

LE ORIGINI, IL BIO ORTO EGGS E IL POLLAIO

Eggs nasce grazie alla collaborazione di **Zum** e di **Puntarella Rossa**, l'8 marzo 2017 in vicolo del Cedro: dopo un anno meraviglioso, 10 mila carbonare e 20 mila uova cucinate, nel maggio del 2018 ci trasferiamo in una sede più grande e confortevole, in via Natale del Grande.

L'uovo, in tutte le sue forme, dimensioni e cotture, è il **protagonista assoluto di Eggs**. Uova di gallina, ma anche di struzzo, di quaglia, di anatra, di oca, di riccio e di pesce come bottarga e caviale.

La nostra ricetta? **Materie prime** selezionate di altissima qualità, simpatia e rapporto diretto con chef e personale di sala.

Utilizziamo solo pasta del Pastificio Agricolo Mancini e caviale italiano Calvisius.

Per garantirvi prodotti eccellenti, oltre ai nostri tradizionali fornitori scelti, **Eggs** ha deciso di creare il **Bio Orto Eggs**, con annesso **pollai**.

A Roma, negli spazi del **Bio Farm Orto di Arianna Vulpiani**, coltiviamo le nostre verdure biologiche, sane e freschissime. E abbiamo le nostre **uova biologiche** che sono in vendita nel ristorante.

Il menu è ideato dalla **Chef Barbara Agosti**.

COME CI SI COMPORTA DAVANTI A UN UOVO

“Non è un paradosso affermare che occorre più sapienza per cuocere un uovo che per le più complicate manipolazioni culinarie. E una delle regioni gastronomiche più delicate in cui si tratta esclusivamente di tecnica e non più di fantasia o genialità. E i dogmi di questa tecnica sono per lo più ignorati dai praticanti e sorvolati dai teorici.”

Il Quattrova illustrato 1931

Questa citazione, tratta da uno dei testi più stravaganti e raffinati della cucina italiana del primo '900, non voglia suonare come una giustificazione o un'attenuante bensì prendetela come esortazione a un processo di perfezionamento continuo della cottura dell'uovo, che è la premessa alla nostra filosofia in cucina.

Essendo l'uovo un elemento tanto complesso, nel caso trovaste la cottura di uno dei nostri piatti non adeguata alle esigenze del vostro palato vi esortiamo a segnalarcelo dal primo boccone. Sarà nostra cura rifare la vostra ordinazione nel modo che più preferite.

PER INIZIARE

TRIS DI STRAPAZZI*	€11
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€15
Tuorli croccanti, verdure in pastella, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti	
FLAN DI ZUCCA	€12
CACIO E OVA*	€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro	
L'OVO CARBONARO	€11
Uovo 64°, crema di pecorino, guanciaie croccante, crostini	
PANE	€2
Pane fatto in casa	

TARTARE E CAVIALE

SALMONE E AVOCADO €17

Carpaccio di salmone* Scozzese marinato all'anice, avocado, uova di quaglia e di salmone

TARTARE DI FASSONA €19

Fassona a coltello 160 gr, tuorlo di quaglia, sale Maldon, cipolle caramellate, senape di Dijon

PASTE E ZUPPE

LASAGNA BROCCOLI E ARZILLA	€19
PASSATELLI CON CREMA DI PARMIGIANO	€16
TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE	€18
RAVIOLI D'AUTUNNO	€17
Ravioli* zucca e castagne in crema di gorgonzola dop Guffanti e zucca frita	
LA ZUPPA di NONNA LALLA	€14
Vellutata di cipolle* uovo 64 gruviera	

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

Mezze maniche Mancini 105 gr, uova bio Le Carbonelle di Arianna Vulpiani per EGGS, guancialetto di Campofelice, pecorino 80%, padano 20%, pepe del Madagascar.

Serviamo le nostre carbonare in vaso di vetro per mantenere la pasta cremosa e calda più a lungo possibile chi gradisce l'utilizzo del piatto ne faccia richiesta al personale di sala.

Grazie

LA CARTA DELLE CARBONARE

CLASSICA	€13
VIOLA con cipolla rossa caramellata	€14
ARANCIONE con zucca mantovana e mandorle tostate.....	€14
VERDE con broccolo romanesco	€14
NERA con tartufo nero	€16
ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella	€15
PORPORA con petto d'anatra e caciocavallo	€15
BIANCA spaghetti di patate, guancialetto, crema di pecorino, uovo 64°	€13
CARBONARA 1954 la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana€15 Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia uovo, gruviera	

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi €16

LA CARBONARA CHE NON C' È Tonnarello* acqua e farina, crema di zucca, castagne, pinoli tostati, erbe aromatiche

PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE

Possiamo fare le nostre carbonare con le verdure di stagione e con tonnarello gluten-free

Le nostre uova categoria 0 e verdure bio provengono da Bio Farm Orto di Arianna Vulpiani allevate e coltivate direttamente per EGGS

VERDURE BIO E UOVA

BACCALA' NELL ORTO	€18
baccalà cotto a bassa temperatura con verdure di stagione saltate in padella	
DALL ORTO E DAL POLLAIO	€13
Insalate miste pollo* bio carote zucchine mela verde pomodorini uova di quaglia sode erbe aromatiche	
LA RAVA E LA FAVA	€14
Macco di fave cicoria ripassata uovo 64	
L'UOVO NEL BOSCO	€14
Omelette castagne e gorgonzola dop Guffanti	
OCCHIO DI BUE ASSOLUTO	€7
OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO	€16
ROSTI* CARBONARO	€15
Rosti* di patate uova strapazzate, guanciaie, pecorino pepe	

CARNE E PESCE

ORECCHIA DI ELEFANTE* €25

Nodino di vitello* panato gr 450, servito con rucola e pomodorini

L'UOVO E LA QUAGLIA €23

Quaglia* disossata ripiena di salsiccia e uova di quaglia

BACCALA' AL PROFUMO DI BERGAMOTTO €18

Baccalà cotto a bassa temperatura, macco di fave, verdure in foglia, olio al bergamotto, uovo sodo di quaglia

ACCIUGHE RIPIENE €18

Acciughe* ripiene con ricotta basilico buccia limone e uova servite con verdure croccanti

Se si soffre di INTOLLERANZE O ALLERGIE chiedere informazioni al personale di sala che vi fornirà il libro con tutti gli ingredienti considerati allergeni. I prodotti segnalati con * sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati a temperatura negativa di -22°come da nostro manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Serviamo acqua potabile trattata.

DOLCI

TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM	€6
TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE.....	€7
LO ZABAIONE	€6
Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, servito con amaretti	
CRÈME BRÛLÉE	€7
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA PIEMONTE O AL PISTACCHIO DI BRONTE	€7

Grazie di aver provato la nostra cucina.