

LE ORIGINI

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, scegliamo piccoli fornitori Bio in grado di fornire materie prime selezionate e freschissime, come uova, verdure e carni.

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

€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

POLLO AI PEPERONI

Sovracoscia disossata farcita con frittata alle erbe, peperone arrostito e salsa al pomodoro

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

L'AUTUNNO DI EGGS

OCCHIO DI BUE CON FUNGHI PORCINI	€15
CREMA DI PATATE, FUNGHI PORCINI E UOVO 64°	€18
CARBONARA BOSCAIOLA con funghi porcini.....	€18
TARTARE DI FASSONA UOVO 64°, FUNGHI PORCINI E SALSA OLANDESE.....	€24
OMELETTE PORCINI E PARMIGIANO.....	€16

PER INIZIARE

TRIS DI STRAPAZZI*	€12
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€16
Tuorli speziati, verdure in pastella, carbonara in fiore, baccalà in pastella, ravioli fritti	
VITELLO TONNATO	€16
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, polvere di capperi, sedano croccante	
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	
CAPRESE CON SORPRESA	€15
Fiordilatte, Uovo 64°, pesto di basilico, coulis di pomodoro	
PANE	€4
Pane fatto in casa con lievito madre e farine evolutive	
IL GIOCO DELL'OVA	€22
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 salsa verde, 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	
MANDILLI AI TRE POMODORI	€15
Pasta ai 30 rossi, pomodoro rosso, giallo, verde, burro alla foglia di fico e crema di basilico	
TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA	€13
VELLUTATA DI PISELLI*	€14
Piselli , uovo 64°, ricotta affumicata e menta	
GAZPACHO	€12
Pomodoro, peperoni, cipolla rossa, cetrioli, pane e aceto, uovo di quaglia	

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

Mezze maniche Mancini 105 gr, uova Bio, 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 friggitelli	€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	€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	
CARBOARINGA con aringa e le sue uova	€15
LA CARBONARA CHE NON C' È	€14
Tonnarello* acqua e farina, crema di pomodoro giallo, friggitelli, pomodori confit, 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

VERDURE BIO E UOVA

DALL'ORTO BIO	€12
Misticanza, finocchio, cetriolo agrodolce fatto in casa, carote, ravanelli, pomodoro, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone	
TERRINA DI GALLINA	€16
Pollo* bio, verdure di stagione, bagnetto verde e uova di quaglia	
OMELETTE FRIGGITELLI E GRUVIERA	€14
L'ASSOLUTO	€8
OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO	€16

CARNE E PESCE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE*	€26
Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini	
L'AGNELLO	€29
Costolette d'agnello new zealand, pavé di patate, verdure di stagione e olandese alla menta	
POLLO AI PEPERONI	€22
Sovracoscia disossata farcita con frittata alle erbe, peperone arrostito e salsa al pomodoro	
IL POLPO* ALLA CATALANA	€22
Polpo, insalata, cipolla carote e cetriolo in agrodolce, pomodori, olive taggiasche, capperi, sedano e bottarga di muggine	
IL BACCALA' ALLA PUTTANESCA	€22
Baccalà, coulis di pomodoro a crudo, olive taggiasche, fiore di cappero, uova di aringa e perle di alici	

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	€6
Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con paste di meliga	
CREME BRULEE	€7
CAFFE' GOURMET	€9
Torta al cioccolato extra-fondente, gelato alla crema e caffè espresso	
OVOSODO	€9
Mousse di yogurt greco, gel di mango, cioccolato bianco e terra di cacao	
CARBODOLCE	€8
Spaghetti di mela, mango, yogurt al limone, polvere di cocco e arancia disidratata	
SEMIFREDDO AL MOJITO	€7
Servito con ananas marinato e rum	

Grazie di aver provato la nostra cucina.

THE ORIGINS

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 you excellent products, we choose small organic suppliers able to supply selected and very fresh raw materials, such as eggs, vegetables and meats.

