



## SAN SILVESTRO

### Cocktail di San Silvestro

#### L'uoRo

Crema di patate, caviale e oro

#### Cappon magro

Terrina di branzino, salmone, gambero, patate, barbabietola, carote e salsa verde

#### Maritozzo con pulled pork

#### Tartare royal e tartufo

Tartare di fassona, salsa olandese al foie gras e tartufo nero

### Tonnarello bottarga lime e tartare di gambero rosso

#### Carbonara sbagliata con tartufo

Gnocchi alla carbonara, zabaione salato, crema di pecorino, guanciale e tartufo nero

#### L'uovo di seppia

(ispirato da Pino Cuttaia)

Seppia e tuorlo cotto a bassa temperatura

#### Faraona nel bosco

Coscia di faraona farcita con uovo di quaglia, castagne, prugne, crema di zucca e vinaigrette ai lamponi

#### Bigné zola e cioccolato ruby

Bigné ripieno di gorgonzola e cioccolato rosa

#### Ovosodo

Cioccolato bianco, mousse di yogurt greco e mandarino

#### Panettone artigianale e zabaione

#### 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 € 120,00 (bevande escluse)*

Per info e prenotazioni [eggsquandoo@gmail.com](mailto:eggsquandoo@gmail.com)

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



## NEW YEAR'S EVE

### **New year's eve Cocktail**

#### **L'uoRo**

Cream of potatoes, caviar and gold

#### **Cappon magro**

Terrine of sea bass, salmon, shrimp, potatoes, beetroot, carrots and green sauce

#### **Maritozzo with pulled pork**

#### **Tartare royal e tartufo**

Fassona tartare, hollandaise sauce with foie gras and black truffle

#### **Homemade Tonnarelli with lime bottarga and red prawn tartare**

#### **Homemade gnocchi, salted zabaglione, pecorino cream, bacon and black truffle**

#### **L'uovo di seppia**

(inspired by Pino Cuttaia)

Cuttlefish and yolk cooked at low temperature

#### **Faraona nel bosco**

Guinea fowl leg stuffed with quail egg, chestnuts, plums, pumpkin cream and raspberry vinaigrette

#### **Bigné zola e cioccolato ruby**

Bigné stuffed with gorgonzola and pink chocolate

#### **Ovosodo**

White chocolate, greek yogurt mousse and tangerin

#### **Artisan panettone and zabaglione**

#### **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 € 120,00 (beverage excluded)*

**For information and reservations [eggsquandoo@gmail.com](mailto:eggsquandoo@gmail.com)**

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