

SENSES RESTAURANT

in Palazzo Montemartini

ROMA

MENU



RADISSON
COLLECTION
palazzomontemartini
rome

ANTIPASTI

STARTERS

Chicken Caesar Salad € 18,00

Pollo marinato in salsa di soia con agrumi e aromi, lattuga, salsa Caesar, parmigiano, crostini di pane.

Soy-marinated chicken with citrus and aromatic herbs, crisp lettuce, Caesar dressing, Parmesan cheese and croutons.

Club Sandwich € 26,00

Pane tostato, pollo marinato nella soia, uovo, iceberg, maionese, pomodoro e bacon con patatine fritte.

Toasted bread with soy-marinated chicken, egg, crisp iceberg, mayonnaise, fresh tomato, crispy bacon, served with french fries.

Panzanella e Burrata € 19,00

Burrata, pane casereccio, pomodori freschi e semi secchi, pesto.

Burrata, traditional panzanella, fresh tomatoes, semi-dried tomatoes and aromatic basil pesto, bread.

Carpaccio di polpo € 20,00

Crumble di olive, pomodorini e misticanza

Octopus carpaccio, olive crumble, cherry tomatoes and mixed baby greens.

Fiori di zucca € 20,00

Fiori di zucca in pastella farciti con mozzarelle e alici su crema di peperoni e nduja

Zucchini flowers stuffed with mozzarella and anchovies peppers and "nduja" cream.

PRIMI

FIRST COURSES

Tagliolino ai tre pomodori e stracciatella di bufala € 19,00

Tagliolini pasta with three varieties of tomato and buffalo stracciatella.

Risotto ai piselli, seppia cotta a bassa temperatura e crema del suo nero € 24,00

Risotto with peas, cuttlefish cooked at low temperature and cuttlefish ink.

Spaghettone aglio, olio, peperoncino e battuto di gambero rosso crudo € 28,00

Spaghettone pasta with garlic, oil, chill pepper and raw red shrimp.

Rigatone all'amatriciana € 20,00

Rigatoni pasta "amatriciana" style with guanciale, tomato and pecorino cheese.

Ravioli verdi agli spinaci, farciti con crema di ricotta di bufala e Tartufo € 28,00

Green Ravioli with spinach, buffalo ricotta cream and Truffle.

SECONDI

MAIN COURSES

Tagliata di "Bufala", asparagi e Tartufo € 38,00

Sliced "Bufala" beef, asparagus and Truffle

Maialino porchettato cotto a bassa temperatura, € 30,00
cipollotti e crema di mele acide

*Slow-cooked suckling pig with spring onions and sour
apple cream.*

Spigola alla griglia, carote, lattuga baby e salsa € 32,00
ai funghi enoki

*Grilled seabass, baby carrots, lettuce and enoki
mushroom sauce.*

Trancio di tonno, Salsa alla "puttanesca" € 28,00

Slice of tuna steak, "puttanesca" sauce

DOLCI DESSERTS

Tiramisù	€ 10,00
 Ricotta e visciola Tartelletta con mousse alla ricotta e sorbetto alle visciole. <i>Tartlet with ricotta mousse and sour cherry sorbet.</i>	 € 12,00
 Cremoso al cioccolato bianco, carota e caramello salato <i>Creamy white chocolate, carrot and salted caramel.</i>	 € 12,00
 Frutti rossi e gelato alla vaniglia <i>Red berries with vanilla ice cream</i>	 € 12,00
 Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>	 € 19,00



Lieti di averla servita, se ha piacere può lasciare una mancia
(anche tramite POS / Carta di credito)

*Proud to have served you, feel free to leave a tip
(also by POS / Credit Card)*