

ANTIPASTI

Appetizers

Antipasto all'Italiana con Salumi, Formaggi assortiti, servito con olive	24
<i>Selection of assorted cured meats and imported cheeses served with olives</i>	
*Carpaccio di manzo servito con rucola e parmigiano	18
<i>Beef Tenderloin Carpaccio served with arugula and parmesan shaved in a EVOO dressing</i>	
La Caprese, Mozzarella Burrata tegole croccanti di focaccia e pesto al basilico	20
<i>Fresh burrata mozzarella and vine ripened tomatoes with basil and EVOO</i>	
*Tartar di Tonno con salsa inglese profumata al rafano e misticanza	21
<i>Ahi Tuna tartare served with horseradish cream, capers, avocado and microgreens</i>	
Prosciutto di Parma, Melone	19
<i>Parma prosciutto and sweet cantaloupe</i>	
*Tortino di gamberoni servito con zuppetta di aragosta e germogli	22
<i>King shrimp Tart served with Lobster bisque and micro green Salad</i>	
Calamari, Gamberi, Zucchine e Funghi Fritti con Salsa al Pomodoro Piccante	21
<i>Crispy flash fried Calamari, shrimp, zucchini and mushrooms with a spicy tomato sauce</i>	
Bruschetta con Pomodoro, aglio, basilico e origano	15
<i>Bruschetta served with fresh chopped tomatoes with EVOO, garlic, basil and oregano</i>	
Polipo Gigliato con patate alle olive e crema di piselli	19
<i>Grilled Octopus served with potato, olives in a green peas puree</i>	

INSALATE

Salads

Insalatina Mista con Rucola, Romana e Riccia, Pomodori e Julienne di Carote, condita con Aceto Balsamico	13
<i>Romaine, arugula and Frisee salad with grape tomatoes and carrot julienne in aged balsamic vinegar dressing</i>	
Tricolore di Indivia, Radicchio e Rucola con Parmigiano e vinaigrette al balsamico	14
<i>Radicchio, Endive and arugula served with parmesan cheese in a balsamic vinaigrette dressing</i>	
Insalata di Indivia Belga, Noci Tostate, Pere e Gorgonzola in Salsa Dijon	15
<i>Belgian Endive and Gorgonzola Cheese and Pear Salad with a Dijon Mustard Dressing and Toasted Walnuts</i>	
Spinacciata con Formaggio di Capra e Pancetta con citronette ai Frutti di bosco	15
<i>Spinach salad with goat cheese and pancetta in a red berries citronette</i>	
Insalata di Cesare con Cubetti di Pane e Focaccia	13
<i>Romaine Heart lettuce, homemade croutons in a Caesar dressing</i>	
Add Anchovies \$3 Add Grilled Chicken \$7 Add Grilled Salmon \$9 Add Grilled Shrimp \$11	

**Consuming raw or undercooked meat, eggs and/or fish may increase your risk of food illness, especially if you have certain medical conditions.
Please notify your Server if you have any Food Allergies.*

LA PASTA FATTA IN CASA Homemade Pasta

Cappellaccio al brasato di manzo con salsa cremosa ai funghi	28
<i>Homemade "Little Hat" shaped pasta stuffed with braised Beef short rib, served with a fresh mushroom Marsala Cream sauce</i>	
Agnolotti con ripieno di scampi e granchio in salsa d'aragosta con gamberi	30
<i>Homemade Agnolotti stuffed with shrimp and crab meat in a Lobster and prawns sauce</i>	
Mezzelune alle melanzane con salsa di pomodorini, basilico e mozzarella fresca	26
<i>Homemade "Half Moon" pasta filled with eggplant, served with cherry tomatoes mozzarella and basil</i>	
Gnocchi di patate alla sorrentina	25
<i>Homemade Potato and ricotta Gnocchetti in a fresh diced tomato sauce, mozzarella cheese and basil</i>	
Pappardelle al telefono	23
<i>Homemade Pappardelle with mozzarella cheese, fresh basil, in a tomato cream sauce</i>	
Tagliatelle al ragu' di carne alla Bolognese	26
<i>Homemade tagliatelle pasta with slow braised Bolognese ragu' and marinara sauce</i>	
Lasagna classiche Bolognesi con ragu di carne e besciamella	25
<i>Homemade lasagna with slow Braised Bolognese ragu', parmesan, béchamel and mozzarella cheese</i>	
Spaghetti alla Chitarra con salsa allo scoglio	30
<i>Homemade Spaghetti with P.E.I. Mussels, Clams, Scallops and shrimp in a white wine and tomato sauce</i>	
Strozzapreti con ragu di salsiccia e foglie di spinaci	26
<i>Homemade Fresh Strozzapreti pasta with sausage ragu and baby spinach leaf</i>	
Gnocchi Verdi al Gorgonzola dolce, Noci e Pesto di Rucola	27
<i>Homemade Green Gnocchi Pasta served with Gorgonzola , Walnuts and Arugula Pesto</i>	
Cannelloni gratinate al ripieno di Mozzarella di Bufala e Ricotta	24
<i>Homemade Oven baked Cannelloni stuffed with Buffalo Mozzarella and Ricotta, served with marinara and Basil Pesto</i>	

