

LE ORIGINI, IL BIO ORTO EGGS E IL 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, di quaglia, di anatra, di oca 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 la pasta del Pastificio Agricolo Mancini, le carni di razza bovina piemontese "La Granda".

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

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 ZUCCA
CACIO E OVA
CARBONARA CLASSICA

TUTTI I GIORNI

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€45

UOVO SAN BAYLON
STRAPAZZINO*
CACIO E OVA*
TUORLO SPEZIATO*
SORPRESA DELLA CHEF

RAVIOLI DEL PLIN IN CREMA DI CASTELMAGNO

CARBONARA CLASSICA

IL MAIALE*

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura in salsa di tuorlo e limone

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*	€12
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€16
Tuorli speziati, verdure in pastella, cotechino fritto, baccalà in pastella, ravioli fritti	
L'OVO CARBONARO	€13
Uovo 64°, crema di pecorino, guanciaie croccante, crostini	
FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI GORGONZOLA	€13
Zucca, gorgonzola DOP Guffanti, amaretti e salvia frita	
CACIO E OVA*	€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro	
IL BOLLITO SI TRAVESTE*	€13
Polpetta di bollito, cotechino e lingua alla milanese, giardiniera dal nostro orto	
UOVA, PATATE E FUNGHI	€15
Uovo 64°, crema di patate e funghi gialletti, pioppini, shiitake, cardoncelli	
PANE	€4
Pane fatto in casa con lievito madre e farine evolutive	

IL GIOCO DELL'OVA

€20

gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati

Gelatina
di crodino
gel all' arancia
mimosa di
tuorlo
arachidi

IL BIONDO

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 tonnata e zabaione al tartufo.	
SALMONE IN VIOLA	€17
Carpaccio di salmone* Scozzese marinato con paprika dolce affumicata, verza viola con citronette agli agrumi, panna acida, uova di salmone	
TARTARE D'INVERNO	€23
Crudo di Fassona, tuorlo d'uovo, senape, sale, pepe, olio, salsa Olandese, pankò, tartufo nero	
BENEDICT TARTARE	€23
Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, pepe, limone, olio al tartufo, salsa olandese, tartufo nero oppure funghi misti	
CAVIAR TARTARE	€ 42
Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Giaveri 10 gr., tuorlo marinato nel prosecco	

PASTE E ZUPPE

TORTELLINI FATTIA MANO DA Irina Steccanela In brodo di carne o crema di parmigiano	€19
BOLOGNESE AL CONTRARIO* Ravioli verdi ripieni di ragù alla bolognese, crema di parmigiano	€19
GNOCCHI DEL BOSCO* Gnocchi di patate e castagne, fonduta di castelmagno DOP, funghi e gel di melograno	€17
TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA	€13
IL ROMEn Brodo 5 tagli, sfilacci di pollo* bio e bollito misto, verdure saltate, tonnarelli acqua e farina, uovo marinato alla soia	€20
VELLUTATA DI ZUCCA* Zucca , uovo 64°, castagne, castelmagno, cannella, scorza d'arancia e fili di peperoncino	€14
LA ZUPPA di NONNA LALLA* Vellutata di cipolle* uovo 64, gruviera	€14

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 gradisse 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	€14
VERDE con broccoli	€14
NERA con tartufo nero	€17
BOSCAIOLA con funghi	€17
ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella	€15
PORPORA con petto d'anatra e provolone del monaco	€15
BIANCA spaghetti di patate, guanciale, crema di pecorino, uovo 64°	€13
CARBONARA 1954	€15
la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera	
PER CHI NON MANGIA CARNE	
PUNTARELLA ROSSA	€17
con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi	
LA CARBONARA CHE NON C'È	€14
Tonnarello* acqua e farina, crema di zucca, peperone crusco, pinoli tostati, erbe aromatiche	

PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE

Possiamo fare le nostre carbonare con le verdure di stagione. Per intolleranze al glutine possiamo servire pane e pasta senza glutine del pastificio NOOBIS FOOD. Le preparazioni avvengono in un'unica cucina.

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 BIO	€10
Misticanza, finocchio, verza viola, zucchine romanesche, carote, mandorle tostate, uovo barzotto marinato alla soia, melograno	
L'UOVO INCAVOLATO	€14
Cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, uovo 64°, peperoncino	
RAPERONZOLO	€16
Pollo* bio, vellutata di sedano rapa, rape e carote infornate, citronette miele e senape e uova di quaglia	
OMELETTE CASTAGNE E GORGONZOLA GUFFANTI DOP	€14
L'ASSOLUTO	€8
OCCHIO DI BUE CON FUNGHI E CASTELMAGNO	€15
OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO	€16

CARNE E PESCE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE* Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini	€25
L'UOVO E LA QUAGLIA Quaglia* disossata ripiena di salsiccia e frittata alle erbe e castagne	€23
IL MAIALE* Filetto di maiale cotto a bassa temperatura in salsa di tuorlo e limone	€20
IL POLPO Polpo, crema di patate, verdure dell'orto, bottarga di muggine, paprika dolce affumicata	€18
IL BACCALA' Baccalà, crema di ceci e uova di pesce	€20

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
LO ZABAIONE Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con paste di meliga	€6
MaritoZUM Maritozzo, caffè, crema ZUM	€7
CREME BRULEE	€7
CAFFE' GOURMET Panettone artigianale, gelato alla crema e caffè espresso	€8
TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE	€7
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE E BISCOTTO	€7
SEMIFREDDO AL MASCARPONE, SCAGLIE DI MANDORLE E CIOCCOLATO	€7
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE E BISCOTTO	€7

Grazie di aver provato la nostra cucina.

