



Dolci \$16

TORTINO DI RICOTTA ALLA SICILIANA

Sicilian ricotta cheese cake, aged balsamic, strawberry sauce

CREMA CATALANA

Crème brûlée

TORTA DI LIMONE VERDE

Key lime pie, whipped cream, raspberry sauce

TORTA DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA

Apple tart, vanilla ice cream

TORTA ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E NERO

White and dark chocolate mousse cake, whipped cream and raspberry sauce

TIRAMISU' DELLA BICE

Ladyfingers dipped in espresso, mascarpone cream, cocoa

BISCOTTI MISTI

Selection of house-made cookies

Sorbetto \$13

MANGO – Mango

LIMONE – Lemon

LAMPONI – Raspberry

Gelato \$14

CAFFE – Coffee

GIANDUIA – Chocolate & Hazelnut

VANIGLIA – Vanilla

www.bice-palmbeach.com



Antipasti

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Baked layers of eggplant, tomato sauce, mozzarella, parmesan

\$20

FRITTURA DI CALAMARI CROCCANTI CON SALSA ARRABBIATA

Crispy calamari, zucchini and mushrooms, spicy tomato sauce

\$27

TARTARA DI TONNO CON AVOCADO E SONCINO

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

\$27

PROSCIUTTO SAN DANIELE E MELONE FRESCO

Prosciutto San Daniele, cantaloupe melon

\$28

VITELLO TONNATO CON CAPPERI E POMODORINI

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

\$28

CARCIOFO ALLA ROMANA

Slow cooked and baked Jerusalem artichoke, pecorino Romano, bread crumbs, garlic

\$25

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, OLIO E LIMONE

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

\$29

GAMBERONI GRIGLIATI CON VERDURE E FRUTTA TROPICALE

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

\$28

CAPRESE CON POMODORI ORGANICI

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

\$26

BURRATA, ZUCCHINE, PEPERONI ROSSI, POMODORINI

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

\$28

Insalate

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Mixed greens, fresh tomato, balsamic vinaigrette

\$18

INSALATA TRICOLORE DELLA BICE

Radicchio, endive and arugula, shaved parmesan, lemon vinaigrette

\$19

INSALATA DI CRUDITA'

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

\$23

INSALATA CESARE ALLA ROMANA

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons, parmesan

\$21

INSALATA DI ENDIVIA E GORGONZOLA

Endive, sweet gorgonzola, caramelized walnuts, Dijon dressing

\$25

INSALATA DI FRUTTI DI MARE E VERDURINE CROCCANTI

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

\$31

INSALATA DI GRANCHIO

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

\$32

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



Zuppa

MINISTRONE DI VERDURE \$15
Mixed vegetable soup

Paste

PENNE ALL'ARRABBIATA \$29
Penne, spicy tomato sauce

RIGATONI ALLA NORMA \$29
Rigatoni, eggplant, tomato, basil, fresh mozzarella

***PAPPARDELLE AL TELEFONO DELLA BICE** \$30
Wide noodles, tomato cream sauce, fresh mozzarella, basil

***RAVIOLI DI RICOTTA E ZUCCA AL BURRO FUSO** \$30
Butternut squash & ricotta filled ravioli, butter, sage, poppy seeds

***RAVIOLI DELLA MASSAIA CON FUNGHI MISTI** \$31
Roasted veal & spinach filled ravioli, mixed mushroom sauce, cream, fresh thyme

***TAGLIOLINI ALLA BOLOGNESE** \$31
Tagliolini, traditional Bolognese meat ragout

***PAGLIA E FIENO, GAMBERETTI, ASPARAGI E POMODORI** \$32
Green & white tagliolini, shrimp, asparagus, cherry tomatoes, garlic, olive oil

***CAVATELLI DI RICOTTA, POMODORO E BASILICO** \$32
Ricotta cavatelli, tomato sauce, basil

LINGUINE ALLE VONGOLE \$34
Linguine, Manila clams, scallions, garlic, olive oil, crushed red pepper

FARFALLE ALLA VODKA E SALMONE \$33
Bow-tie pasta, salmon, green peas, vodka sauce

PACCHERI CON ARAGOSTA, ASPARAGI E OLIVE \$47
Artisan paccheri, fresh lobster, asparagus, olives, brandy, cherry tomato, scallions

BUCATINI CACIO E PEPE \$32
Bucatini, pecorino Romano, black pepper

Risotti

RISOTTO CON FUNGHI DI STAGIONE \$32
Carnaroli risotto, seasonal mixed mushrooms

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE \$35
Carnaroli risotto, mixed seafood, tomato

**House-made pasta
Gluten-Free pasta is available upon request*



Pesci

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON SALMORIGLIO \$46
Grilled Mediterranean sea bass, aromatic herb oil, sautéed baby vegetables

SALMONE ALLA GRIGLIA AL SAPORE DEL MEDITERRANEO \$46
Grilled King salmon, kalamata olive & sun dried tomato pesto, braised lentils, spinach

HALIBUT CON SALSA AL LIMONE, CAPPERI E VINO BIANCO \$52
Halibut sauteed, white wine caper lemon sauce, spinach, mashed potatoes

Carni

COTOLETTA DI POLLO \$35
Pounded & breaded chicken breast, arugula, marinated tomatoes, shaved parmesan

PAILLARD DI POLLO ALLA GRIGLIA \$28
Grilled chicken paillard, mixed greens, shaved parmesan

POLLO ALLO SPIEDO \$30
Roasted chicken, broccoli, roasted potatoes, rosemary sauce

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE \$46
Veal scaloppini, white wine lemon caper sauce, mashed potatoes, sautéed vegetables

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE \$52
Pounded & breaded veal cutlet, arugula, marinated tomato, shaved parmesan

ENTRECOTE ALLA GRIGLIA AL PEPE VERDE \$58
Grilled prime NY strip, green peppercorn sauce, roasted potatoes, arugula salad

LOMBATA DI VITELLO AL FORNO CON SALSA DI FUNGHI \$66
Grilled 14oz veal chop, wild mushroom sauce, sautéed broccoli rabe

FILETTO DI MANZO CON FUNGHI DI STAGIONE \$67
Grilled 8oz beef filet mignon, mashed potatoes, sautéed asparagus, mushroom sauce

Contorni \$14

Roasted Potatoes Broccoli
Broccoli Rabe Spinach
Mashed potatoes