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

POLLO AI PEPERONI

Boneless chicken thigh stuffed with herbs omelette, roasted pepper and tomato 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**

L'AUTUNNO DI EGGS

SUNNY-SIDE-UP PORCINI MUSHROOMS, CACIOCAVALLO CHEESE.....€15

POTATO CREAM, PORCINI MUSHROOMS, EGG 64°.....€18

CARBONARA BOSCAIOLA WITH PORCINI MUSHROOMS.....€18

FASSONA TARTARE, EGG 64°, PORCINI MUSHROOMS, HOLLANDAISE SAUCE..€24

SCRAMBLED EGGS WITH CACIOCAVALLO CHEESE AND ZUCCHINI.....€16

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 spicy egg yolks, fried vegetables, courgette flower carbonara, tempura of cod fish, fried ravioli

VITELLO TONNATO €16

Veal round cooked at low temperature, tuna sauce, caper powder, crunchy celery

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

CAPRESE CON SORPRESA €15

Fiordilatte mozzarella, Egg 64°, pesto sauce and tomato coulis

PANE €4

Homemade bread

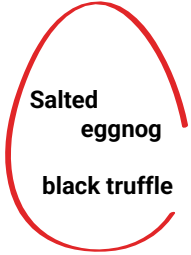
EGGS GAME €22

six eggs shells filled with different ingredients



Crodino
gel
Orange
yolk
and
peanuts

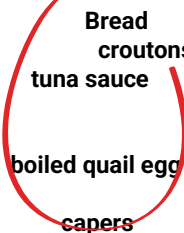
IL BIONDO



Salted
eggnog

black truffle

SAN BAYLON



Bread
croutons
tuna sauce

boiled quail egg
capers

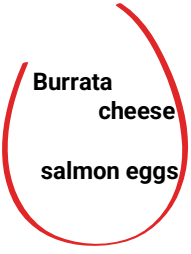
TONNATO



Pecorino cream

courgette
marinated
with mint
hen bottarga

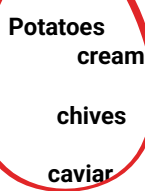
CRACCATO



Burrata
cheese

salmon eggs

NON UOVO



Potatoes
cream

chives
caviar

IL GUALTIERO

TARTARE AND CAVIAR

BACIO DI DAMA TARTARE €20

Three Fassona tartare with green sauce, cream, tuna sauce and salted eggnog with black truffle..

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., marinated yolk in prosecco

PASTA AND SOUP

FUORI NORMA* €19
Ravioli stuffed with aubergines and ricotta, yellow tomato cream and confit datterini tomatoes

MANDILLI WITH THREE TOMATOES €15
Pasta with 30 eggs, red, yellow, green tomatoes, butter to the fig leaf and basil cream

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

GAZPACHO €12
Tomatoes, peppers, red onion, cucumber, bread and vinegar and quail eggs

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

Mezze maniche pasta 105 gr from pastificio Mancini, organic eggs, Campofelice pork cheek, pecorino 80%, parmigiano cheese 20%, with wild pepper from Madagascar.

THE CARBONARA LIST

CLASSICA €14

VIOLA with caramelized red onion €15

ARANCIONE with courgette flowers €15

VERDE with friggirelli sweet green peppers €15

NERA with black truffle €17

ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese €15

PORPORA with duck brest confit and caciocavallo cheese €15

BIANCA potatoes spaghetti with pork cheek , pecorino cream, egg 64° €14

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

CARBOARINGA with smoked herring and its eggs €15

LA CARBONARA CHE NON C'È €14
Tonnarello with yellow tomatoes, sweet green peppers, pine seed, herbs

FOR THOSE WHO DONT'EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

EGGS AND VEGETABLES

DALL'ORTO BIO €12
Mixed salad, fennel, cucumber, carrots, radishes, tomato, cooked egg, raspberry vinegar vinaigrette

TERRINA DI GALLINA €16
Organic chicken *, seasonal vegetables, green sauce and quail eggs

OMELETTE WITH FRIGGITELLI SWEET PEPPERS AND GRUVIERA CHEESE €14

SUNNY SIDE UP EGGS €8

SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE €16

MEAT AND FISH

L'ORECCHIA DI ELEFANTE* €26
Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes

L'AGNELLO €29
Lamb chops, potato pavé, seasonal vegetables and hollandaise sauce with mint

POLLO AI PEPERONI €22
Boneless chicken thigh stuffed with herbs omelette, roasted pepper and tomato sauce

IL POLPO* ALLA CATALANA €22
Octopus, salad, onion, carrots and sweet and sour cucumber, tomatoes, Taggiasca

olives, capers, celery and mullet bottarga

IL BACCALA*

€22

Cod, tomato coulis, Taggiasca olives, caper flowers, fish eggs

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

€6

Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM

LO ZABAIONE

€6

Eggnog served with traditional biscuits

CREME BRULEE

€7

CAFFE' GOURMET

€9

Chocolate cake, coffee and vanilla ice-cream

OVOSODO

€9

Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground

CARBODOLCE

€8

Apple spaghetti, mango, lemon yogurt, coconut and dry orange

SEMIFREDDO OF MOJITO

€7

Served with marinated pineapple and rum

Thank you for visiting eggs.