

SENSES RESTAURANT

in Palazzo Montemartini
ROMA

MENU



RADISSON
COLLECTION
palazzo montemartini
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	€ 24,00
(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)	
Crocchetta di gambero, gazpacho di pomodorino giallo, basilico e zenzero	€ 20,00
(Shrimp croquette, gazpacho yellow tomato with basil and ginger)	

PRIMI FIRST COURSES

Tagliolino ai tre pomodori e stracciatella di bufala (Tagliolini pasta with three varieties of tomato and buffalo stracciatella)	€ 19,00
Risotto cacio e pepe, limone e gambero rosso crudo (Risotto with Pecorino cheese, black pepper, lemon, and raw red shrimp)	€ 28,00
Spaghettone alle vongole, pomodorini invernali e mollica abbrustolita (Spaghettone pasta with clams, cherry tomatoes, and toasted breadcrumbs)	€ 24,00
Rigatone all'amatriciana (Rigatoni pasta "amatriciana" style, with guanciale, tomato and pecorino cheese)	€ 20,00
Ravioli di ricotta e spinaci, parmigiano, pomodoro e basilico (Ravioli with ricotta and spinach, parmesan cheese, tomato and basil)	€ 20,00

SECONDI MAIN COURSES

Tagliata di manzo, fagiolini, patata e pomodori (Sliced beef steak with green beans, potato and tomatoes)	€ 32,00
Maialino porchettato cotto a bassa temperatura, cipollotti e crema di mele acide (Slow-cooked suckling pig with spring onions and sour apple cream)	€ 30,00
Spigola alla griglia, salsa arrosto e bieta (Grilled seabass in roast sauce and chard)	€ 32,00
Trancio di tonno, zucchine alla scapece e salsa aioli (Tuna steak with "scapece style" courgettes 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
Pesca cotta (Pesca cotta a bassa temperatura, menta e sorbetto al lampone e orzata) (Peach cooked at low temperature, mint and raspberry sorbet)	€ 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)