







## - ANTIPASTI -

 Arancini catanesi / <i>Sicilian Rice Balls with Beef Ragù Sauce and Mozzarella</i> *	16.95 \$
 Parmigiana di melanzane / <i>Eggplant parmigiana</i> *	19.95 \$
Duetto di bruschetta / <i>Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle"</i> *	21.95 \$
Polpette di carne con porcini e tartufo / <i>Meatballs with mushrooms and truffle</i> *	20.95 \$
Burrata con pomodorini e basilico / <i>Burrata cheese with cherry tomatoes and basil</i> *	19.95 \$
 Polpo caprese con burrata, pomodorino confit e basilico / <i>Octopus caprese with burrata cheese, tomato confit and basil</i>	23.95 \$
 Calamari alla griglia con salsa guacamole e pane carasau / <i>Grilled calamari with Guacamole and Carasau bread</i> *	20.95 \$
 Sarde alla griglia / <i>Grilled sardines</i> *	20.95 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop / <i>Prosciutto crudo di Parma Dop</i> *	19.00 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata / <i>Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata cheese</i>	27.00 \$
Merluzzo laccato all'aceto balsamico, cardoncello alle erbe, crema di taralli e nduja <i>Balsamic vinegar glazed codfish, herbed mushrooms, taralli &amp; nduja sauce</i>	21.95 \$
Carciofi alla Romana gratin in salsa di Parmigiano / <i>Roman-style Artichokes in Parmesan cheese cream</i>	20.95 \$
Vitello tonnato su fondo Bruno e polvere di capperi / <i>Thinly sliced roasted veal loin, house made tuna sauce, veal jus and capers</i>	21.95 \$

## - CRUDO DI MARE -

Ceviche di salmone, tonno e ricciola con quinoa e avocado <i>Italian Ceviche (salmon, tuna, yellowtail) with quinoa and avocado</i>	22.95 \$
Tataki di tonno con maionese di bottarga e Carciofi scottati serviti con salsa agrodolce <i>Seared sushi grade tuna, bottarga mayo, artichokes, "agrodolce" sauce</i>	22.95 \$
Carpaccio di ricciola marinato agli agrumi su letto di barbabietola, bagnetto verde e insalatina croccante <i>Citrus marinated yellowtail carpaccio, beets, parsley sauce, crunchy salad</i>	22.50 \$
Trio di carpaccio con le sue salse <i>Trio of raw fish with sauces</i>	24.95 \$
Tartare di salmone marinato allo zenzero con avocado, lime e semi di papavero servita alla nostra maniera <i>Ginger marinated salmon tartare, avocado, lime, poppy seeds</i>	21.95 \$

## - 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> *	17.95 \$
 Insalata Piccola Cucina / <i>Baby spinach, beets, orange, avocado and toasted nuts and dried fruit</i>	17.95 \$
 Insalata finocchi e arance / <i>Fennel and orange salad</i> *	14.95 \$
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 \$
 Insalata Marzamemi / <i>Quinoa, arugula, avocado, cucumbers, red onion, cilantro, ginger, seared tuna and sesame</i>	19.95 \$
Add Gambero / <i>Each Shrimp</i>	4.95 \$
Add Pollo / <i>Chicken</i>	7.00 \$

## - FOCACCIA DI RECCO -

Fugassa Semplice / <i>Simple Fugassa</i>	18.95 \$
Fugassa con Tartufo nero / <i>Simple fugassa with black truffle</i>	25.95 \$
Fugassa Marinara con pomodoro, origano, acciughe e capperi <i>Marinara 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>	23.95 \$

## - FRITTO -

Sarde / <i>Fried sardine</i> *	19.95 \$
Zucchine / <i>Fried zucchini</i> *	19.95 \$
Fritto misto / <i>Variety of fried fish and vegetables</i> *	21.95 \$
Mozzarella in carrozza / <i>Gently fried mozzarella cheese in between two slices of bread</i> *	14.95 \$

## - PASTA -

 Maccheroni alla Norma <i>Maccheroni with eggplant in tomato sauce with ricotta cheese</i> *	20.95 \$
 Tagliatelle verdi con ragù di cinghiale alle erbe e tartufo nero <i>Green tagliatelle in wildboar ragù with fresh herbs aroma topped with black truffle</i> *	22.95 \$
Spaghetti cacio e pepe <i>Spaghetti with pecorino cheese and black pepper</i> *	22.95 \$
 Ravioli di ossobuco nella sua salsa, fonduta di pecorino, timo e limone <i>Ossobuco ravioli with veal sauce, pecorino fondue, thyme and lemon</i> *	22.95 \$
 Fusilloni di gragnano scampi, burrata, pomodorini e rucola <i>Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula</i> *	24.95 \$
Penne al pomodoro e basilico <i>Penne with tomatoes and basil</i> *	17.95 \$
Lasagna della Mamma Rosa <i>Lasagna with meat ragù, tomato and bechamel sauce</i> *	22.95 \$
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> *	23.95 \$
Cavatelli con ragù di agnello, carciofi ed erbe <i>Cavatelli with lamb ragu, artichokes and mix of herbs</i> *	23.95 \$
Spaghetti al nero di seppia <i>Spaghetti with black squid ink sauce, calamari, orange, basil</i>	26.95 \$
Gnocchi di ricotta con pesto di basilico, ragù di scorfano e fiori di zucca <i>Ricotta gnocchi with basil pesto, scorpionfish ragù zucchini flowers</i>	24.95 \$

