

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	€ 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)	
Baccala in tempura al nero di seppia, lamponi e puntarelle	€ 20,00
(Cod fish in black tempura, "puntarelle" salad, raspberry)	

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 all'ortica, ragu di Fassona e mandorle tostate (Ravioli with nettles, Fassona beef ragout, and toasted almonds)	€ 20,00

SECONDI MAIN COURSES

Tagliata di manzo, funghi e patata novella (Sliced beef, mushrooms, and new potatoes)	€ 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, carciofo alla romana e salsa aioli (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)