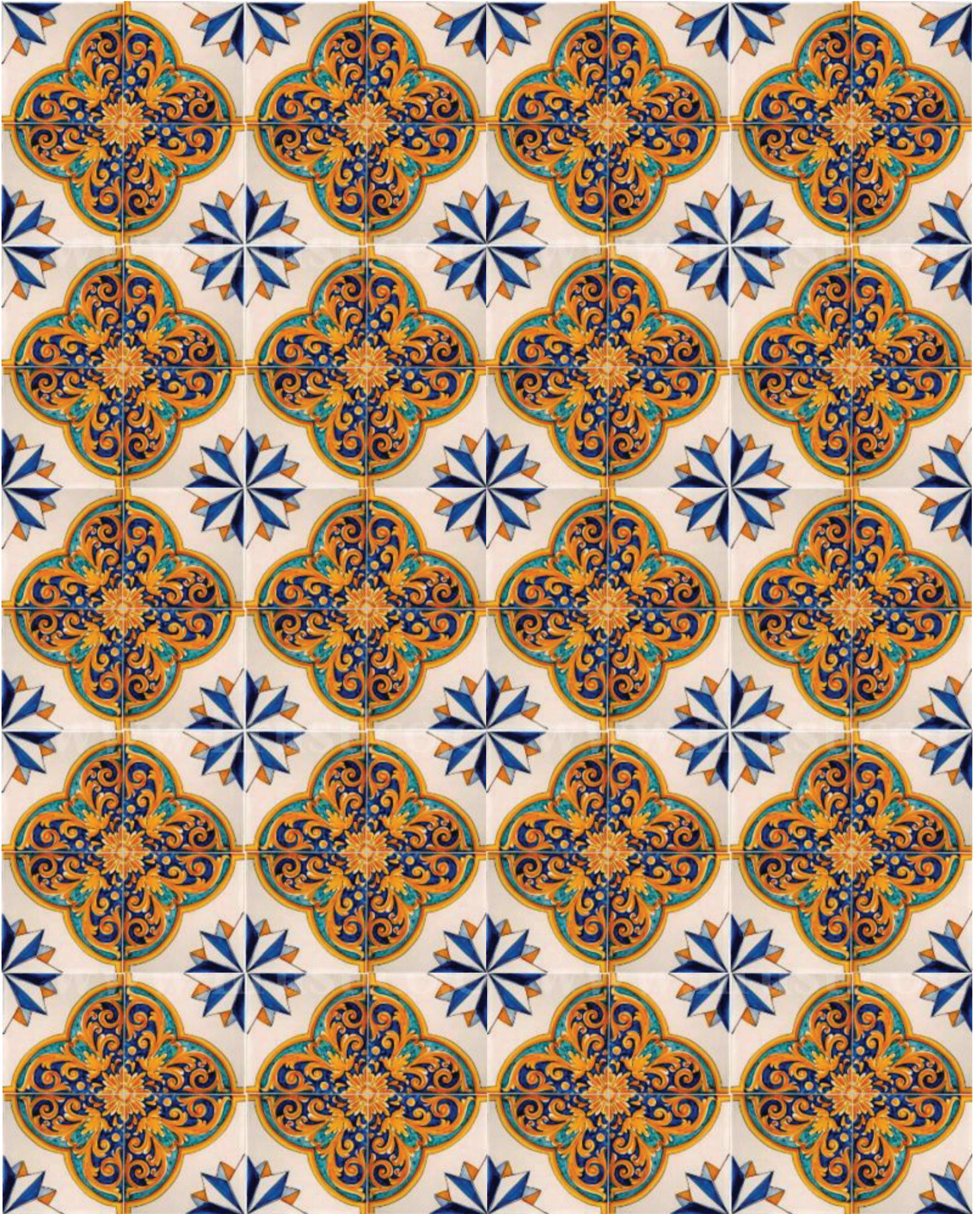
- INSALATE -

Insalata Piccola cucina* <i>Baby spinach, beets, orange, cherry tomato, toasted nuts, dried fruits and green apple</i>	17.95 \$
Insalata Marzamemi <i>Quinoa, avocado, cherry tomato, cucumber, arugula, baby cilantro, seared tuna and sesame, ginger dressing</i>	17.95 \$
Carciofo <i>Artichokes stuffed with avocado, arugula, parmesan cheese shaved and gazpacho</i>	17.95 \$
Caesar salad* <i>Baby lettuce, crouton, parmigiano, Cesar dressing, balsamic reduction</i>	15.95 \$
Add Gambero / Each Shrimp	4.95 \$
Add Pollo / Chicken	7.00 \$

Piccola Cucina most traditional recipes

* LUNCH SPECIAL Monday to Friday | 11.30am to 4.00 pm

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



Piccola Cucina
Osteria
196 Spring Street
New York
NY 10012
USA

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