## - SIDE DISH -

Verdure alla griglia / <i>Grilled vegetables</i>	10.95 \$
Patate al forno / <i>Baked potatoes</i>	10.95 \$
Spinaci / <i>Spinach</i>	10.95 \$
 Caponata / <i>Caponata</i>	12.95 \$

## - 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 \$
Agnello alla Milanese in crosta di olive nere con routatouille di verdure e crema di provola affumicata <i>Lamb rack "alla milanese", black olives crust, ratatouille, smoked provola sauce</i>	43.00 \$
Costata di manzo / <i>Rib eye</i>	38.95 \$
Pesce del giorno / <i>Catch of the day</i>	

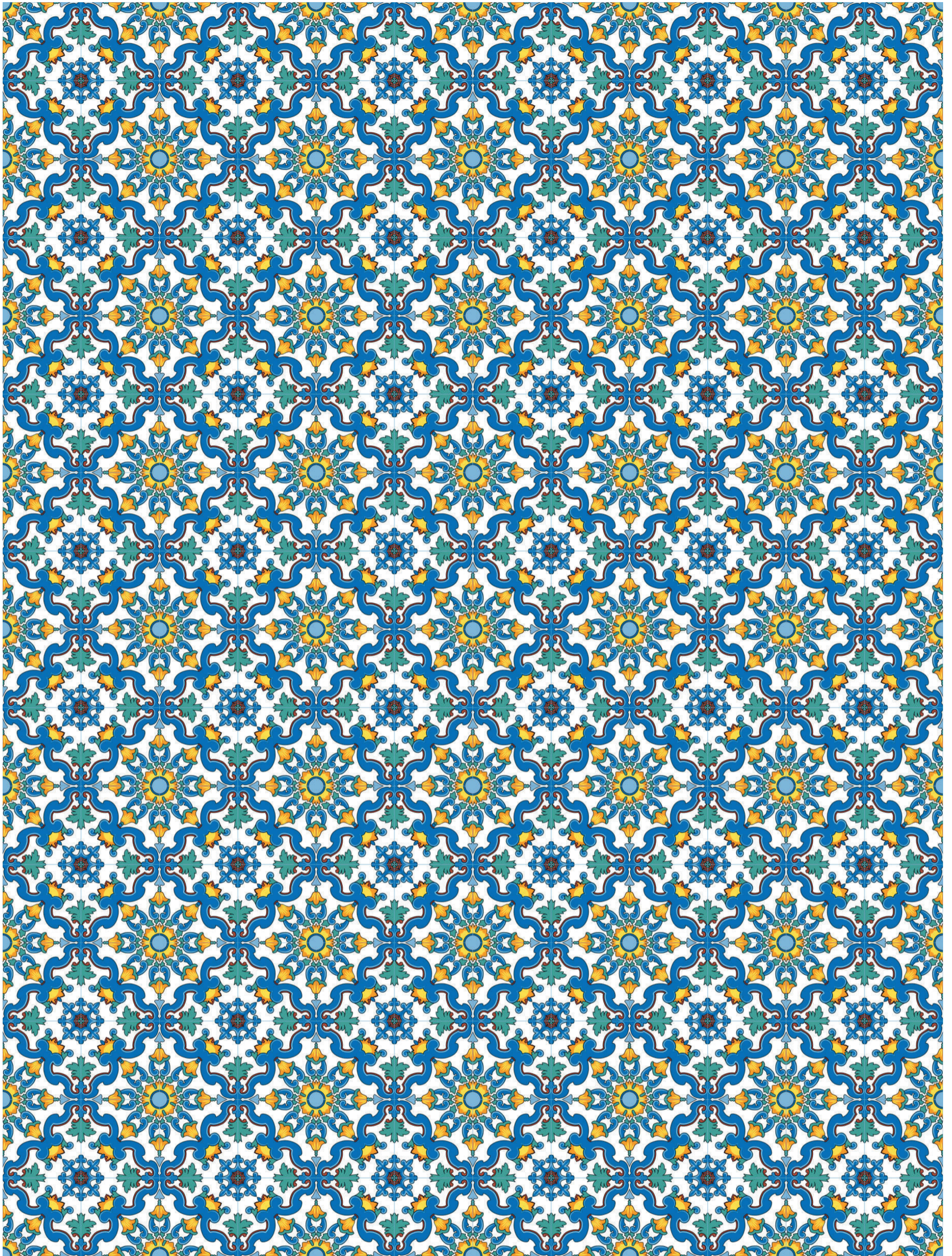


Piccola Cucina most traditional recipes

\* 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