

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 **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 LUNEDÌ A GIOVEDÌ A PRANZO

BENTO BOX

€21

UOVO CRACCATO
FLAN DI ZUCCHINE
CACIO E OVA
CARBONARA CLASSICA
SORPRESA DELLA CHEF

MENU DEGUSTAZIONE

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€49

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

RAVIOLI DEL PLIN IN CREMA DI PARMIGIANO

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 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, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti	
L'OVO CARBONARO	€13
Uovo 64°, crema di pecorino, guanciale croccante, crostini	
CACIO E OVA*	€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro	
MAGNUM PORK*	€14
Pulled pork, crema di patata americana, ketchup di peperone, giardiniera	
UOVA, PATATE E CARCIOFI	€16
Uovo 64°, crema di patate e carciofi alla romana	
PANE	€4
Pane fatto in casa con lievito madre e farine evolutive	

IL GIOCO DELL'OVA

gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati

€22

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 E AVOCADO	€18
Sashimi di Salmone* Scozzese marinato con aneto e sciroppo d'acero, avocado, panna acida e uova di aringa	
BENEDICT TARTARE	€23
Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, pepe, limone, olio al tartufo, salsa olandese, tartufo nero	
CAVIAR TARTARE	€42
Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Giaveri 10 gr., tuorlo marinato nel prosecco	

PASTE E ZUPPE

FUORI DALLA NORMA*	€19
Ravioli ripieni di melanzane e ricotta, crema di pomodoro giallo e datterini confit	
GNOCCHI IN ROSSO*	€17
Gnocchi di patate e rapa rossa, burro e alici, limone candito	
TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA	€13
VELLUTATA DI PISELLI*	€14
Piselli , uovo 64°, ricotta affumicata e menta	

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	€14
VIOLA con cipolla rossa caramellata	€15
ARANCIONE con fiori di zucca	€15
VERDE con carciofi	€15
NERA con tartufo nero	€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°	€14
CARBONARA 1954 la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera	€15
CARBOCA Carbonara classica con uovo d'oca (2 porzioni)	€30
PER CHI NON MANGIA CARNE	
PUNTARELLA ROSSA con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi	€17
CARBOARINGA con aringa e le sue uova	€15
LA CARBONARA CHE NON C' È Tonnarello* acqua e farina, crema di pomodoro giallo, peperone crusco, pinoli tostati, erbe aromatiche	€14

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 Misticanza, finocchio, zucchine romanesche, carote, ravanelli, pomodoro, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone	€12
RAPERONZOLO Pollo* bio, crema di patata dolce, rape e carote infornate, citronette miele e senape e uova di quaglia	€16
OMELETTE CARCIOFI E GORGONZOLA GUFFANTI DOP	€14
L'UOVO DI G. Uovo d'oca con verdure di stagione	€15
L'ASSOLUTO	€8
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	€26
L'AGNELLO Costolette d'agnello new zealand, pavé di patate, carciofo e olandese alla menta	€29
IL MAIALE* Filetto di maiale cotto a bassa temperatura in salsa di tuorlo e limone	€22
IL POLPO Polpo, crema di patate, verdure dell'orto, bottarga di muggine, paprika dolce affumicata	€22
IL BACCALA' Baccalà, crema di pomodoro giallo e uova di pesce	€22

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 Torta al cioccolato extra-fondente, gelato alla crema e caffè espresso	€9
SEMIFREDDO DAL PIEMONTE ALLA SICILIA Semifreddo alla nocciola piemontese e pistacchio di Bronte	€7
OVOSODO Mousse di yogurt greco, gel di mango, cioccolato bianco e terra di cacao	€9

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

€21

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

EVERYDAY

TASTING MENU

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€49

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

TORTELLINI HANDMADE IN PARMESAN 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, boiled meatball, tempura of cod fish, fried ravioli

