

## 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 PATATE E FAGIOLINI  
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 PATATE E FAGIOLINI CON CREMA DI PESTO**.....€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**

Crostini  
Salsa tonnata  
Uovo  
di quaglia sodo  
Polvere  
di  
capperi

**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

**FETTUCCINE 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, guanciale 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

<b>CLASSICA</b> .....	€13
<b>VIOLA</b> con cipolla rossa caramellata.....	€14
<b>ARANCIONE</b> con fiori di zucca.....	€14
<b>VERDE</b> con friggiteli.....	€14
<b>NERA</b> con tartufo nero.....	€16
<b>ROSSO FUOCO</b> con 'nduja e stracciatella.....	€15
<b>PORPORA</b> con petto d'anatra e caciocavallo.....	€15
<b>BIANCA</b> spaghetti di patate, guanciale, crema di pecorino, uovo 64°.....	€13
<b>CARBONARA 1954</b> 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

<b>PUNTARELLA ROSSA</b> con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi.....	€16
<b>BLU</b> con baccalà e peperone crusco.....	€15
<b>LA CARBONARA CHE NON C' È</b> .....	€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

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

## CARNE E PESCE

<b>ORECCHIA DI ELEFANTE*</b> .....	€25
Nodino di vitello* panato gr 450, servito con rucola e pomodorini	
<b>TATAKI DI MANZO ALLA SOIA E TUORLO MARINATO AL SAKE'</b> .....	€23
<b>L'UOVO E LA QUAGLIA</b> .....	€23
Quaglia* disossata ripiena di salsiccia e uova di quaglia	
<b>TERRINA DI GALLINA E VERDURE</b> .....	€16
Gallina bio bollita*, verdure di stagione con salsa verde e uovo di quaglia sodo	
<b>BACCALA' IN GUAZZETTO DI POMODORO GIALLO</b> .....	€18
<b>FISH EGGS CHIPS</b> .....	€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

<b>TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b> .....	€6
<b>LO ZABAIONE</b> .....	€6
Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con paste di meliga	
<b>CORIANDOLI DI FRUTTA IN GELATINA DI MOSCATO</b> .....	€7
<b>CREME BRULEE</b> .....	€7
<b>CAFFE' GOURMET</b> .....	€8
Bacio di dama alla nocciola, gelato alla crema con le uova di Arianna e caffè espresso	
<b>TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE</b> .....	€7
<b>SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE</b> .....	€7
<b>SEMIFREDDO AL MASCARPONE E SCAGLIE DI MANDORLE</b> .....	€7
<b>SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE</b> .....	€7
<b>SEMIFREDDO AL CAFFE' CON AMARETTI.</b> .....	€7

Grazie di aver provato la nostra cucina.