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.

Tartar di fassona — € 24,00

Salsa alla mostarda e pane croccante al pomodoro

Fassona tartar, mustard sauce and crispy tomato bread.

PRIMI

FIRST COURSES

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

Tagliolini pasta with three varieties of tomato and buffalo stracciatella.

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

Langoustine risotto, lemon and rosemary powder.

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”, fagiolini, patate novelle e Tartufo — € 38,00

Sliced “Bufala” beef, green beans, new potatoes and Truffle.

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.

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

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

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.

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù € 10,00

Ricotta e visciola € 12,00

Tartelletta con mousse alla ricotta e sorbetto alle visciole.

Tartlet with ricotta mousse and sour cherry sorbet.

Cheescake alla mandorla, pesca grigliata, basilico e gel al Porto € 12,00

Almond cheescake with grilled peach, basil and "Porto" jelly.

Frutti rossi e gelato alla vaniglia € 12,00

Red berries with vanilla ice cream.

Selezione di formaggi € 19,00

Cheese selection.

RADISSON
COLLECTION
palazzo montemartini
rome

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)