SAN SILVESTRO

AMUSE BOUCHE
Cocktail di benvenuto e Carbonara da bere

BENTO DI CAPODANNO
Spiedino di ricciola e guanciale con salsa lemongrass
UOVO BIONDO: gelatina di crodino gel d'arancia tuorlo arachidi
Capasanta zabaione e tartufo
Maritozzo al pulled pork
Carciofo, pecorino e bottarga di gallina

GIRELLA ALLO ZAFFERANO RIPIENA DI RICCIOLA
BISQUE E CRUDO DI MAZZANCOLLE

TAGLIATELLE FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO PREGIATO

BLACK COD CONFIT CREMA DI PATATE
CON SALSA CHAMPAGNE E CAVIALE

GELATO ALLE ERBE E AGRUMI

TRONCHETTO
Mousse di lampone, cioccolato bianco e crumble al cacao

PANETTONE ARTIGIANALE

FRUTTA FRESCA E SECCA

A mezzanotte festeggiamo con Champagne Cuvée Reserve Brut – Gallimard
Fagottino con lenticchie e cotechino
Scatola del buon augurio

Prezzo a persona € 110,00 (bevande escluse)

Per info e prenotazioni info@eggsroma.com

Ristorante EGGS Roma
Via Natale del Grande, 52
00153 Roma
Tel. 065817281

NEW YEAR'S EVE

AMUSE BOUCHE
Welcome cocktail and Carbonara shot

NEW YEAR'S BENTO
Amberjack and becon skewers, lemongrass sauce
UOVO BIONDO: Crodino jelly, orange gel, yolk, peanuts
Sea scallop, salted eggnog, and truffle
Pulled pork *maritozzo*
Artichoke, pecorino cheese, and hen's egg bottarga

SAFFRON SWIRL PASTRY STUFFED WITH AMBERJACK, BISQUE AND RAW PRAWNS

TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS AND PRIZED BLACK TRUFFLE

BLACK COD CONFIT WITH POTATO CREAM, CHAMPAGNE SAUCE, AND CAVIAR

HERB AND CITRUS ICE-CREAM

TRONCHETTO
Raspberry and white chocolate mousse with cocoa crumble

ARTISAN PANETTONE

FRESH AND DRIED FRUIT

At midnight we celebrate with Champagne Cuvée Reserve Brut – Gallimard
Fagottino stuffed with lentils and cotechino
Good wishes box

Price for person € 110,00 (beverage excluded)

For information and reservation info@eggsroma.com

Ristorante EGGS Roma
Via Natale del Grande, 52
00153 Roma
Tel. 065817281