

## ANTIPASTI

### Appetizers

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

## INSALATE

### Salads

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

*\*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

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

## LA PASTA TRADIZIONALE Traditional Pasta

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

## ZUPPE Soups

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

## SECONDI PIATTI

### Main Course

#### PESCE

##### Fish

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

#### CARNE

##### Meat

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

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

**General Manager**  
*Emidio Ciccocelli*

**Executive Chef**  
*Giuliano Tassinari*

**Director of Sales**  
*Kerry Mohring*

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