THE ORIGINS, THE ORGANIC EGGS AND THE HEN-HOUSE

Eggs is the result of the collaboration between **ZUM** and **Puntarella Rossa**. We opened on 8 March 2017 in vicolo del Cedro and after a wonderful year, ten thousand carbonara and twenty thousand cooked eggs, in May 2018 we moved to a larger and more comfortable location in via Natale del Grande. The egg, in all its types, sizes and different cooking methods, is the absolute protagonist of the Eggs kitchen. Chicken eggs, but also quail, duck, goose, sea urchins and fish such as mullet roe and caviar.

Our recipe? Raw materials of the highest quality, friendliness and direct relationship with chef and staff.

We use Mancini pasta and Piedmontese meat from the Fassona breed.

To guarantee excellent products, in addition to its selected suppliers, Eggs has created the Eggs Organic Farm, with an adjoining chicken coop.

In Arianna Vulpiani's Bio Farm Garden in Rome we grow our own healthy and fresh organic vegetables. We also produce our own organic eggs which can be bought at the restaurant.

The menu is created by **Chef Barbara Agosti**

HOW TO BEHAVE IN FRONT OF AN EGG

"It is not a paradox to state that it takes more wisdom to cook an egg than a lot of more complex gastronomic manipulations. It is one of the most delicate culinary domain, where technique matters more than imagination or gestures. And the dogmas of this technique are mostly ignored by practitioners and overlooked by theorists."

The Illustrated Quattrova, 1931

This quote, taken from one of the finest and most extravagant books of Italian cuisine, is not meant to be a justification or mitigating circumstance. Please take it as an encouragement to the ongoing improvement process in cooking the egg, which is at the heart of our idea of cuisine. Because the egg is such a complex element, if you find the cooking not adequate to your taste we kindly ask you to let us know from the first bite: we will redo the order to your satisfaction.

TASTING MENU

FROM MONDAY TO THURSDAY AT LUNCH

BENTO BOX

€19

UOVO CRACCATO (PECORINO CREAM, ZUCCHINI, HEN BOTTARGA)
PUMPKIN PIE
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)
CLASSIC CARBONARA

EVERYDAY

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€45

SAN BAYLON EGG (SALTED EGGNOG, BLACK TRUFFLE)
STRAPAZZINO (FRIED STICKS CARBONARA)
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)
SPICY YOLK
SURPRISE FROM THE CHEF

HOME MADE RAVIOLI IN CASTELMAGNO CHEESE CREAM

CLASSIC CARBONARA

PORK FILLET COOKED AT LOW TEMPERATURE IN YOLK AND LEMON SAUCE

SWEET AT YOUR CHOICE

Our tasting menus are thought for the whole table
For any allergies or intolerances you can ask to our staff

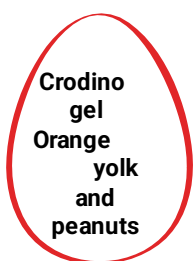
STARTERS

TRIS DI STRAPAZZI*	€12
three mini carbonara fried sticks in different versions: classic, black truffle and 'nduja sausage	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€16
Fried spity egg yolks, fried vegetables, cotechino, tempura of cod fish, fried ravioli	
L'OVO CARBONARO	€13
64 ° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons	
FLAN DI ZUCCA CON CREMA DI GORGONZOLA	€13
Pumpkin, gorgonzola cheese, amaretti and fried sage and seasonal vegetables	
CACIO E OVA*	€12
Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction	
IL BOLLITO SI TRAVESTE	€13
Meatball with boiled meat, cotechino and tongue Milanese, pickled vegetables	
UOVA, PATATEE FUNGHI	€15
Egg 64 °, cream of potatoes and gialletti, pioppini, shiitake, cardoncelli mushrooms	
PANE	€4
Homemade bread	

EGGS GAME

six eggs shells filled with different ingredients

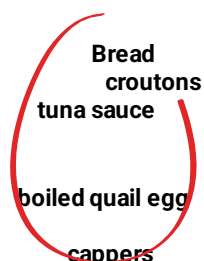
€20



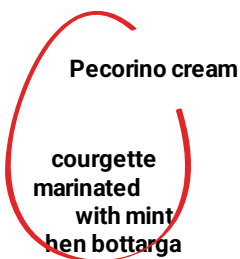
IL BIONDO



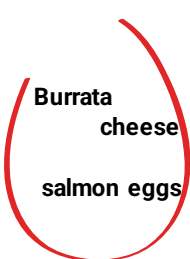
SAN BAYLON



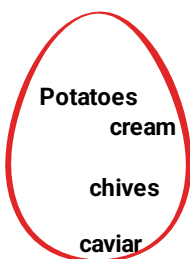
TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