LA PASTA TRADIZIONALE Traditional Pasta

Penne all'Arrabbiata	23
<i>De Cecco Penne pasta served in a spicy tomato sauce with garlic and fresh chopped parsley</i>	
Risotto ai funghi freschi e Zafferano	31
<i>Risotto with fresh wild mushrooms and saffron</i>	

ZUPPE Soups

Minestrone alla romana con pecorino e crostini	12
<i>Minestrone Soup with Pecorino Romano cheese and crostini</i>	
Vellutata di Aragosta servita con gamberoni	22
<i>Lobster Bisque served with 3 U-15 Black Tiger Prawns</i>	

SECONDI PIATTI

Main Course

PESCE

Fish

Cappesante dall'Alaska con purea di patate, funghi e pesto di Rucola	38
<i>U-10 Alaskan Sea Scallop served with mashed potatoes, mushrooms and arugula pesto</i>	
Seabass Cileno servito con verdure di stagione, patate viola e salsa verde	MKT
<i>Chilean Seabass served with salsa verde, Sicilian capponata and purple potatoes</i>	
Trancio di Salmone in crosta di pistacchio servito con verdure di stagione	34
<i>Pistacchio crusted Atlantic Salmon served with seasonal Vegetables</i>	
Halibut saltato in padella con Bietola e cannellini stufati	39
<i>Pan seared Wild Halibut served with Swiss Chard and stewed Cannellini beans</i>	

CARNE

Meat

Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese	48
<i>Braised Veal Shank "Ossobuco" with saffron risotto</i>	
Costoletta di Vitello da latte alla Milanese con Insalatina di rucola e pomodorini	46
<i>Pan fried 14oz. lightly breaded Veal Chop served with arugula and cherry tomato salad</i>	
Tagliata di Manzo alla rucola, pomodori freschi verdure e patate al forno	38
<i>Grilled 12 oz. N.Y. Strip sliced, seved with arugula, fresh tomatoes and roasted potatoes</i>	
Scaloppine di Vitello "Piccata" Patate alla crema e Asparagi Saltati	36
<i>Sauteed Veal scaloppini with a lemon capers and white wine sauce, served with creamy potatoes and sautéed asparagus</i>	
Galletto ai ferri con verdure grigliate, Broccolini e salsa alle carote e zenzero	30
<i>Grilled Deboned Cornish-Hen served with vegetable, roasted potatoes and Broccolini in a Ginger & Carrot sauce</i>	
Carre' di Agnello arrosto servito con Funghi, pomodorini saltati e Pure' di patate	43
<i>Oven Roasted Rack of Lamb served with sautéed fresh mushrooms and garlic mashed potatoes in a Port wine demi glaze</i>	
Filetto di Manzo alla Rossini, schiacciata di patate al tartufo, verdure di stagione grigliate con salsa al pepe verde	48
<i>Grilled 9 oz. "Prime Chairman" Beef Tenderloin Filet topped with foie gras and served with truffle potatoes, seasonal vegetables with green pepper sauce</i>	
Costolette di Cervo con patate alla crema, funghi saltati e salsa di frutti di bosco alla senape	44
<i>Organic Pan Seared Venison chops served with creamy potatoes, sauteed Mushrooms and Wild Berry-Mustard sauce</i>	

Add any Vegetable Sides \$9

Split charge \$5

DOLCI
Desserts

Tiramisù della BiCE <i>Homemade Classic Tiramisu cake with mascarpone cheese and Espresso soaked Ladyfinger Cookies</i>	13
Ciocolatissimo alla Bice con Gelato alla Vaniglia e Amarene di Modena <i>Soft Molten lava cake served with Vanilla gelato and Wild Cherry</i>	13
Crema Cotta alla Vaniglia con scorza di Lime ed Arancio <i>Vanilla Crème Brule' perfumed with Lime and Orange zest</i>	13
Cannelloni di balsamico e mousse al cioccolato bianco con crema alle fragole <i>Balsamic Sweet Cannelloni with white chocolate mousse and strawberry cream</i>	13
Semifreddo alle Nocciole e Miele con crema di menta e ciliege <i>Semi-Frozen Hazelnut and Honey Custard served with mint and cherry cream</i>	13
Spugna al Cioccolato con crema alla Vaniglia e crema di Menta <i>Chocolate Sponge Cake served with Vanilla and Mint cream</i>	13
Torta alla Ricotta fresca e Nutella servita con pere saltate alla Cannella <i>Nutella and Ricotta Cake served with Cinammon sautéed Pear</i>	13
Torta Semifreddo con Chantilly all'arancio e crepes, con salsa di arancio e cioccolato al Rum <i>Semi-Frozen Orange Chantilly Cake served with orange cream and Rum flavored chocolate</i>	13
Gelati (Cioccolato, Vaniglia, Fragola, Pistacchio e Caramello) e Sorbetti (Lamponi e Limone) <i>Italian Gelato (Vanilla, Chocolate, Strawberry, Pistacchio and Sea Salt Caramel) and Sorbet (Lemon and Raspberry)</i>	10

General Manager
Emidio Ciccocelli

Executive Chef
Giuliano Tassinari

Director of Sales
Kerry Mohring

www.bice-orlando.com
(407)503-1415