

# SENSES RESTAURANT

in Palazzo Montemartini

ROMA

MENU



**RADISSON**  
COLLECTION  
palazzo montemartini  
rome

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Chicken Caesar Salad</b> (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.)	€ 18,00
<b>Club Sandwich</b> (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.)	€ 26,00
<b>Panzanella e Burrata</b> (Burrata, pane casereccio, pomodori freschi e semi secchi, pesto.) (Burrata, traditional panzanella, fresh tomatoes, semi-dried tomatoes, and aromatic basil pesto, bread.)	€ 19,00
<b>Carpaccio di polpo</b> (Crumble di olive, pomodorini e misticanza) (Octopus carpaccio, olive crumble, cherry tomatoes, and mixed baby greens.)	€ 20,00
<b>Baccala in tempura al nero di seppia, lamponi e puntarelle</b> (Cod fish in black tempura, "puntarelle" salad, raspberry)	€ 20,00

## PRIMI FIRST COURSES

<b>Tagliolino ai tre pomodori e stracciatella di bufala</b> (Tagliolini pasta with three varieties of tomato and buffalo stracciatella)	€ 19,00
<b>Risotto alle cime di rapa, seppia e tarallo</b> (Risotto with turnip greens, cuttlefish and tarallo)	€ 24,00
<b>Spaghettone aglio, olio, peperoncino e battuto di gambero rosso crudo</b> (Spaghettone pasta with garlic, oil, chill pepper and raw red shrimp)	€ 28,00
<b>Rigatone all'amatriciana</b> (Rigatoni pasta "amatriciana" style, with guanciale, tomato and pecorino cheese)	€ 20,00
<b>Ravioli verdi agli spinaci, farcito con crema di ricotta di bufala e Tartufo</b> (Green Ravioli with spinach, buffalo ricotta cream and Truffle)	€ 28,00

## SECONDI MAIN COURSES

<b>Tagliata di manzo, funghi, patata novella e Tartufo</b> (Sliced beef, mushrooms, new potatoes and Truffle)	€ 38,00
<b>Maialino porchettato cotto a bassa temperatura, cipollotti e crema di mele acide</b> (Slow-cooked suckling pig with spring onions and sour apple cream)	€ 30,00
<b>Spigola alla griglia, carote, lattuga baby e salsa ai funghi enoki</b> (Grilled seabass, baby carrots, lettuce and enoki mushroom sauce)	€ 32,00
<b>Trancio di tonno, carciofo alla romana e salsa aioli</b> (Slice of tuna, Roman-style artichoke, and aioli sauce)	€ 28,00

## DOLCI DESSERTS

Tiramisù	€ 10,00
Ricotta e visciola (Tartelletta con mousse alla ricotta e sorbetto alle visciole) (Tartlet with ricotta mousse and sour cherry sorbet)	€ 12,00
Cremoso alla pera (Cremoso alla pera, bavarese ai marroni, biscotto al cacao e gelè al passito) (Creamy pear, chestnut bavarois, cocoa biscuit, and passito jelly)	€ 12,00
Frutti rossi e gelato alla vaniglia (Red berries with vanilla ice cream)	€ 12,00
Selezione di formaggi (Cheese selection)	€ 19,00



Lieti di averla servito, 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)