

LE ORIGINI, IL BIO ORTO EGGS E II POLLAIO

Eggs nasce grazie alla collaborazione di **Zum** e di **Puntarella Rossa**,
Il menu è ideato dalla **Chef Barbara Agosti**. 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 **pollaio**.

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.

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.

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

DA LUNEDI' A GIOVEDI A PRANZO

BENTO BOX.....€19

UOVO CRACCATO
FLAN DI ZUCCHINE E MENTA
CACIO E OVA
CARBONARA CLASSICA

TUTTI I GIORNI

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO.....€35

UOVO SAN BAYLON
STRAPAZZINO
CACIO E OVA

CARBONARA CLASSICA

TARTARE DI FASSONA CON SALSA OLANDESE

DOLCE A SCELTA

BA' ...IL PERCORSO DELLO CHEF.....€49

UOVO CRACCATO
ACCIUGA CROCCANTE
TARTARE DI FASSONA SALSA OLANDESE E TARTUFO NERO
CARBONARA IN FIORE
CREMA DI PATATE E CAVIALE

GENOVA NEL PIATTO
Ravioli ripieni di pesto*, crema di patate, fagiolini saltati

CARBONARA CLASSICA

BACCALA' IN GUAZZETTO DI POMODORO GIALLO

DOLCE A SCELTA

I nostri Menu Degustazione

possono essere anche vegetariani e sono pensati per l'intero tavolo.

Per eventuali allergie/intolleranze potete rivolgervi al nostro personale di sala

PER INIZIARE

TRIS DI STRAPAZZI*.....€11
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja

IL GIOCO DEL CROCCANTE*.....€16
Tuorli croccanti, verdure in pastella, carbonara in fiore, baccalà in pastella, ravioli fritti

FLAN DI ZUCCHINE E MENTA CON CREMA DI PECORINO.....€12

CACIO E OVA*.....€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro

VITELLO TONNATO.....€15
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, polvere di capperi, sedano croccante

UOVA, PATATE E FRIGGITELLI.....€14
Uovo 64°, crema di patate e friggiteLLI croccanti

AVOCADO 64°.....€14
Avocado, uovo 64, pistacchio, zeste di agrumi e caciocavallo

PANE.....€2
Pane fatto in casa

IL GIOCO DELL'OVA.....€20
gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati

Gelatina
di bloody mary
tuorlo di quaglia
sedano
croccante
BLOODY EGGS

Zabaione
salato
tartufo nero
SAN BAYLON

Alici
rocciole tostate
tuorlo sodo
limone
bottarga
TONNATO

Cema di pecorino
zucchine
alla mentuccia
bottarga
di gallina
CRACCATO

Burrata
uova
di salmone
NON UOVO

Crema di
patate
erba cipollina
caviale
IL GUALTIERO

TARTARE E CAVIALE

BACIO DI DAMA TARTARE.....€20

Tris di tartare di Fassona a coltello con crema di nocciole piemonte, salsa verde e zabaione al tartufo.

SALMONE E AVOCADO.....€17

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

BENEDICT TARTARE.....€23

Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, pepe, limone, olio al tartufo, salsa olandese, tartufo nero

CAVIAR TARTARE.....€ 39

Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale 10 gr., tuorlo marinato nel prosecco

PASTE E ZUPPE

GENOVA NEL PIATTO.....€17

Ravioli ripieni di pesto*, crema di patate, fagiolini saltati

FETTUCINE 30 ROSSI, BURRO E ALICI.....€19

**TONNARELLI ACQUA E FARINA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
CON GAMBERO ROSSO CRUDO E BOTTARGA**.....€18

PAPPA AL POMODORO.....€14

Pomodori , pane, basilico, servita con stracciatella, uovo 64°

GAZPACHO*.....€12

Pomodori, cetriolo, cipolla rossa, peperone, pane e aceto, servito freddo con crostini, crudità, uovo

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

Mezze maniche Mancini 105 gr, uova bio Le Carbonelle di Arianna Vulpiani per EGGS, guanciaie 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 fiori di zucca.....	€14
VERDE con friggittelli.....	€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, guanciaie, 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
BLU con baccalà e peperone crusco.....	€15
LA CARBONARA CHE NON C' È	€15
Tonnarello* acqua e farina, crema di pomodoro giallo, peperone crusco, 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

DALL ORTO E DAL POLLAIO	€13
Insalate miste pollo* bio carote zucchine mela verde pomodorini uova di quaglia sode erbe aromatiche	
PADELLOTTO DI VERDURE E UOVO 64	€14
OMELETTE DI ZUCCHINE E CACIOCAVALLO	€14
OCCHIO DI BUE ASSOLUTO	€7
OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO	€15

CARNE E PESCE

ORECCHIA DI ELEFANTE*	€25
Nodino di vitello* panato gr 450, servito con rucola e pomodorini	
TATAKI DI MANZO ALLA SOIA E TUORLO MARINATO AL SAKE'	€23
L'UOVO E LA QUAGLIA	€23
Quaglia* disossata ripiena di salsiccia e uova di quaglia	
TERRINA DI GALLINA E VERDURE	€16
Gallina bio bollita*, verdure di stagione con salsa verde e uovo di quaglia sodo	
BACCALA' IN GUAZZETTO DI POMODORO GIALLO	€18
FISH EGGS CHIPS	€19
Filetti di pesce dorato* (triglie di scoglio, acciughe, baccalà) patate e zucchine croccanti, maionesi fatte in casa	

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	
CREME BRULEE.....	€7
CAFFE' GOURMET.....	€8
Bacio di dama alla nocciola, gelato alla crema con le uova di Arianna e caffè espresso	
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE	€7
SEMIFREDDO AL MASCARPONE E SCAGLIE DI MANDORLE.....	€7
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE	€7

Grazie di aver provato la nostra cucina.