

## 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 ZUCCA  
CACIO E OVA  
CARBONARA CLASSICA  
SORPRESA DELLA CHEF

TUTTI I GIORNI

### 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 E ZAFFERANO

CARBONARA CLASSICA

GUANCIA BRASATA

Guancia di vitello brasata e tagliatelle di frittata alle erbe

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

<b>TRIS DI STRAPAZZI*</b>	€12
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
<b>IL GIOCO DEL CROCCANTE*</b>	€16
Tuorli speziati, verdure in pastella, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti	
<b>CACIO E OVA*</b>	€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro	
<b>MAGNUM PORK*</b>	€15
Pulled pork, crema di patata americana, ketchup di peperone, chutney di prugne	
<b>L'UOVO CARBONARO</b>	€14
Uovo 64°, crema di pecorino, guanciale croccante, crostini di pane	
<b>FLAN DI ZUCCA E PARMIGIANO</b>	€12
<b>CA...PORCINO</b>	€16
Vellutata di porcini, spuma di parmigiano, uovo 64° e tartufo nero	
<b>PANE</b>	€4
Pane fatto in casa con lievito madre e farine evolutive	

## IL GIOCO DELL'OVA

€22

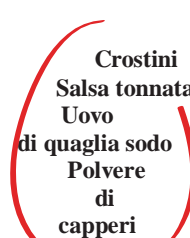
gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati



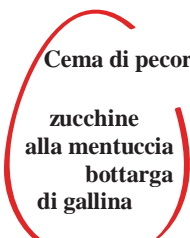
IL BIONDO



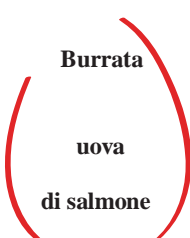
SAN BAYLON



TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

## TARTARE E CAVIALE

<b>BACIO DI DAMA TARTARE</b>	€20
Tris di tartare di Fassona a coltello con salsa verde, salsa tonnata e zabaione al tartufo.	
<b>SALMONE AGLI AGRUMI</b>	€18
Sashimi di Salmone* Scozzese marinato agli agrumi, con indivia all'arancia, gel di martini bianco e uova di aringa	
<b>BENEDICT TARTARE</b>	€24
Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, pepe, limone, olio al tartufo, salsa olandese, <b>tartufo nero o funghi porcini</b>	
<b>CAVIAR TARTARE</b>	€42
Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Giaveri 10 gr., tuorlo marinato nel prosecco	

## PASTE E ZUPPE

<b>GNOCCO CARBONARO</b>	€19
Gnocchi fatti in casa, zabaione salato, crema di pecorino e guanciale croccate	
<b>MORTAZZA MIA</b>	€19
Ravioli ripieni di mortadella IGP, crema di parmigiano e pistacchio croccante	
<b>TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA</b>	€14
<b>LA ZUPPA di NONNA LALLA*</b>	€14
Vellutata di cipolle* uovo 64, gruviera	
<b>CREMA DI PATATE, FUNGHI PORCINI E UOVO 64°</b>	€18
<b>VELLUTATA DI ZUCCA, CASTAGNE, NOCCIOLE CROCCANTI E UOVO 64°</b>	€16

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

**Mezze maniche Mancini 110 gr, uova Bio, guanciale di Campofelice, pecorino 100% selezione Cibaria, pepe del Madagascar.**

**Serviamo le nostre carbonare al dente, 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

<b>CLASSICA</b>	€14
<b>VIOLA con cipolla rossa caramellata</b>	€15
<b>GIALLA con pistilli di zafferano</b>	€16
<b>ARANCIONE con zucca mantovana e mandorle tostate</b>	€15
<b>VERDE con broccolo romano</b>	€15
<b>NERA con tartufo nero</b>	€18
<b>BOSCAIOLA con funghi porcini</b>	€18
<b>CARBONERA con nero di seppia e zucca croccante</b>	€15
<b>ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella</b>	€15
<b>PORPORA con petto d'anatra e provolone del monaco</b>	€15
<b>BIANCA spaghetti di patate, guanciale, crema di pecorino, uovo 64°</b>	€14
<b>CARBONARA 1954</b> la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera	€15
<b>CARBOCA</b> Carbonara classica con uovo d'oca (2 porzioni)	€30

### PER CHI NON MANGIA CARNE

<b>PUNTARELLA ROSSA</b> con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi	€18
<b>LA CARBONARA CHE NON C' È</b> Tonnarello* acqua e farina, crema di zucca, pomodori secchi, pinoli tostatati, 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

## VERDURE BIO E UOVA

<b>DALL'ORTO BIO</b> Misticanza, finocchio, indivia all'arancia, carote, melograno, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone	€13
<b>TERRINA DI GALLINA</b> Pollo* bio, verdure di stagione, bagnetto verde e uova di quaglia	€16
<b>OMELETTE 'NDUJA E STRACCIATELLA</b>	€15
<b>L'ASSOLUTO</b>	€9
<b>L'UOVO DI G.</b> Uovo d'oca all'occhio di bue con bottarga di muggine e verdure di stagione	€16
<b>OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO O FUNGHI PORCINI</b>	€16

