



## - SFIZI -

- Bruschetta con pomodoro rosso e giallo, basilico e origano 15.95 \$  
*Bruschetta with red and yellow tomatoes, basil, oregano*
- Bruschetta con straciatella, rucola, carpaccio di manzo e tartufo 16.95 \$  
*Bruschetta with straciatella cheese, arugula, beef carpaccio and truffle*
- Trittico con Caponata siciliana, hummus e guacamole con pane carasau 15.95 \$  
*Trio of appetizer: Sicilian Caponata, hummus, guacamole with Carasau Bread*

## - ANTIPASTI -

-  Arancino Catanese 15.95 \$  
*Sicilian rise balls with meat ragu sauce and mozzarella*
-  Parmigiana di melanzane 19.95 \$  
*Eggplant Parmigiana*
- Burrata con pomodorini e rucola 18.00 \$  
*Burrata cheese with cherry tomatoes and arugula*
- Vitello tonnato, spuma di salsa tonnata, fondo Bruno, tartufo nero e polvere di capperi 21.95 \$  
*Thinly sliced of roasted veal loin, house made tuna sauce, veal jus, black truffles and capers*
- Fiori di zucca ripieni di zucchine e provola affumicata con coulis di peperoni 18.95 \$  
*Zucchini flower fried stuffed with zucchini, smoked provola cheese and coulis peppers*
-  Polpo alla griglia con hummus, pomodoro, olive, capperi e chips di patata viola 26.95 \$  
*Octopus with hummus, cherry tomatoes, olives, capers and purple potatoes chips*
-  Calamari ripieni ai frutti di mare con salsa di avocado peruviana e pane croccante aromatizzato 22.95 \$  
*Stuffed calamari with seafood on spicy avocado sauce and crispy flavored bread*
-  Involtoni di pesce spada su guazzetto di pomodoro 19.95 \$  
*Thinly sliced swordfish rolled with buffalo mozzarella over a cherry tomatoes and basil sauce*
-  Polpette con caponata siciliana 20.95 \$  
*Meatballs with a mix of vegetables in vinegar reduction*
-  Merluzzo grigliato con spuma di zucca, salsa all'aceto balsamico e chips croccanti di zucca 20.95 \$  
*Cod fish pan seared, butternut squash foam, balsamic mustard sauce and crispy butternut squash chips*

## - CRUDI -

- Carpaccio di branzino con salsa tanci (yogurt, cetrioli, menta, lime, zenzero) caviale e fogli di ostriche 20.95 \$  
*Sea bass carpaccio with tanci sauce (yogurt, cucumber, mint, lime, ginger) caviar and oyster foils*
- Tartara di ricciola alla puttanesca con culi pomodorini giallo, avocado, olive, rucola, polvere capperi e terra di olive 20.95 \$  
*Yellowtail tartar with tomatoes, avocado, olives, arugula, capers powder and olives powder*
- Tartare di manzo piemontese con burrata, tartufo, salicornia, su finta pizza 20.95 \$  
*Beef tartare, Burrata, Truffle, Seabean, Crunchy pizza dough*

## - CONTORNI -

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

## - PASTE -

-  Tagliatelle Verdi con Ragu' di Cinghiale 22.95 \$  
*Aromatizzato alle Erbe e Tartufo*  
*Green Tagliatelle in Wild Boar Ragu' with Fresh Herb Aroma Topped with Black Truffle*
- Spaghetti al nero con Seppie e foglia d'oro 28.95 \$  
*Spaghetti with black squid ink sauce and gold foil*
-  Fusilloni di Gragnano con scampi, burrata, pomodorini e rucola 24.95 \$  
*Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula*
- Cavatelli cacio e pepe con lime e bottarga 22.95 \$  
*Cavatelli Cacio e pepe with lime and bottarga*
-  Maccheroni alla Norma 20.95 \$  
*Maccheroni with eggplant in a tomato sauce topped with ricotta cheese*
-  Ravioli fatti in casa ripieni di broccoli e burrata con ragu' di salsiccia e salsa piccante di nduja 22.95 \$  
*Homemade ravioli stuffed with broccoli rape and burrata cheese in sausage ragu' with chilly pepper and nduja sauce*
- Lasagna con asparagi e tartufo 22.95 \$  
*Lasagna with asparagus, truffles and béchamel sauce*
- Agnolotti fatti in casa ripieni con porcini con ragu' di agnello, e vellutata di parmigiano. 23.95 \$  
*Homemade agnolotti stuffed with Porcini mushrooms in lamb ragu and parmesan fondue*
- Bucatini alle Sarde 20.95 \$  
*Pasta with Sicilian Sardines, Pine Nuts, Sultana Raisins and Wild fennel*
- Gnocchi di ricotta con stracotto di manzo 22.95 \$  
*ricotta cheese gnocchi with braised beef sauce*

