









- SFIZI -

Bruschetta con pomodorino rosso e giallo, basilico e origano <i>Bruschetta with red and yellow tomatoes, basil, oregano</i>	15.95 \$
Bruschetta con stracciatella, rucola, carpaccio di manzo e tartufo <i>Bruschetta with stracciatella cheese, arugula, beef carpaccio and truffle</i>	16.95 \$
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 rice 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 coulis di peperoni <i>Zucchini flower fried stuffed with zucchinis, 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>	26.95 \$
 Calamari ripieni ai frutti di mare con salsa di avocado peruviana e pane croccante aromatizzato <i>Stuffed calamari with seafood on spicy avocado sauce and crispy flavored bread</i>	22.95 \$
 Involtini di pesce spada su guazzetto di pomodoro <i>Thinly sliced swordfish rolled with buffalo mozzarella over a cherry tomatoes and basil sauce</i>	19.95 \$
 Polpette con caponata siciliana / <i>Meatballs with a mix of vegetables in vinegar reduction</i>	20.95 \$
Tacos verdi con granchio reale, guacamole, salsa alle mandorle, germogli di coriandolo <i>Green Tacos with king crabmeat, guacamole, almond sauce and fresh cilantro</i>	23.95 \$





- CRUDI -

Ceviche di Branzino, "leche de tigre" nduja, sfere di patate in tempura, foglia di ostrica <i>Branzino ceviche, "tiger milk" nduja, tempura potatoes balls, oyster leaf</i>	24.95 \$
Tartare di salmone con gazpacho verde e spaghetti croccanti <i>Salmon tartare with green gazpacho and crispy spaghetti</i>	22.95 \$
Tartare di manzo piemontese con burrata, tartufo, salicornia, su finta pizza <i>Beef tartare, burrata, truffle, seabean, crunchy pizza dough</i>	20.95 \$

- CONTORNI -

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


- PASTE -

 Tagliatelle Verdi con Ragù di Cinghiale aromatizzato alle Erbe e Tartufo	22.95 \$
<i>Green Tagliatelle in Wild Boar Ragù with Fresh Herb Aroma Topped with Black Truffle</i>	
Rigatoni ai frutti di mare, pomodorino giallo	28.95 \$
<i>Rigatoni with seafood, yellow tomatoes</i>	
 Fusilloni di Gragnano con scampi, burrata, pomodorini e rucola	24.95 \$
<i>Gragnano fusilli with scampi langoustine, burrata cheese, cherry tomatoes and arugula</i>	
Cavatelli cacio e pepe con lime e bottarga	22.95 \$
<i>Cavatelli Cacio e pepe with lime and bottarga</i>	
 Maccheroni alla Norma	20.95 \$
<i>Maccheroni with eggplant in a tomato sauce topped with ricotta cheese</i>	
 Ravioli fatti in casa ripieni di cime di rapa e burrata con ragù di salsiccia e salsa piccante di nduja	22.95 \$
<i>Homemade ravioli stuffed with broccoli rape and burrata cheese in sausage ragù with chilly pepper and nduja sauce</i>	
Lasagna verde alla Nerano	22.95 \$
<i>Green lasagna in Nerano style with cheese and zucchini</i>	
Agnolotti fatti in casa ripieni con porcini con ragù di agnello, e vellutata di parmigiano	23.95 \$
<i>Homemade agnolotti stuffed with porcini mushrooms in lamb ragù and parmesan fondue</i>	
Bucatini alle Sarde	20.95 \$
<i>Pasta with sicilian sardines, pine nuts, sultana raisins and wild fennel</i>	
Gnocchi di ricotta con stracotto di manzo	22.95 \$
<i>Ricotta cheese gnocchi with braised beef sauce</i>	

- SECONDI -

Branzino alla griglia con olive, capperi e salsa al limone	37.95 \$
<i>Grilled sea bass with olives, capers and lemon dressing sauce with side dish</i>	
Galletto alla griglia con contorno a scelta	29.95 \$
<i>Grilled Cornish Hens with Side Dish</i>	
Lombatello di manzo, purè di patate e tartufo nero, salsa chimichurri	32.95 \$
<i>Skirt steak, mashed potato with black truffle, chimichurri sauce</i>	

- INSALATE -

 Insalata Piccola cucina	18.95 \$
<i>Baby spinach, beets, orange, cherry tomatoes, toasted nuts, dried fruits and green apple</i>	
Insalata Marzamemi	21.95 \$
<i>Quinoa, avocado, cherry tomatoes, cucumbers, arugola, baby cilantro, seared tuna and sesame, ginger dressing</i>	
Carciofo	20.95 \$
<i>Artichokes stuffed with avocado, arugula, parmesan cheese shaved and gazpacho</i>	
Caesar salad*	15.95 \$
<i>Baby lettuce, croutons, parmigiano, caesar dressing, balsamic reduction</i>	
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