

Pizzaccia

- PIZZACCIA MARGHERITA CON BASILICO ORGANICO** \$ 14.
Traditional pizza Marguerite style with tomato sauce, mozzarella and organic basil

Antipasti

- MELANZANE ALLA PARMIGIANA SU VELLUTATA DI POMODORO** \$ 16.
Traditional eggplant "Parmesan" style with mozzarella, Parmesan cheese and tomato sauce
- FRITTURA DI CALAMARETTI CON ZUCCHINE E FUNGHI E SALSA ARRABBIATA** \$ 18.
Fried calamari with zucchini, mushrooms and spicy tomato sauce
- TRITO DI TONNO CON AVOCADO E CETRIOLI IN SALSA DI MANGO E SOIA** \$ 19.
Tuna tartar with cucumber, avocado relish on soy sauce – mango dressing
- FRUTTI DI MARE BICE PORTO CERVO CON RUGHETTA** \$ 19.
Mediterranean sea food salad (shrimp, calamari, clams and scallops) served with arrugula
- SALMONE AFFUMICATO CON CAPPERI CIPOLLA ROSSA E INSALATA RICCIA** \$ 19.
Smoked salmon served with red onions, caper and its toast
- BRESAOLA VALTELLINESE CON OLIVE GRECHE, SONCINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO** \$ 19.
Italian cured air-dried beef with kalamata olives, mache salad and chunk Parmesan cheese
- PROSCIUTTO DI PARMA CON MELONE** \$ 19.
Imported Parma prosciutto with melon
- VITELLO TONNATO CON CAPPERI, POMODORI E INSALATINA TRICOLORE** \$ 19.
Cold seared thinly sliced veal with tuna sauce, capers, tomato and tricolor salad

Carpacci

- CARPACCIO DI DENTICE CON SALSA DI LIMA, CORIANDOLO, SOIA E MISTICANZA** \$ 19.
Snapper carpaccio in lime, cilantro soy dressing with mixed baby lettuce and thinly sliced jalapinos
- CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA IN OLIO, LIMONE E PARMIGIANO** \$ 19.
Beef carpaccio with arrugula in oil, lemon dressing and shaved parmesan

Insalate

- INSALATINA MISTA DI STAGIONE** \$ 13.
Mixed greens salad with our own dressing
- CRUDITA' DI VEGETALI DELLA BICE** \$ 14.
Chopped mixed vegetables with onions, croutons and balsamic vinaigrette
- LATTUGA ROMANA ALLA CESARE** \$ 14.
Romaine lettuce with traditional Caesar dressing, croutons and grated Parmesan
- CAPRINO TIEPIDO CON SPINACI, RADICCHIO, BARBABIETOLE E CUORE DI PALMITO** \$ 16.
Spinach, radicchio, red beets and heart of palm tossed in balsamic sauce with warm goat cheese
- GORGONZOLA CON CUORI DI LATTUGA, MELE E NOCI** \$ 18.
Hydro Boston lettuce with gorgonzola cheese, apple and walnuts
- CAPRESE CON POMODORO E BASILICO ORGANICO** \$ 19.
Imported buffalo mozzarella with sliced vine ripe tomatoes and organic basil "Caprese style"

Zuppe

PASTA E FAGIOLI ALLA TOSCANA	\$ 9.
Traditional white bean soup with pasta "Tuscan style"	
MINISTRONE DI VERDURE ALLA CASARECCIA	\$ 9.
Mixed vegetable soup	

Paste

PENNE ALL'ARRABBIATA	\$ 24.
Penne pasta in a spicy tomato sauce	
SPAGHETTI INTEGRALI AGLIO OLIO POLLO, SCAROLA E POMODORO	\$ 25.
Whole wheat spaghetti with garlic, olive oil, chicken, escarole and tomato filet	
RIGATONI ALLE MELANZANE CON POMODORO E MOZZARELLA	\$ 25.
Rigatoni with eggplant, tomato, basil and fresh mozzarella cheese	
FARFALLE CON SALMONE, PISELLI E SALSA ALLA VODKA	\$ 27.
Bow tie pasta with salmon, green peas in vodka sauce	
ORECCHIETTE ALLA BARESE CON POMODORI SECCHI E SCAGLIE DI PARMIGIANO	\$ 25.
Seashell pasta with broccoli rapini, garlic, sun dried tomatoes and shaved Parmesan cheese	
LINGUINE ALLE VONGOLE AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON CIPOLLOTTI	\$ 27.
Linguini with clams, garlic, olive oil, green onions and red crushed pepper	

