



ANTIPASTI

Appetizers

Antipasto all'Italiana con Salumi, Formaggi e Verdurine alla Griglia	21
<i>Selection of assorted cured Meats, imported Cheeses and Marinated Vegetables</i>	
*Carpaccio di Manzo con Cestino di Parmigiano, Carciofi e Rucola al Profumo di Tartufo e Senape	18
<i>Beef Tenderloin Carpaccio with Truffle and Dijon Dressing, Marinated Artichokes, Parmesan cheese basket with an Arugula Salad</i>	
La Caprese, Mozzarella di Bufala con Pomodori e Basilico Fresco	19
<i>Caprese of Buffalo Mozzarella and Vine Ripe Tomatoes and Basil Julienne with EVOO</i>	
*Tartar di Tonno con Misticanza di Verdure, Capperi e Avocado	21
<i>Tartar of Fresh Ahi Tuna with Vegetable Salad, Capers, Avocado in Lemon Dressing</i>	
Capesante con Pancetta con Insalatina di Arugola, Finocchio e Mirtilli Secchi con Citronette	18
<i>Pan Seared Sea Scallops wrapped in Bacon, served with Arugula-Fennel Salad with Cranraisins and Citronette</i>	
Calamari, Gamberi, Zucchine e Funghi Fritti con Salsa di Pomodoro Piccante	21
<i>Crispy Flash Fried Calamari, Shrimps, Fresh Zucchini and Mushrooms with a Spicy Tomato Sauce</i>	

INSALATE

Salads

Insalatina Mista con Rucola, Romana e Riccia in Aceto Balsamico con Pomodori e Julienne di Carote	13
<i>Romaine, Arugula and Frisse Salad with Balsamic Vinegar Dressing and Plum Tomatoes with Carrot Julienne</i>	
Tricolore di Indivia, Radicchio e Rucola con Parmigiano e Pinoli in Salsa al Limone	14
<i>Radicchio, Endive and Arugola Salad with Parmesan Cheese, Pine Nuts and Lemon Dressing</i>	
Insalata di Indivia Belga, Noci Tostate e Gorgonzola in Salsa Dijon	15
<i>Belgian Endive and Gorgonzola Cheese Salad with a Dijon Mustard Dressing and Toasted Walnuts</i>	
Spinacciata con Formaggio di Capra e Pancetta con Vinaigrette ai Frutti di bosco	13
<i>Spinach Salad with Goat Cheese and Crispy Pancetta with Wild Berries Vinaigrette</i>	
*Insalata di Cesare con Crostini di Pane e Focaccia	12
<i>Caesar Salad of Romaine Heart Lettuce</i>	
<i>Add Anchovies \$2 Add Grilled Chicken \$5 Add Grilled Salmon \$6 Add Grilled Shrimp \$7</i>	
Insalata Mediterranea di Frutti di Mare servita in Pomodoro e Avocado	18
<i>Marinated Mediterranean Seafood Salad served in a Vine Ripe Tomato and Avocado</i>	

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
<i>Ravioli Stuffed with Beef Short Rib and Spinach in a Sauce of Mushrooms and Marsala Wine</i>	
Spaghetti alla Chitarra alla Bolognese	25
<i>Spaghetti with a Classic slow Braised Bolognese Meat Sauce</i>	
Pappardelle al Telefono con Pomodoro, Mozzarella e Basilico	22
<i>Pappardelle with Mozzarella Cheese, Fresh Basil in a Tomato Cream Sauce</i>	
Gnocchetti di Patate alla Sorrentina	25
<i>Potato Gnocchi with a Fresh Diced Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil Leaves</i>	
Tortelloni farciti con Ricotta e Spinaci in Salsa al Burro Salvia e Parmigiano	26
<i>Spinach and Ricotta Filled pasta served in a Butter and Sage Sauce with Parmesan Cheese Shavings</i>	
Fettuccine all'Aglio, Olio e Peperoncino con Gamberoni, Capesante e Peperoni Arrosto	30
<i>Fettuccine with Olive Oil, Garlic and Crushed Red Pepper with Shrimp, Scallops and Roasted Bell Pepper</i>	

