



Antipasti

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Baked layers of eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan

FRITTURA DI CALAMARI CROCCANTI CON SALSA ARRABBIATA

Crispy calamari, zucchini and mushrooms, spicy tomato sauce

TARTARA DI TONNO CON AVOCADO E SONCINO

Tuna tartar, avocado relish, cucumber, mâché salad, mango ginger-soy sauce

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE FRESCO

Prosciutto San Daniele, cantaloupe melon

VITELLO TONNATO CON CAPPERI E POMODORINI

Thinly sliced seared veal, tuna sauce, capers, tomato, tricolore salad

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, OLIO E LIMONE

Shaved beef tenderloin, arugula, parmesan, lemon, extra virgin olive oil

GAMBERONI GRIGLIATI CON VERDURE E FRUTTA TROPICALE

Grilled jumbo shrimp, arugula, heart of palms, mango, lemon dressing, raspberry coulis

CAPRESE CON POMODORI ORGANICI

Fresh imported Italian Buffalo mozzarella, beefsteak tomatoes, basil, aged balsamic

BURRATA, ZUCCHINE, PEPERONI ROSSI, POMODORINI

Fresh imported Italian burrata, grilled zucchini, red peppers, tomato confit, balsamic glaze

Insalate

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Mixed greens, fresh tomato, balsamic vinaigrette

INSALATA TRICOLORE DELLA BICE

Radicchio, endive and arugula, shaved parmesan, lemon vinaigrette

INSALATA DI CRUDITA'

Carrots, cabbage, zucchini, broccoli, tomato, red onion, croutons, balsamic dressing

INSALATA CESARE ALLA ROMANA

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, parmesan

INSALATA DI ENDIVIA E GORGONZOLA

Endive, sweet gorgonzola, caramelized walnuts, Dijon dressing

INSALATA DI FRUTTI DI MARE E VERDURINE CROCCANTI

Poached shrimp, calamari, scallops & clams, fennel, carrots, arugula, celery, lemon vinaigrette

INSALATA DI GRANCHIO

Crab salad, roasted pumpkin, arugula, romaine, corn, lemon oil

CONSUMING RAW OR UNDER COOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS
MAY INCREASE YOUR RISK OF FOOD BORNE ILLNESS



Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE

Mixed vegetable soup

Paste

PENNE ALL'ARRABBIATA

Penne, spicy tomato sauce

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni, eggplant, tomato, basil, fresh mozzarella

***PAPPARDELLE AL TELEFONO DELLA BICE**

Wide noodles, tomato cream sauce, fresh mozzarella, basil

***RAVIOLI DI RICOTTA E ZUCCA AL BURRO FUSO**

Butternut squash & ricotta filled ravioli, butter, sage, poppy seeds

***RAVIOLI DELLA MASSAIA CON FUNGHI MISTI**

Roasted veal & spinach filled ravioli, mixed mushroom sauce, cream, fresh thyme

***TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE**

Tagliolini, traditional Bolognese meat ragout

***PAGLIA E FIENO, GAMBERETTI, ASPARAGI E POMODORI**

Green & white tagliolini, shrimp, asparagus, cherry tomatoes, garlic, olive oil

***CAVATELLI DI RICOTTA, POMODORO E BASILICO**

Ricotta cavatelli, tomato sauce, basil

LINGUINE ALLE VONGOLE

Linguine, Manila clams, scallions, garlic, olive oil, crushed red pepper

FARFALLE ALLA VODKA E SALMONE

Bow-tie pasta, salmon, green peas, vodka sauce

PACCHERI CON ARAGOSTA, ASPARAGI E OLIVE

Artisan paccheri, fresh lobster, asparagus, olives, brandy, cherry tomato, scallions

BUCATINI CACIO E PEPE

Bucatini, pecorino Romano, black pepper

Risotti

RISOTTO CON FUNGHI DI STAGIONE

Carnaroli risotto, seasonal mixed mushrooms

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Carnaroli risotto, mixed seafood, tomato

**House-made pasta*

Gluten-Free pasta is available upon request



Pesci

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO

Grilled Mediterranean sea bass, aromatic herb oil, sautéed baby vegetables

SALMONE ALLA GRIGLIA AL SAPORE DEL MEDITERRANEO

Grilled King salmon, kalamata olive & sun dried tomato pesto, braised lentils, spinach

HALIBUT CON SALSA AL LIMONE, CAPPERI E VINO BIANCO

Halibut sautéed, white wine caper lemon sauce, spinach, mashed potatoes

Carni

COTOLETTA DI POLLO

Pounded & breaded chicken breast, arugula, marinated tomatoes, shaved parmesan

PAILLARD DI POLLO ALLA GRIGLIA

Grilled chicken paillard, mixed greens, shaved parmesan

POLLO ALLO SPIEDO

Roasted chicken, broccoli, roasted potatoes, rosemary sauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE

Veal scaloppini, white wine lemon caper sauce, mashed potatoes, sautéed vegetables

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE

Pounded & breaded veal cutlet, arugula, marinated tomato, shaved parmesan

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA AL PEPE VERDE

Grilled prime NY strip, green peppercorn sauce, roasted potatoes, arugula salad

BISTECCA DI WAGYU AUSTRALIANA

Australian wagyu NY strip, herb butter, roasted potatoes and asparagus

LOMBATA DI VITELLO AL FORNO CON SALSA DI FUNGHI

Grilled 14oz veal chop, wild mushroom sauce, sautéed broccoli rabe

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI DI STAGIONE

Grilled 8oz beef filet mignon, mashed potatoes, sautéed asparagus, mushroom sauce

Contorni

Roasted Potatoes

Broccoli

Broccoli Rabe

Spinach

Mashed potatoes