



- APPETIZERS -

Arancini Catanesi <i>Sicilian Rice Balls filled with Meat Ragu Garnished with Tomato and Arugula Salad</i>	\$12.50	Polpette della Nonna con Caponata Siciliana * <i>Homemade grilled Meatballs with Sicilian Caponata</i>	\$14.50
Involtini di Pesce Spada <i>Thinly Sliced Swordfish Rolled with Buffalo Mozzarella over a Cherry Tomato and Basil Sauce</i>	\$17.50	Insalata Mista di Stagione <i>Mixed Seasonal Salad</i>	\$11.50
Sarde "a Beccafico" con Insalatina di Finocchi e Arance <i>Sardines Beccafico with Fennel and Orange Salad</i>	\$17.50	Insalata con Rucola, Grana e Pomodorini <i>Arugula Salad with Pecorino Cheese and Cherry Tomatoes</i>	\$11.50
Parmigiana rivisitata <i>Revisited Eggplant Parmigiana</i>	\$15.50	Insalata di Finocchi e Arance <i>Fennel and Orange Salad</i>	\$10.50
Calamari alla Griglia con Salsa Guacamole e Pane Carasau <i>Grilled Calamari with Guacamole and Carasau Bread</i>	\$17.50	Burrata 125g con Pomodorini e Rucola Freschi * <i>Burrata 125g served with Cherry Tomato and Arugula Salad</i>	\$16.50
Polpo alla Griglia con Insalata Mediterranea <i>Grilled Octopus in Mediterranean Salad</i>	\$19.50	Zuppa del Giorno <i>Soup of the Day</i>	\$12.50

- PASTA & MAIN COURSES - (All the Pasta are fresh and Homemade)

Taglierini al Nero con Seppie * <i>Taglierini with Squid Ink Sauce and Calamari</i>	\$17.50
Maccheroni al Ferretto alla Norma con Ricotta Salata * <i>Maccheroni Pasta with Eggplant in a Tomato Sauce Topped with Sicilian Ricotta</i>	\$15.50
Tagliatelle Verdi con Ragu' di Cinghiale Aromatizzato alle Erbe di Campagna e Tartufo * <i>Green Tagliatelle in Wild Boar Ragu' with Fresh Herb Aroma Topped with Black Truffle</i>	\$20.50
Pasta alle Sarde * <i>Pasta with Sicilian Sardines, Pine Nuts, Sultana Raisins and Wild Fennel</i>	\$17.50
Spaghetti ai Ricci di Mare <i>Spaghetti with Sea Urchins</i>	\$23.50
Ravioli agli Spinaci e Ricotta con Ragu' di Salsiccia * <i>Spinach and Ricotta Ravioli with Sausage Sauce</i>	\$17.50
Fusilloni di Gragnano con Scampi, Burrata, Pomodorini e Rucola * <i>Gragnano Fusilli with Scampi Langoustine, Burrata Cheese, Cherry Tomatoes and Arugula</i>	\$21.50
Cavatelli al Ragù d'Agnello e Funghi Porcini dell'Etna con Formaggio Ragusano * <i>Cavatelli Pasta in Lamb Ragù with Porcini Mushrooms and Ragusano Cheese</i>	\$20.50
Linguine all' Astice * <i>Lobster Linguine served with Half Grilled Lobster and Tomato Sauce</i>	\$26.50
Risotto ai Frutti di Mare <i>Seafood Risotto</i>	\$25.50

- SECOND COURSE -

Composizione di Crostacei al Vapore <i>Steamed Shellfish with Vegetables</i>	\$29.50	Costata di Manzo con Contorno a scelta <i>Rib Eye Steak with Side Dish</i>	\$32.50
Pescato di Branzino alla Griglia con Contorno <i>Grilled Mediterranean Sea Bass with Side Dish</i>	\$29.50	Galletto alla Griglia con Contorno a scelta <i>Organic Grilled Cornish Hens with Side Dish</i>	\$24.50
Grigliata di Pesce <i>Variety of Fish Grilled with Side Dish</i>	\$31.50	Bistecca di Angus <i>Black Angus Hanger Steak with Side Dish</i>	\$34.50
Pesce del Giorno con Contorno a scelta <i>Fish of the Day with Side Dish</i>	\$31.50	Spinaci \$6, Patate e Verdure \$6, Grigliate \$6 <i>Spinach Potatoes Grilled Vegetables</i>	

Please note, as per PC policy, for parties of 6+, an 18% gratuity will be added to your bill

- DESSERTS -

Tortino al Cioccolato con Arancia <i>Chocolate Cake served with Orange</i>	\$10	Cassata Siciliana <i>Sponge Cake Moistened with Fruit Juices and Liqueur, Layered with Ricotta Cheese, covered with a Shell of Marzipan, Finally Topped with Candied Fruit</i>	\$10
Cannoli alla Siciliana <i>Sicilian Cannoli with Ricotta Cheese and Bronte's Pistacchio</i>	\$10	Panna Cotta con Frutti di Bosco e Pistacchio di Bronte <i>Panna Cotta with Berries and Bronte's Pistachio</i>	\$10
Crème Brûlée Gratinata con Salsa ai Frutti di Bosco <i>Crème Brûlée with Berries Sauce</i>	\$10		

* Monday to Friday, from 11.30 am to 4.00 pm the price for the selected dish is \$11 (Except holidays)


PICCOLA CUCINA
by Philip Guardione



Piccola Cucina
Osteria
196 Spring Street
New York
NY 10012
USA

Piccola Cucina
Enoteca
184 Prince Street
New York
NY 10012
USA

Piccola Cucina
Estiatorio
75 Thompson St
New York
NY 10012
USA

Piccola Cucina
Ibiza
Calle Marina Botafoch
208b Ibiza
07800
SPAIN