



- ANTIPASTI -

Polpo caprese con burrata, pomodorino confit e basilico / <i>Octopus caprese with burrata cheese, tomato confit and basil</i>	23.95 \$
Gamberoni alla griglia / <i>Grilled shrimp</i>	22.95 \$
Sarde alla griglia* / <i>Grilled sardines</i>	20.50 \$
Calamari alla Griglia con Salsa Guacamole e Pane Carasau* / <i>Grilled Calamari with Guacamole and Carasau Bread</i>	20.95 \$
Merluzzo laccato all'aceto balsamico con funghi alle erbe, crema di taralli e nduja <i>Cod fish glazed with balsamic vinegar, mushrooms aromatize with herbs and taralli cream with nduja</i>	20.95 \$
Arancino catanese* / <i>Sicilian Rice Balls with Meat Ragu Sauce and Mozzarella</i>	15.95 \$
Polpette di carne, porcini e tartufo* / <i>Wildboar meatballs with mushroom and truffle</i>	20.95 \$
Duetto di bruschetta* / <i>Bruschetta "guacamole and lobster" and "burrata, porcini mushrooms and truffle"</i>	20.95 \$
Parmigiana di melanzane* / <i>Eggplant parmesan</i>	19.95 \$
Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata / <i>Prosciutto crudo di Parma Dop e Burrata cheese</i>	23.95 \$
Burrata / <i>Burrata cheese</i>	18.00 \$

- CRUDO DI MARE -

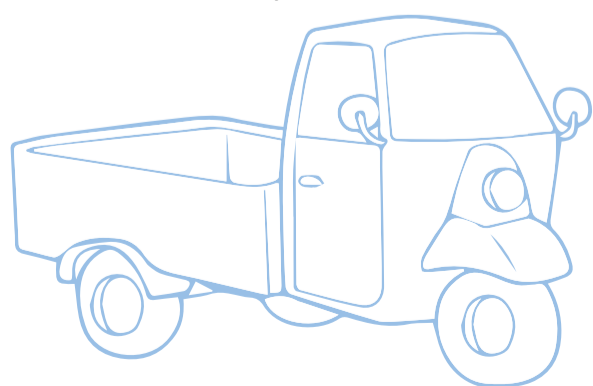
Ceviche di salmone, tonno e ricciola con quinoa e avocado <i>Italian Ceviche (salmon, tuna, yellowtail) with quinoa and avocado</i>	22.95 \$
Tartare di tonno ai profumi di bottarga e croccante di sedano <i>Tuna tartare with celery and bottarga</i>	22.95 \$
Carpaccio di ricciola marinata allo yuzu con 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 \$
Tartare di salmone, avocado e chips di lime <i>Salmon tartare with avocado and lime potato chips</i>	20.95 \$
Tagliatella di seppia su crema di cime di rapa con verdure croccanti e spuma di ricotta bottarga e lime <i>Raw squid stripes with broccoli rabe cream, ricotta foam with bottarga and lime</i>	21.95 \$
Carpaccio di Cernia fume' su riduzione di arancia e zafferano con germogli di Stagione, croccante sardo, uvetta dell'Etna e pinoli bruscati <i>Red snapper carpaccio fume' in orange and saffron reduction with seasonal sprout, carasau bread, raisin and pine nuts</i>	21.95 \$

- FRITTO -

Sarde* / <i>Fried sardine</i>	19.95 \$
Zucchine* / <i>Fried zucchinis</i>	17.95 \$
Fritto misto / <i>Variety of fried fish and vegetables</i>	21.95 \$
Mozzarella in carrozza* / <i>Delicately fried mozzarella cheese in between two slices of bread</i>	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>	17.95 \$
Insalata finocchi e arance / <i>Fennel and orange salad</i>	12.95 \$
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 \$



* 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

- 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>	21.95 \$
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 \$
Paccheri ragu di polpo, pane tostato, farina di capperi e crema di parmigiano <i>Paccheri pasta with octopus ragu, toasted bread, caper flour and parmesan cream</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 \$
Spaghetti aglio, olio e peperoncino con crudo di pesce e crema ai ricci di mare <i>Spaghetti with garlic, olive oil and chilli peppers with sea urchins cream and raw fish on the top</i>	25.95 \$
Penne al pomodoro e basilico* <i>Penne 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 \$
Pescato del giorno / <i>Fish of the day</i> <i>(please see us at our fish market to select your fish for today)</i>	



by Antonello Blandi

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