



ANTIPASTI

Appetizers

| | |
|--|----|
| Antipasto all'Italiana con Salumi, Formaggi e Verdurine. alla Griglia | 21 |
| Selection of assorted cured Meats, imported Cheeses and Marinated Vegetables | |
| *Carpaccio di Manzo con Cestino di Parmigiano, Carciofi e Rucola al Profumo di Tartufo di Norcia | 18 |
| Beef Tenderloin Carpaccio with Truffle Ajoli, Marinated Artichokes, Parmesan Cheese basket with an Arugula Salad | |
| La Caprese, Mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico Fresco | 20 |
| Caprese of Buffalo Mozzarella and Vine Ripe Tomatoes and Basil Julienne with EVOO | |
| Prosciutto di Parma, Melone e Fichi secchi | 19 |
| Parma Prosciutto served with sweet Melon and dry Figs | |
| *Tartar di Tonno con Misticanza di Verdure, Capperi e Avocado | 21 |
| Tartar of Fresh Ahi Tuna with Vegetable Salad, Capers, Avocado in a Lemon Dressing | |
| Calamari, Gamberi, Zucchine e Funghi Fritti con Salsa di Pomodoro Piccante | 21 |
| Crispy Flash Fried Calamari, Shrimps, Fresh Zucchini and Mushrooms with a Spicy Tomato Sauce | |
| Cozze al Vino Bianco con Porri | 17 |
| Farm raised p.e.i. Mussels in a Chardonnay Lemon Butter Sauce with wilted Leeks | |
| Insalata Mediterranea di Frutti di Mare servita in Pomodoro e Avocado | 18 |
| Marinated Mediterranean Seafood Salad served in a Vine Ripe Tomato and Avocado | |

INSALATE

Salads

| | |
|---|----|
| Insalatina Mista con Rucola, Romana e Riccia in Aceto Balsamico con Pomodori e Julienne di Carote | 13 |
| Romaine, Arugula and Frisse Salad with Balsamic Vinegar Dressing and Plum Tomatoes with Carrot Julienne | |
| Tricolore di Indivia, Radicchio e Rucola con Parmigiano e Pinoli in Salsa al Limone | 14 |
| Radicchio, Endive and Arugula Salad with Parmesan Cheese, Pine Nuts and Lemon Dressing | |
| Insalata di Indivia Belga, Noci Tostate e Gorgonzola in Salsa Dijon | 15 |
| Belgian Endive and Gorgonzola Cheese Salad with a Dijon Mustard Dressing and Toasted Walnuts | |
| Spinacciata con Formaggio di Capra e Pancetta con Vinaigrette ai Frutti di bosco | 14 |
| Spinach Salad with Goat Cheese and Crispy Pancetta with Wild Berries Vinaigrette | |
| Insalata di Cesare con Crostini di Pane e Focaccia | 12 |
| Caesar Salad of Romaine Heart Lettuce Add Anchovies \$2 Add Grilled Chicken \$5 Add Grilled Salmon \$7 Add Grilled Shrimp \$8 | |
| Insalata mista con Palmito, Cipolla rossa , Fagioli e Avocado con Noci caramellate condita al Vinaigrette con Aceto Balsamico | 15 |
| Heart of Palm and mixed green spring Salad with red Onion, red kidney Beans, Avocado and caramelized Walnuts topped with an aged Balsamic Vinaigrette | |

Splitting Charge of \$5 will apply



PRIMI PIATTI

Pasta

La Pasta all'uovo - Home made Egg Pasta

| | |
|--|-----------|
| Ravioli di Manzo alla Massaia con Salsa di Funghi Profumati al Marsala | 28 |
| Ravioli Stuffed with Beef Short Rib and Spinach in a Sauce of Mushrooms and Marsala Wine | |
| Spaghetti alla Chitarra alla Bolognese | 25 |
| Spaghetti with a Classic slow Braised Bolognese Meat Sauce | |
| Pappardelle al Telefono con Pomodoro, Mozzarella e Basilico | 22 |
| Pappardelle with Mozzarella Cheese, Fresh Basil in a Tomato Cream Sauce | |
| Gnocchetti di Patate alla Sorrentina | 25 |
| Potato Gnocchi with a Fresh Diced Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil Leaves | |
| Tortelloni farciti con Ricotta e Spinaci in Salsa al Burro Salvia e Parmigiano | 26 |
| Spinach and Ricotta Filled pasta served in a Butter and Sage Sauce with Parmesan Cheese Shavings | |
| Fettuccine Paglia e Fieno con Granchio, Capesante e Peperoni Arrostiti | 28 |
| Homemade Spinach and Egg Fettuccine with Crabmeat, Scallops and roasted bell Peppers in a roasted Garlic, Shallot and white Vermouth light Cream Sauce | |
| Sacchetti con Pera e Gorgonzola in Salsa ai quattro Formaggi con Pomodori secchi | 26 |
| Little Purses stuffed with Pear and Gorgonzola in four Cheese fondue with Sundried Tomatoes | |

La Pasta Secca – Dry Pasta

| | |
|---|-----------|
| Penne all'Arrabbiata | 19 |
| Penne Pasta in a Spicy Tomato Sauce finished with Extra Virgin Olive Oil | |
| Linguine alle Vongole saltate con Aglio, Olio e Prezemolo servito con Pomodoro Concasse' | 26 |
| Linguine with Clams, flavored with Parsley and fresh Tomato Concasse' | |
| Rigatoni alla Siciliana con Pomodoro Fresco servito con Melanzane e Ricotta | 24 |
| Rigatoni Pasta with Eggplants and diced Tomatoes Sauce served with Ricotta Cheese | |

