




## - ANTIPASTI -

	Arancini catanesi / <i>Sicilian Rice Balls with Beef Ragù Sauce and Mozzarella</i> *	17.95 \$
	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>	26.95 \$
	Calamari alla griglia con salsa guacamole e pane carasau / <i>Grilled calamari with Guacamole and Carasau bread</i> *	22.95 \$
	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 \$
	Branzino Cileno cotto all'extravergine, acqua di porri e porcini, tartufo <i>Olive oil Chilean Seabass, leeks and porcini emulsion, fresh truffle</i>	23.95 \$
	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 \$
	Lobster Roll Babà / <i>With burrata cheese, tomatoes mayo, basil cream and micro salad</i>	23.95 \$


## - 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 ai profumi di bottarga e croccante di sedano <i>Tuna tartare with celery and bottarga</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*	21.95 \$
	<i>Ginger marinated salmon tartare, avocado, lime, poppy seeds</i>	58.00 \$
	Carpaccio di gamberi (2PP) <i>Red Shrimp carpaccio with sea urchin mayo, mache lettuce, citrus and Crusco pepper</i>	

## - INSALATE -

	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 Marzamemi / <i>Quinoa, arugula, avocado, cucumbers, red onion, cilantro, ginger, seared tuna and sesame</i>	21.95 \$
	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 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> *	19.95 \$
	Caesar Salad / <i>Lettuce, Crostini Bread, Shaved Parmigiana Cheese and Caesar Dressing</i>	17.95 \$
	Add Gambero / <i>Each Shrimp</i>	4.95 \$
	Add Pollo / <i>Chicken</i>	7.00 \$





## - SIDE DISH -

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

## - 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 \$

## - 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 \$
	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 \$
	Spaghetti cacio e pepe / <i>Spaghetti with pecorino cheese and black pepper *</i>	22.95 \$
	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 \$

## - 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>	23.95 \$
Mozzarella in carrozza / <i>Gently fried mozzarella cheese in between two slices of bread *</i>	14.95 \$

## - SECONDI -

Salmone alla griglia con olio e limone <i>Grilled salmon with oil and lemon</i>	32.95 \$
Branzino alla griglia con olio limone e capperi <i>Grilled sea bass with lemon oil and capers</i>	37.95 \$
Cotoletta di vitello alla milanese / <i>Veal chop fried in Milanese style</i>	47.95 \$
Costata di manzo / <i>Rib eye</i>	38.95 \$
Grigliata mista di pesce (2PP) <i>Mix of grilled fish (minimum order is for 2 people)</i>	70.95 \$
Pesce del giorno / <i>Catch of the day</i>	



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

**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