L'OVO CARBONARO

€13

64 ° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons

CACIO E OVA*

€12

Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction

MAGNUM PORK *

€14

Pulled pork, cream of American potato, pepper ketchup, pickled vegetables

UOVA, PATATE E CARCIOFI

€16

Egg 64 °, cream of potatoes and gialletti, artichokes

PANE

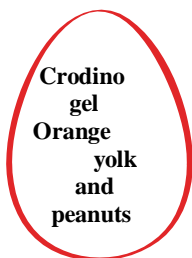
€4

Homemade bread

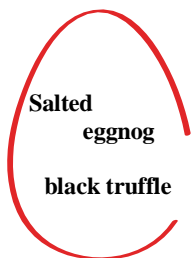
EGGS GAME

€22

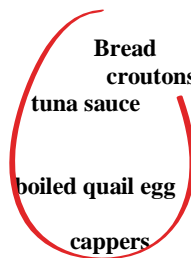
six eggs shells filled with different ingredients



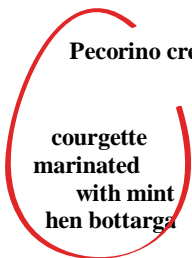
IL BIONDO



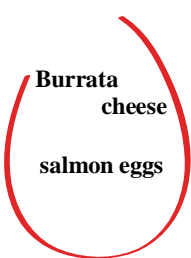
SAN BAYLON



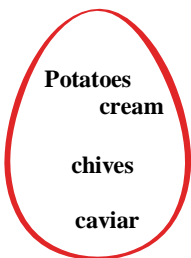
TONNATO



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 E AVOCADO	€18
Scottish Salmon Sashimi * marinated with dill and maple syrup, avocadol, sour cream and herring roe	
BENEDICT TARTARE	€23
Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, pepper, lemon, truffle oil, Hollandaise sauce, black truffle	
CAVIAR TARTARE	€ 42
Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., yolk marinated in prosecco	

PASTA AND SOUP

FUORI NORMA*	€19
Ravioli stuffed with aubergines and ricotta, yellow tomato cream and confit datterini tomatoes	
GNOCCHI IN ROSSO *	€17
Potato and beetroot gnocchi, butter and anchovies, candied lemon	
TONNARELLI CACIO PEPI E BOTTARGA DI GALLINA	€13
Homemade tonnarelli roman pecorino,black pepper and hen's bottarga	
VELLUTATA DI PISELLI*	€14
Pea soup, egg 64 °, smoked ricotta and mint	

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	€14
VIOLA with caramelised red onion	€15
ARANCIONE with courgette flowers	€15
VERDE with artichokes	€15
NERA with black truffle	€17
ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella chees	€15
PORPORA with duck brest confit and caciocavallo chees	€15
BIANCA potatos spaghetti with pork cheek , pecorino cream, egg 64°	€14
CARBONARA 1954 Tonnarello with egg, bacon,,garlic and gruviera chees	€15
CARBOCA	€30
Classic carbonara with goose egg (for 2 persons)	
PER CHI NON MANGIA CARNE	
PUNTARELLA ROSSA red prawns * with citrus zest and pistacho	€17
CARBOARINGA with smoked herring and its eggs	€15
LA CARBONARA CHE NON C'È	€14
Tonnarello with yellow tomato, sun dried pepper, pine seed, herbs	

FOR THOSE WHO DONT'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	€12
Mixed salad, fennel, Roman zucchini, carrots, radishes, tomato, cooked egg, raspberry vinegar vinaigrette	
RAPERONZOLO	€16
Organic chicken *, sweet potato cream, baked turnips and baked carrots, citronette, honey and mustard and quail eggs	
OMELETTE WITH ARTICHOKES AND GORGONZOLA CHEESE	€14
SUNNY SIDE UP EGGS	€8
L'UOVO DI G.	€15
Goose egg with seasonal vegetables	
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	€26
L'AGNELLO Lamb chops, potato pavé, artichokes and hollandaise sauce with mint	€29
IL MAIALE* Pork fillet cooked at low temperature in yolk and lemon sauce	€22
IL POLPO* Octopus, cream of potatoes, season vegetables, mullet bottarga, smoked sweet paprika	€22
IL BACCALA* Cod, yellow tomato cream and fish of eggs	€22

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
MaritoZUM Maritozzo pan brioche, caffè, crema ZUM	€7
CREME BRULEE	€7
CAFFE' GOURMET Chocolate cake, coffee and vanilla ice-cream	€9
SEMIFREDDO DAL PIEMONTE ALLA SICILIA Soft ice-cream; Hazelnut's piedmont and Pistachio's Bronte;	€7
OVOSODO Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground	€9

Thank you for visiting eggs.