## - SECONDI -

- Branzino alla griglia con olive, capperi e dressing al limone 37.95 \$  
*Grilled Sea Bass with olives, capers and lemon dressing sauce with side dish*
- Cotoletta di pollo alla Milanese 29.95 \$  
*Milanese style chicken cutlet with side dish*
- Lobster Babà Sandwich 25.95 \$  
*With burrata cheese, basil pesto and crispy quinoa*

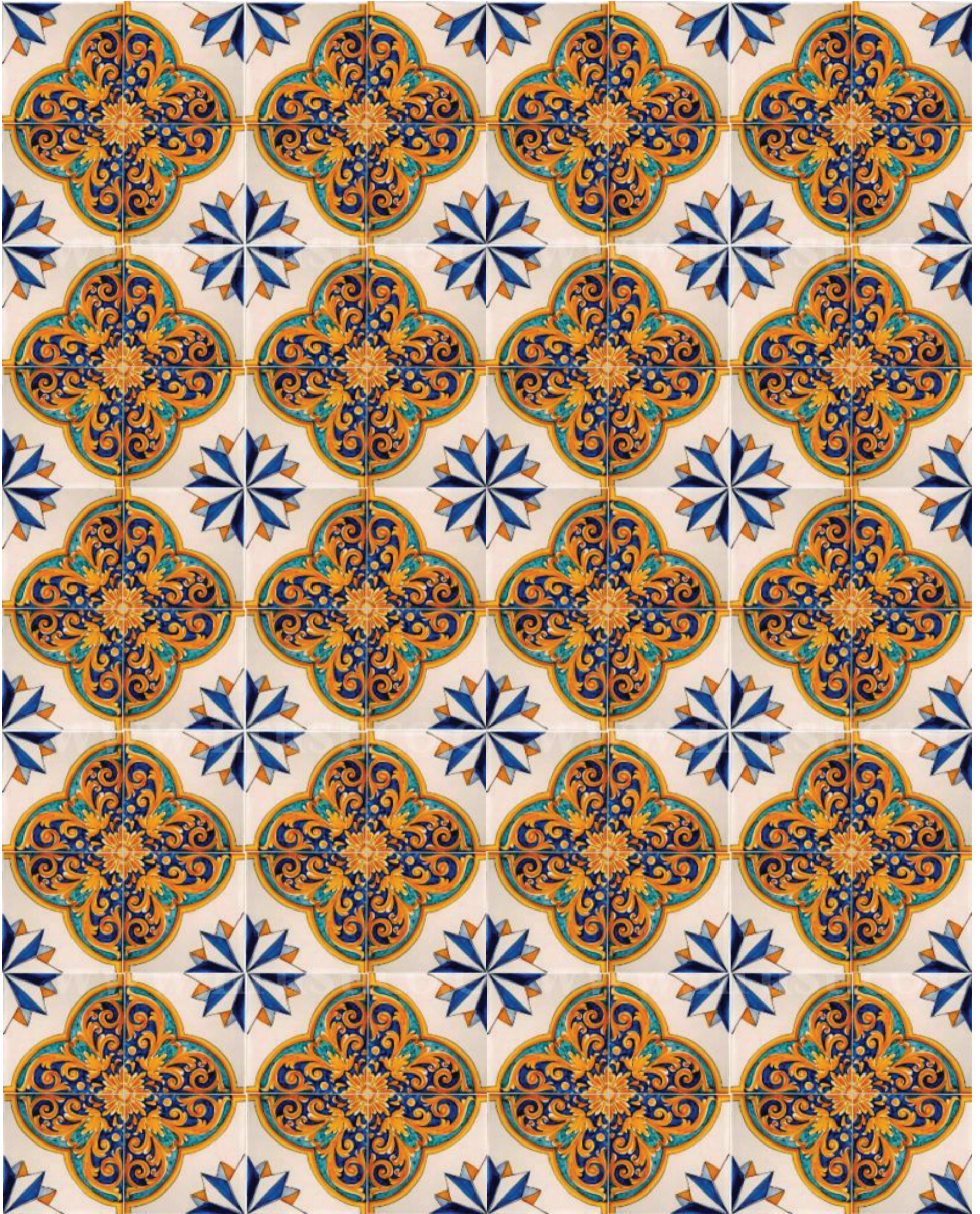
## - INSALATE -

-  Insalata Piccola cucina 18.95 \$  
*Baby spinach, beets, orange, cherry tomato, toasted nuts, dried fruits and green apple*
- Insalata Marzamemi 21.95 \$  
*Quinoa, avocado, cherry tomato, cucumber, arugula, baby cilantro, seared tuna and sesame, ginger dressing*
- Carciofo 20.95 \$  
*Artichokes stuffed with avocado, arugula, parmesan cheese shaved*
- Caesar salad 15.95 \$  
*Baby lettuce, crouton, parmigiano, Cesar dressing, balsamic reduction*
- Add Gambero / Each Shrimp 4.95 \$
- Add Pollo / Chicken 7.00 \$



Piccola Cucina most traditional recipes

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