La Pasta Secca – Dry Pasta

Penne all'Arrabbiata	19
<i>Penne Pasta in a Spicy Tomato Sauce Finished with Extra Virgin Olive Oil</i>	
Linguine alle Vongole saltate con Aglio, Olio e Prezzemolo servito con Pomodoro Concasse'	26
<i>Linguine with Clams, flavored with Parsley and fresh Tomato Concasse'</i>	
Orecchiette alla Barese con Cime di Rapa e Salsiccia	26
<i>Little Ear Pasta "Barese" style with Broccoli and Italian Sausage</i>	

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

Risotto

Risotto alla Milanese con Zafferano e Saute` di Funghi	32
<i>Traditional Saffron Flavored Risotto with Sautéed Mushrooms</i>	
Risotto del Giorno	MKT
<i>Risotto of the Day</i>	

Zuppa

Zuppa Del Giorno	MKT
<i>Soup of the Day</i>	

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
- Salmone Atlantico in Padella con Capesanta alla Griglia ripieno di Granchio in Salsa d'Aragosta e Brandy** **36**
Pan Seared Atlantic Salmon stuffed with Crabmeat, topped with a Seascallop in a Brandy Lobster Sauce
- 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
- Zuppeta di Mare con Crostini di Pane all'Aglio** **32**
Italian Seafood Chowder Served with Garlic Focaccia Crostini

MARE E TERRA

Surf and Turf

- Filetto di Manzo "Chairman Reserve" e Coda di Aragosta con Verdurine Miste e Patate arrosto** **65**
9oz. "Chairman Reserve" Beef Tenderloin with 5oz. Florida Lobster Tail served with Sautéed Mixed Veggies and Roasted Potatoes

CARNE

Meat

- Ossobuco di Vitello con Risotto alla Milanese** **46**
Braised Veal Shank "Ossobuco" with Saffron Risotto
- Costoletta di Vitello da latte alla Milanese con Rucola e Pomodorini** **43**
14 oz. Veal Lightly Breaded with Arugula and Cherry Tomato Salad in a Balsamic Vinegar Dressing
- 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 "Pallard" servito con Insalatina Toscana** **28**
Grilled and Thinly Pounded Chicken Breast topped with a Roma Tomatoes, Marinated Artichokes and Kalamata Olive Salad
- Carre' di Agnello all' Olio di Tartufo arrosto servito con Funghi Misti saltati allo Speck** **38**
Oven Roasted, Truffle flavored Lamb Chops served with Sautéed Mixed Mushrooms With Smoked Bacon
- Filetto di Manzo da "Chairman Reserve" alla Griglia con Fungo Portobello e Bietole
accompagnato con Salsa al Gorgonzola** **46**
Grilled 9oz. "Chairman Reserve" Beef Tenderloin with Grilled Portobello Mushroom, Swiss chard and Gorgonzola Demi-Sauce
- Costoletta di Maiale alla Griglia con Salsa al Vermouth ed Uvetta servito con Verza saltata** **34**
Grilled 14 oz Pork Chop in a Sweet Vermouth Sauce with Golden Raisins served with Cabbage-Onion slaw

Add any Vegetable Sides \$9

Splitting Charge of \$5 will apply



DOLCI Desserts

Tiramisù della BiCE	13
<i>Classic Italian Tiramisù of Mascarpone Cheese and Espresso Soaked Lady Finger Biscuits</i>	
Ciocolatissimo alla Bice con Gelato e Miele di Castagna	13
<i>Soft Chocolate Soufflé Cake with Ice Cream and Chestnut Honey</i>	
Crema Cotta alla Vaniglia servita con Sorbetto ai Lamponi	13
<i>Vanilla Crème Brule with Raspberry Sorbet</i>	
Cannolo alla Siciliana con Gelato al Pistacchio	13
<i>Sicilian style Cannoli with Sweet Ricotta and Chocolate Chips served with Pistacchio Ice Cream</i>	
Napoleone con Zabajone e Frutti di Bosco	13
<i>Napoleon Puff Pastry with Zabajone Cream and Mixed Berries</i>	
Profiteroles ripieni con Crema Bavarese e ricoperti di Cioccolato	13
<i>Bavarian Cream filled Profiteroles Pastry covered with Dark Chocolate</i>	
Gelati (Cioccolato, Vaniglia e Fragola) Sorbetti (Lamponi e Limone)	10
<i>Italian Gelati (Vanilla, Chocolate or Strawberry) & Sorbet (Raspberry or Lemon)</i>	

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