

1 Arachidi 2 Pesce 3 Uova 4 Glutine 5 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 6 Crostacei 7 Frutta a guscio 8 Sedano 9 Senape 10 Semi di sesamo 11 Andiride solforica 12 Molluschi 13 Soia 14 Lupino 15 Senza glutine
 16 Nuts 17 Milk and milk-based products (including lactose) 18 Crustaceans 19 Sesame 20 Sulphur dioxide (sulphites) 21 Mollusc 22 Soya 23 Lupin 24 Gluten-free

Secondi di carne

Bistecca ai ferri	€ 20,00
Fiorentina danese al kg.	€ 75,00
Tagliata danese (250gr.)	€ 22,00
Filetto danese (250 gr.)	€ 24,00
Abbacchio scottadito	€ 19,50
Braciola di maiale	€ 15,00
Salsicce (3pezzi)	€ 13,00
Grigliata mista <i>Abbacchio, arista, salsiccia e manzo</i>	€ 22,00
Galletto alla diavola	€ 16,50
Lombata di vitella	€ 21,00
Entrecote al Kg.	€ 85,00
Saltimbocca alla romana <i>Carne di vitella, prosciutto crudo, salvia, vino bianco, olio, farina</i>	€ 18,00
Scaloppine a scelta <i>Al limone o al vino, carne di vitella, olio, farina</i>	€ 16,00

Secondi di pesce

Pesce fresco del giorno al kg.	€ 80,00
Calamari freschi ai ferri	€ 20,00
Calamari freschi fritti	€ 20,00
*Scampi ai ferri	€ 24,00
*Mazzancolle ai ferri	€ 24,00

* Surgelato

Secondi di carne

Beef steak grilled	€ 20,00
Danish T-bone steak a Kg.	€ 75,00
Danish steak (250gr.)	€ 22,00
Danish fillet (250 gr.)	€ 24,00
Grilled lamb	€ 19,50
Grilled pork chop	€ 15,00
Sausages (3pezzi)	€ 13,00
Mixed grilled meat <i>Lamb, pork, sausagen and beef</i>	€ 22,00
Deviled cockerel	€ 16,50
Steak veal	€ 21,00
Beef entrecote a Kg.	€ 85,00
4 11 Saltenboca the roman typical regional dish <i>Veal, ham, sage, white wine, oil, flour</i>	€ 18,00
4 11 Escalope of your choice <i>Lemon or wine, veal, oil, salt, flour</i>	€ 16,00

Secondi di pesce

2 Fresh fish of the day a Kg.	€ 80,00
12 Fresh grilled squids	€ 20,00
12 Fresh fried squids	€ 20,00
6 *Grilled Shrimp Scampi	€ 24,00
6 *Grilled mazzancolle (giant red shrimp)	€ 24,00

* Frozen food