◆ *Whole Wheat and Gluten Free Pasta available on request for substitutions*

Risotto

| | |
|---|------------|
| Risotto alla Milanese con Zafferano e Saute` di Funghi | 32 |
| Traditional Saffron Flavored Risotto with Sautéed Mushrooms | |
| Risotto del Giorno | MKT |
| Risotto of the Day | |

Zuppa

| | |
|-------------------------|------------|
| Zuppa Del Giorno | MKT |
| Soup of the Day | |

Splitting Charge of \$5 will apply



SECONDI PIATTI

Main Course

PESCE

Fish

- Pesce Del Giorno preparato dallo Chef Alessandro** **MKT**
Chef Alessandro Fresh Fish *Of the Day selection*
- Gamberi Saltati Al Vino Bianco Con Cuori Di Palma e Carciofi servito con Polenta ai Porcini** **33**
U 15 Gulf Shrimp sautéed in a white Wine roasted Garlic Butter Sauce with Hearts of Palm and Artichokes served with Porcini Polenta Cakes
- Salmone Atlantico in Padella con Salsa di Mostarda con Asparagi e Funghi e servito con Cavoletti e Peperonata** **33**
Pan Seared Atlantic Salmon in a White Wine Dijon Mustard Sauce with Asparagus tips and Shitake Mushrooms served with glazed Brussels Sprouts and sautéed Bell Peppers
- Pesce Spada alla griglia servito con Caponata insaporito con Salsa alla Livornese** **34**
Grilled Swordfish served with Sicilian Caponata and White Wine, Tomato, Capers and Black Olives Sauce
- Zuppetta di Mare con Crostini di Pane all'Aglio** **32**
Italian Seafood Chowder Served with Garlic Crostini

CARNE

Meat

- Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese** **48**
Braised Veal Shank "Ossobuco" with Saffron Risotto
- Costoletta di Vitello da latte alla Milanese con Insalatina Toscana** **46**
14 oz. Veal Lightly Breaded with with a Roma Tomatoes, Kalamata Olives and mixed Salad
- Scaloppine di Vitello "Piccata" Timballo di Patate e Asparagi Saltati** **36**
Sautéed Veal Scaloppini with a Lemon Caper Sauce served with a Potato Timbale and Asparagus
- Petto Di Pollo ripieno di Fontina e Prosciutto cotto con salsa allo Sherry con Broccoli e Patate arrosto** **28**
Oven Roasted Chicken Breast stuffed with Fontina Cheese and Sweet Ham in a Sherry Wine and fresh Herb reduction with steamed Cauliflower-Broccoli florets and Roasted Fingerling Potatoes
- Carre' di Agnello all' Olio di Tartufo arrosto servito con Funghi Misti saltati allo Speck e Purea di Patate** **38**
Oven Roasted, Truffle flavored Lamb chops served with sautéed mixed Mushrooms with Smoked Bacon and Truffle mashed Potatoes
- Filetto di Manzo alla Griglia con Fungo Portobello e Bietole accompagnato con Salsa al Gorgonzola** **46**
Grilled 9oz. Beef Tenderloin with Grilled Portobello Mushroom, Swiss chard and Gorgonzola Demi-Sauce
- Petto d'Anatra arrosto servito con timballo di Mele e Fontina con Salsina al Brandy aromatizzata con Miele e Olio di Tartufo servito con Asparagi al vapore** **34**
Oven Roasted Maple Leaf Boneless Duck Breast served with an Apple, Fontina Cheese soufflé topped with a Honey Brandy Truffle Oil glaze and served with steamed Asparagus

Add any Vegetable Sides \$9

Splitting Charge of \$5 will apply



DOLCI

Desserts

| | |
|--|-----------|
| Tiramisù della BiCE | 13 |
| Classic Italian Tiramisù of Mascarpone Cheese and Espresso Soaked Lady Finger Biscuits | |
| Ciocolatissimo alla Bice con Gelato alla Vaniglia e Miele | 13 |
| Soft Chocolate Soufflé Cake with Vanilla Ice Cream and Honey | |
| Crema Cotta alla Vaniglia servita con Sorbetto ai Lamponi | 13 |
| Vanilla Crème Brulee with Raspberry Sorbet | |
| Cannolo alla Siciliana con Gelato al Pistacchio | 13 |
| Sicilian style Cannoli with Sweet Ricotta and Chocolate Chips served with Pistacchio Ice Cream | |
| Torta al Pistacchio e Grand Marnier coperto al Cioccolato | 13 |
| Pistachio Grand Marnier Cake topped with Milk Chocolate served with an Orange Crème Anglaise | |
| Profiteroles ripieni con Crema Bavarese e ricoperti di Cioccolato | 13 |
| Bavarian Cream filled Profiteroles Pastry covered with Dark Chocolate | |
| Torta al Formaggio Ricotta e Limoncello con salsa ai Mirtilli | 13 |
| Limoncello , Ricotta cheesecake served with Blueberry preserves | |
| Gelati (Cioccolato, Vaniglia e Fragola) Sorbetti (Lamponi e Limone) | 10 |
| Italian Gelati (Vanilla, Chocolate or Strawberry) & Sorbet (Raspberry or Lemon) | |

Executive Chef Alessandro Lozzi

General Manager Francesco Fiore

**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.

www.orlando.bicigroup.com