1926 BICE RISTORANTE

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

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

1926 BICE RISTORANTE

Zuppa

MINESTRONE 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

1926 BICE RISTORANTE

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 sauteed, 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