

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.

1, 3, 4, 7, 8

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.

1, 3, 5, 6, 7, 8

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.

1, 5, 7, 8

Carpaccio di polpo € 20,00

Crumble di olive, pomodorini e misticanza

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

1, 3, 7, 8, 9, 14

Tartar di fassona € 24,00

Salsa alla mostarda e pane croccante al pomodoro

Fassona tartar, mustard sauce and crispy tomato bread.

1, 3, 6, 7, 8

PRIMI

FIRST COURSES

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

*Tagliolini pasta with three varieties of tomato
and buffalo stracciatella.*

1, 3, 5, 6, 7, 8

Risotto agli scampi, limone e
polvere di rosmarino € 28,00

Langoustine risotto, lemon and rosemary powder.

2, 7, 8, 9

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

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

1, 2, 9

Rigatone all'amatriciana € 20,00

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

1, 7, 8, 9

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

*Green Ravioli with spinach, buffalo ricotta cream
and Truffle.*

1, 3, 7, 8, 9

SECONDI

MAIN COURSES

Tagliata di "Bufala", fagiolini, patate novelle
e Tartufo € 38,00

*Sliced "Bufala" beef, green beans, new potatoes
and Truffle.*

7,9

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

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

7,8,9

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

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

4,6,7,8,9

Tataki di tonno, sesamo, cipolla sottoaceto,
misticanza, caramello di soia agli agrumi € 28,00

*Tuna tataki, sesame seeds, pickled onion, soia scented caramel,
citrus and salad leaves.*

4,6,7,9,10,11

DOLCI DESSERTS

Tiramisù	€ 10,00
1, 3, 5, 6, 7, 8, 10	
Ricotta e visciola	€ 12,00
Tartelletta con mousse alla ricotta e sorbetto alle visciole. <i>Tartlet with ricotta mousse and sour cherry sorbet.</i>	
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	
Cheesecake alla mandorla, pesca grigliata, basilico e gel al Porto	€ 12,00
<i>Almond cheesecake with grilled peach, basil and "Porto" jelly.</i>	
1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	
Frutti rossi e gelato alla vaniglia	€ 12,00
<i>Red berries with vanilla ice cream.</i>	
1, 3, 5, 6, 7, 8	
Selezione di formaggi	€ 19,00
<i>Cheese selection.</i>	
7, 10	

Ai sensi del Reg. CE 853/2004 e del Reg. UE 1169/2011, si informa la gentile clientela che il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva mediante abbattimento di temperatura, e può essere stato congelato all'origine o successivamente per garantirne la sicurezza alimentare.

TUTTE LE TIPOLOGIE ITTICHE CHE SERVIAMO SONO ABBATTUTE DA NOI O DA AZIENDE DEL SETTORE.

Negli alimenti e nelle bevande, preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti gli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni di seguito contrassegnati.
Non è da escludere inoltre una possibile contaminazione crociata.

Nei nostri piatti dove è presente il glutine , sono presenti anche tracce di soia , lupini e senape.

In accordance with EC Regulation 853/2004 and EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that fish intended to be consumed raw or practically raw has undergone preventive treatment by means of temperature reduction and may have been frozen at source or subsequently to ensure food safety.

ALL FISH PRODUCTS WE SERVE ARE BLAST CHILLED EITHER BY US OR BY CERTIFIED COMPANIES IN THE SECTOR.

*The food and beverages prepared and served in this establishment may contain the ingredients or additives listed below as allergens.
Cross-contamination cannot be ruled out.*

Our dishes containing gluten, also contain soy, mustard and lupin .

ALLERGENI:

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. GLUTINE | 8. FRUTTA A GUSCIO |
| 2. CROSTACEI | 9. SEDANO |
| 3. UOVA | 10. SENAPE |
| 4. PESCE | 11. SESAMO |
| 5. ARACHIDI | 12. SOLFITI |
| 6. SOIA | 13. LUPINI |
| 7. LATTICINI | 14. MOLLUSCHI |

ALLERGENS:

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. GLUTEN | 8. SHELL FRUIT |
| 2. CRUSTACEANS | 9. CELERY |
| 3. EGGS | 10. MUSTARD |
| 4. FISH | 11. SESAME |
| 5. PEANUTS | 12. SULPHUR DIOXIDE |
| 6. SOY | 13. LUPINES |
| 7. DAIRY PRODUCTS | 14. SHELLFISHES |

Gentile ospite, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

Dear guest, if you have any food allergies and/or intolerances, please ask for information about our food and drinks. We are prepared to advise you in the best possible way.



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)*