









## - ANTIPASTI -

 Polpo caprese con burrata, pomodorino confit e basilico <i>Octopus caprese with burrata cheese, tomato confit and basil</i>	26.95 \$
Involtino di carne alla messinese con mozzarella di bufala e pane alle erbe su caponata Siciliana <i>Beef rolls stuffed buffalo mozzarella and herbs bread over Sicilian Caponata</i>	20.95 \$
 Sarde alla griglia* / Grilled sardines	20.50 \$
Crocchette di patate viola e astice con mozzarella di bufala, maionese all'aji Amarillo, schiuma di cipolla rossa in agrodolce e polvere di capperi <i>Purple potatoes and lobster croquettes with buffalo mozzarella cheese, aji amarillo mayo, red onion sweet and sour foam and capers powder</i>	21.95 \$
 Calamari alla Griglia con Salsa Guacamole e Pane Carasau* <i>Grilled Calamari with Guacamole and Carasau Bread</i>	22.95 \$
Carciofo gratinato alla carbonara con aria di pecorino romano, tartufo nero e croccante di guanciale <i>Artichokes gratin "carbonara" with pecorino cheese air, truffles and crunchy cheek bacon</i>	20.95 \$
 Arancino catanese* / Sicilian Rice Balls with Meat Ragu Sauce and Mozzarella	15.95 \$
 Polpette di carne, porcini e tartufo* / Wildboar meatballs with mushroom and truffle	20.95 \$
Duetto di bruschetta / Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle"	20.95 \$
 Parmigiana di melanzane* / Eggplant parmesan	19.95 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata / Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata cheese	24.95 \$
Burrata / Burrata cheese	18.00 \$
Zuppa del giorno / Soup of the day	14.95 \$





## - 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 \$
Tartare di Tonno rosso con pomodorino confit e chips di zuccina <i>Red tuna tartare with tomatoes confit and zucchini chips</i>	23.95 \$
Tartare di salmone marinato allo zenzero con avocado, lime e germogli <i>Ginger marinated salmon tartar with avocado, lime and micro sprouts</i>	22.95 \$
Carpaccio di ricciola marinata allo yuzu con finocchi e arance <i>Yellowtail carpaccio marinated with yuzu sauce accompanied with fennel and orange</i>	22.95 \$
Trio di carpaccio con le sue salse <i>Trio of raw fish with sauces</i>	23.95 \$
Cubi di dentice rosso con sedano, bottarga, pane carasau e leche de tigre alla pesca <i>Red snapper cubes with celery, and mullet roe, crunchy flat bread "Carasau" and peach infused leche de tigre</i>	22.95 \$





## - FRITTO -

Sarde* / Fried sardine	19.95 \$
Zucchine* / Fried zucchini	17.95 \$
Fritto misto / Variety of fried fish and vegetables	21.95 \$
Mozzarella in carrozza* / Delicately fried mozzarella cheese in between two slices of bread	15.00 \$

## - VERDURE -

	Insalata greca* / <i>Greek salad</i>	17.95 \$
	Insalata Piccola Cucina / <i>Baby spinach, beets, orange, avocado, toasted nuts and dried fruits</i>	18.95 \$
	Insalata finocchi e arance / <i>Fennel and orange salad</i>	14.95 \$
	Spinaci / <i>Spinach</i>	10.95 \$
	Verdure grigliate / <i>Grill vegetables</i>	10.95 \$
	Patate al limone / <i>Lemon flavoured potatoes</i>	10.95 \$
	Insalata rucola pecorino e pomodorini* / <i>Arugula salad with pecorino cheese and cherry tomatoes</i>	12.95 \$

## - PASTA -

	Maccheroni alla Norma* / <i>Maccheroni with eggplant in tomato sauce with ricotta cheese</i>	20.95 \$
	Pappardelle ai funghi porcini / <i>Pappardelle with porcini mushrooms</i>	23.95 \$
	Tagliatelle verdi con ragu di cinghiale aromatizzato alle erbe e tartufo nero* <i>Green tagliatelle in wild boar ragu with fresh herb aroma topped with black truffle</i>	22.95 \$
	Bucatini cacio e pepe* / <i>Bucatini with cacio cheese and pepper</i>	22.95 \$
	Rigatoni con pesto di basilico e ragu di astice / <i>Rigatoni with basil pesto sauce and lobster ragu</i>	25.95 \$
	Ravioli di ossobuco nella sua salsa, fonduta di pecorino, timo e limone <i>Ossobuco ravioli with veal sauce, pecorino fondue, thyme and lemon</i>	23.95 \$
	Cavatelli al ragu di salsiccia bianco, finocchietto e fiocchi di ricotta fresca* <i>Cavatelli pasta with sausage, wild fennel and fresh ricotta</i>	22.95 \$
	Gnocchi con vongole, zucchine e fiori di zucca <i>Potatoes gnocchi with clams, zucchinis and their flowers</i>	24.95 \$
	Fusilloni di gragnano scampi, burrata, pomodorini e rucola* <i>Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula</i>	24.95 \$
	Lasagna della Mamma Rosa* / <i>Lasagna with meat ragu, tomato and bechamel sauce</i>	22.95 \$
	Calamarata con branzino mandorle e limone / <i>Calamarata with seabass, almond and lemon</i>	24.95 \$
	Penne con pesce spada, melanzane e mentuccia con pomodorino ciliegino <i>Penne with swordfish, eggplant, mint and cherry tomatoes</i>	24.95 \$
	Spaghetti al pomodoro e basilico* / <i>Spaghetti with tomatoes and basil</i>	17.95 \$

## - SECONDI -

Cotoletta di pollo alla milanese con patate di campagna* <i>Milanese-style cutlet chicken with baked potatoes</i>	29.95 \$
Costata di manzo / <i>Rib eye steak</i>	38.95 \$
Grigliata di Pesce misto / <i>Mixed grilled fish</i>	55 \$
Pescato del giorno / <i>Fish of the day</i> <i>(please see us at our fish market to select your fish for today)</i>	MP



Piccola Cucina most traditional recipes

\* LUNCH SPECIAL Monday to Friday | 11.30am to 4.00 pm Except Holiday

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

<b>Piccola Cucina</b> <b>Estiatorio</b> 75 Thompson St New York NY 10012 USA	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 at Ox Pasture 7 Broadway Ave N Red Lodge MT 59068 USA	Piccola Cucina Ibiza Calle Marina Botafoch 208b Ibiza 07800 SPAIN
---	---	---	---	--