



*Pizzaccia*

PIZZA MARGHERITA A CON BASILICO ORGANICO	\$14
Traditional pizza Marguerite style with tomato sauce, mozzarella and organic basil	
TRITO DI TONNO AVOCADO, CETRIOLI IN SALSA DI MANGO E SOIA	\$19
Tuna Tartar with cucumber, avocado relish on soy sauce—man go dressing	

*Carpacci*

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA IN OLIO, LIMONE E PARMIGIANO	\$19
Beef carpaccio with arugula in oil, lemon dressing and shaved parmesan	

*Insalate*

CAPRINO TIEPIDO CON SPINACI, RADICCHIO, BARBABIETOLE E CUORE DI PALMA	\$16
Spinach, radicchio, red beets and heart of palm tossed in balsamic sauce with warm goat cheese	

*Zuppe*

MINISTRONE DI VERDURE ALLA CASARECCIA	\$9
Mixed vegetable soup	

*Paste*

PENNE ALLA ARRABBIATA	\$24
Penne in a spicy tomato sauce	
*PAPPARDELLE AL TELEFONO DELLA BICE	\$24
Large noodles with tomato, mozzarella, basil, and a touch of cream	
*LASAGNA ALLA BOLOGNESE	\$26
Bolognese lasagna au gratin	

*Risotti*

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	\$27
Risotto with mixed seafood	

*Pesci*

SALMONE SELVATICO ALLA GRIGLIA CON LENTICCHIE AL SAPORE MEDITERRANEO	\$36
Grilled wild king salmon served on warm spinach-lentic salad with kalamata olives and sun dried tomatoes pesto	
PESCE DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON VEGETALI MISTI E SALLMORIGLIO	\$33
Grilled fish of the day with baby mixed vegetable and 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	
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON SPINACI FEGATO DI OCCA É SALSA DI BAROLO	\$46
Grilled beef tenderloin on sautéed spinach, goose liver and Barolo wine reduction sauce	
COSTATA DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON BROCCOLO RAPINI SALSA AL TIMO	\$46
Pan roasted veal chop with sautéed broccolo rabe and thyme sauce	
COTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI MOSTARDA CON PATATE, SCAROLE E SALSA MENTA	\$46
Roasted rack of lamb with grain mustard crust, roasted potatoes, sautéed escarole and mint sauce	

*Dolci*

TORTINO DI RICOTTA CON SALSA DI FRAGOLE E BALSAMICO	\$9
Ricotta cheese cake with aged balsamic and strawberry sauce	
TIRAMISÚ DELLA BICE CONSALSA AT CAFFÉ	\$10
Lady fingers dipped in espresso and layered with mascarpone cream and cocoa	
BISCOTTI MISTI	\$10
House baked cookies	

\*Fresh Own made Pasta\*

*Founded in Milan,  
Bice's Tradition Continues Throughout the World.*



BICE Ristorante • 313½ Worth Avenue • Palm Beach, Florida 33480 • (561) 835-1600