Paste Fresche

Fresh Own made Pasta

*PAPPARDELLE AL TELEFONO DELLA BICE	\$ 24.
Large noodles with tomato ,mozzarella, basil, and a touch of cream	
*GNOCCHI ALLA GENOVESE AL PESTO CON FAGIOLINI E PATATE	\$ 26.
Potato dumpling (Genovese style) with basil pesto potatoes and French beans	
*RAVIOLI DI RICOTTA E ZUCCHE GIALLE AL BURRO E SALVIA CON SEMI DI PAPAVERO	\$ 25.
Butternut squash and ricotta ravioli in butter, sage and poppy seed sauce	
*RAVIOLI DI VITELLO ARROSTO CON SALSA DI FUNGHI MISTI	\$ 26.
Roasted veal half moon ravioli in mixed mushroom sauce	
*CASONSEI DI BERGAMO AL BURRO E PANCETTA	\$ 25.
Sausage, spinach and potato ravioli in brown butter and Italian bacon sauce	
*CAVATTELLI CON SALSICCIA, BROCCOLI IN AGLIO E OLIO	\$ 26.
Hand rolled ricotta pasta with Italian sausage, broccoli in a light spicy tomato sauce	
*LASAGNA ALLA BOLOGNESE	\$ 26.
Bolognese lasagna au gratin	
*TAGLIOLINI CON SALSA ALLA BOLOGNESE	\$ 26.
Tagliolini with Bolognese sauce	

Risotti

RISOTTO CON ZAFFERANO E SALSICCIA	\$ 26.
Risotto with saffron and sausage	
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	\$ 27.
Risotto with mixed seafood	

Pesci

SALMONE GRIGLIATO CON BROCCOLI RAPINI SALTATE E SALSA DI OLIVE E POMODORI	\$ 36.
Grilled salmon served on sautéed broccoli rabe with kalamata olives and sun dried tomatoes pesto	
PESCE SPADA IN SALSA LIVORNENSE CON SCAROLA E POLENTA	\$ 33.
Grilled swordfish in livornese sauce with sautéed escarole and polenta	
PESCE DEL GIORNO CON VEGETALI, POMODORINI E Salmoriglio	\$ 33.
Sautéed fish of the day with sautéed mixed baby vegetable topped with lemon, caper, thyme aromatic herb oil	

Carni

BATTUTA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON INSALATA MISTA E SCAGLIE DI PARMIGIANO	\$ 25.
Grilled pounded chicken breast with mixed green salad and shaved Parmesan	
SCALOPPINE DI VITELLO MARSALA CON FUNGHI, PUREA DI PATATE E SPINACI	\$ 32.
Veal scaloppini in sweet Marsala wine mushroom sauce with mashed potatoes and sautéed spinach	
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA CON RUCOLA , ACETO BALSAMICO E PATATE ARROSTO	\$ 33.
Grilled N Y strip with roasted potatoes and arrugula salad tossed in balsamic vinaigrette	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA E PARMIGIANO	\$ 39.
Pounded and breaded veal chop with arrugula salad fresh tomatoes and parmesan cheese	
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON SPATZLE E PISELLI	\$ 46.
Roasted beef tenderloin in green peppercorn sauce with sautéed spatzle and peas	
COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON CAPPONATTA E SALSA ALL TIMO	\$ 46.
Pan roasted veal chop with baked mixed vegetable, “capponata” and thyme sauce	
ANATRA AL FORNO IN SALSA DI ALBICOCHE CON TIMBALO DI SPINACI E PATATE DOLCI	\$ 32.
Roasted duck breast & thigh confit with spinach, carrots, almond custard, sweet roasted potatoes & apricot sauce	

Contorni

CONTORNI DI VEGETALI MISTI \$ 10.

Any side order of fresh vegetables ask your waiter what’s available

(Consumption of raw food or not thoroughly cooked items may cause illness)

Dolci

TORTINO DI RICOTTA CON SALSA DI FRAGOLE E BALSAMICO Ricotta cheese cake with aged balsamic and strawberry sauce	\$ 9.
MILLEFOGLIE VESTITA DI CREMA PASTICCERA CON FRUTTI DI BOSCO Puff pastry layered with pastry cream and mixed berries	\$ 9.
CREMA CATALANA Deep-dish crème brûlée	\$ 9.
TIRAMISU' DELLA BICE CON SALSA AL CAFFE' Ladyfingers dipped in espresso and layered with mascarpone cream and cocoa	\$ 10.
MOUSE DI CIOCCOLATO BIANCO E NERO CON MANDORLE TRITATE White and dark chocolate mouse with crumbled almond	\$ 10.
TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO CON GELATO ALL'AMARETTO Warm chocolate cake with amaretto ice cream (will take 8-10 minutes)	\$ 10.
STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA VANIGLIA Apple strudel with vanilla ice cream	\$ 10.
BISCOTTI MISTI House baked cookies	\$ 10.

SORBETTO \$ 7.

COCCO – Coconut
FRAGOLA – Strawberry
PESCA – Peach
MANGO – Mango
LIMONE – Lemon

GELATO \$ 8.

GIANDUIA – Chocolate & hazelnut
AMARETTO – Amaretto
VANIGLIA – Vanilla
PISTACCHIO – Pistachio
CAFFE – Coffee'

Executive Chef ~ Elmer Saravia
Bicepb@bellsouth.net