TARTARE AND CAVIAR

BACIO DI DAMA TARTARE	€20
Three Fassona tartare with Piedmont hazelnut cream, tuna sauce and truffle zabaione..	
SALMONE IN VIOLA	€17
Salmon carpaccio Scottish marinated with smoked sweet paprika, purple cabbage with citrus citronette, sour cream and salmon roe	
TARTARE D'INVERNO	€23
Fassona tartare 160 gr , egg yolk, mustard, salt, pepper, olive oil, Hollandaise sauce, panko, black truffle	
BENEDICT TARTARE	€23
Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, pepper, lemon, truffle oil, Hollandaise sauce, black truffle or mushrooms	
CAVIAR TARTARE	€ 42
Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., yolk marinated in prosecco	

PASTA AND SOUP

TORTELLINI HANDMADE by Irina Steccanella In capon broth or Parmesan cream	€19
BOLOGNESE AL CONTRARIO Green ravioli stuffed with Bolognese ragout, parmesan cream	€19
GNOCCHI DEL BOSCO Potato and chestnut gnocchi, castelmagno cheese fondue, roasted chestnuts, mushrooms and pomegranate gel	€17
TONNARELLI CACIO PEPI E BOTTARGA DI GALLINA Homemade tonnarelli roman pecorino, black pepper and hen's bottarga	€13
IL ROMEn 5 cuts broth, organic and mixed boiled chicken strips *, sautéed vegetables, tonnarelli water and flour, soy marinated egg	€20
VELLUTATA DI ZUCCA Pumpkin soup, egg 64 °, castelmagno cheese, cinnamon, orange zest and chilli pepper	€14
LA ZUPPA di NONNA LALLA Onions soup, egg 64 °, gruyere cheese	€14

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

Mezze maniche pasta 105 gr from pastificio Mancini, organic eggs
Le Carbonelle di Arianna Vulpiani per EGGS, Campofelice pork
cheek, pecorino 80%, parmigiano cheese 20%, with wild pepper
from Madagascar.

THE CARBONARA LIST

CLASSICA	€13
VIOLA with caramelised red onion	€14
ARANCIONE with Mantuan pumpkin and almonds	€14
VERDE with broccoli	€14
NERA with black truffle	€17
BOSCAIOLA with mushrooms	€17
ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese	€15
PORPORA with duck breast confit and caciocavallo cheese	€15
BIANCA potatoes spaghetti with pork cheek, pecorino cream, egg 64°	€13
CARBONARA 1954 Tonnarello with egg, bacon, garlic and gruviera cheese	€15
PER CHI NON MANGIA CARNE	
PUNTARELLA ROSSA red prawns * with citrus zest and pistachio	€17
LA CARBONARA CHE NON C'È	€14
Tonnarello with pumpkin, sun dried pepper, pine seed, herbs	

FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

Our category 0 eggs and organic vegetables come from Arianna Vulpiani's Bio farm orto, bred and grown directly for EGGS.

EGGS AND VEGETABLES

DALL'ORTO BIO	€10
Mixed salad, fennel, purple cabbage, Roman zucchini, carrots, toasted almonds, soy marinated boiled egg, pomegranate	
L'UOVO INCAVOLATO	€14
Cabbage, savoy cabbage, purple cabbage, egg 64°, chilli	
RAPERONZOLO	€16
Organic chicken *, celeriac cream, baked turnips and baked carrots, citronette, honey and mustard and quail eggs	
OMELETTE WITH CHESTNUTS AND GORGONZOLA CHEESE	€14
SUNNY SIDE UP EGGS	€8
SUNNY SIDE UP EGGS WITH MUSHROOMS AND CASTELMAGNO CHEESE	€15
SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFEL	€16

MEAT AND FISH

L'ORECCHIA DI ELEFANTE* Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes	€25
L'UOVO E LA QUAGLIA* Boneless quail stuffed with sausage and quail eggs	€23
IL MAIALE* Pork fillet cooked at low temperature in yolk and lemon sauce	€20
IL POLPO* Octopus, cream of potatoes, season vegetables, mullet bottarga, smoked sweet paprika	€18
IL BACCALA* Cod, chickpea cream and fish of eggs	€20

If you suffer from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff who will provide you with the book with all the ingredients considered allergens. The products marked with * are subjected to rapid blast chilling and stored at a negative temperature of -22 ° as per our HACCP manual. Some raw materials can be frozen or frozen at origin according to market availability. We serve treated drinking water.

DOLCI

TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	€6
LO ZABAIONE Eggnog served with traditional biscuits	€6
MaritozZUM Maritozzo pan brioche, caffè, crema ZUM	€7
CREME BRULEE	€7
CAFFE' GOURMET Artisan panettone, coffee and vanilla ice-cream	€8
TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE	€7
SEMIFREDDI Soft ice-cream; Hazelnut's piedmont; Pistachio's Bronte; Mascarpone and almond;	€7

Thank you for visiting eggs.