## CARNE E PESCE

<b>L'ORECCHIA DI ELEFANTE*</b> Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini	€28
<b>FARAONA NEL BOSCO</b> Coscia di faraona farcita con uovo di quaglia, castagne, prugne, crema di zucca e vinaigrette ai lamponi	€24
<b>GUANCIA BRASATA</b> Guancia di vitello brasata e tagliatelle di frittata alle erbe	€24
<b>RICORDO D'IRLANDA</b> Stinco d'agnello con salsa olandese, uovo al tegamino e verdure di stagione	€29
<b>IL POLPO* UBRIACO</b> Polpo rosticcato al vino rosso con caponata di verdure in agrodolce e bottarga di muggine	€22
<b>BACCALA' ALLA CACCIATORA</b> Baccalà, jus di pollo, olive disidratate e perle di alici	€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

<b>TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b>	€6
<b>LO ZABAIONE</b> Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con paste di meliga	€6
<b>CREME BRULEE</b>	€7
<b>CAFFE' GOURMET</b> Torta al cioccolato extra-fondente, crema mascarpone zum e caffè espresso	€9
<b>OVOSODO</b> Mousse di yogurt greco, gel di mandarino, cioccolato bianco e terra di cacao	€9
<b>MARITIZUM</b> Maritozzo fatto in casa con crema mascarpone al pistacchio di Bronte	€8
<b>TRONCHETTO</b> Mousse di arachidi, albicocche e caramello salato	€8

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)  
PUMPKIN PIE  
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)  
CLASSIC CARBONARA  
SURPRISE FROM THE CHEF

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 AND SAFFRON

CLASSIC CARBONARA

GUANCIA BRASATA

Veal cheek and herb omelette noodles

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\***

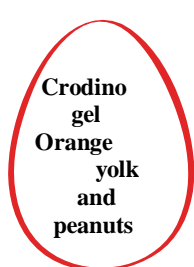
€16

Fried spicy egg yolks, fried vegetables, boiled meatball, tempura of cod fish, fried ravioli

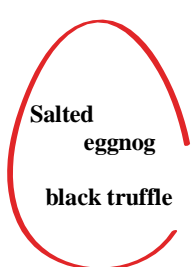
<b>CACIO E OVA*</b> Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction	€12
<b>MAGNUM PORK *</b> Pulled pork, cream of American potato, pepper ketchup, chutney of plumbs	€15
<b>L'UOVO CARBONARO</b> Egg 64 °, pecorino cream, crispy bacon, croutons	€14
<b>FLAN DI ZUCCA E PARMIGIANO</b> Pumpkin and parmesan pie	€12
<b>CA...PORCINO</b> Cream of porcini mushrooms, Parmesan mousse, egg 64 ° and black truffle	€16
<b>PANE</b> Homemade bread	€4

## EGGS GAME €22

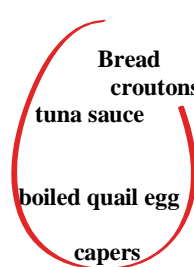
six eggs shells filled with different ingredients



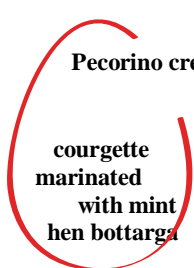
IL BIONDO



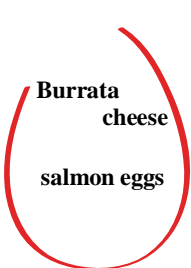
SAN BAYLON



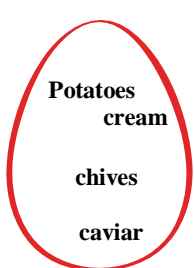
TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

## TARTARE AND CAVIAR

<b>BACIO DI DAMA TARTARE</b> Three Fassona tartare with green sauce, cream, tuna sauce and salted eggnog with black truffle..	€20
<b>SALMONE AGLI AGRUMI</b> Scottish Salmon Sashimi * marinated with citrus fruits, with orange endive, martini gel and herring roe	€18
<b>BENEDICT TARTARE</b> Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, pepper, lemon, truffle oil, Hollandaise sauce, <b>black truffle or porcini mushrooms</b>	€24
<b>CAVIAR TARTARE</b> Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., marinated yolk in prosecco	€ 42

## PASTA AND SOUP

<b>GNOCOCO CARBONARO</b> Homemade gnocchi, salted zabaglione, pecorino cream and crispy bacon	€ 19
<b>MORTAZZA MIA</b> Ravioli stuffed with mortadella IGP, parmesan cream and crunchy pistachio	€19
<b>TONNARELLI CACIO PEPI E BOTTARGA DI GALLINA</b> Homemade tonnarelli roman pecorino,black pepper and hen's bottarga	€14
<b>LA ZUPPA di NONNA LALLA</b> Onions soup, egg 64 °,gruyere cheese	€14
<b>POTATO CREAM, PORCINI MUSHROOMS AND EGG 64 °</b>	€ 18
<b>PUMPKIN SOUP, CHESTNUTS, CRUNCHY HAZELNUTS AND EGG 64 °</b>	€ 16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

Mezze maniche pasta 110 gr from pastificio Mancini, organic eggs, Campofelice pork cheek, pecorino 100% Cibaria selection, with wild pepper from Madagascar. Our carbonaras are served "al dente" in a glass jar to preserve the creaminess. If you prefer the classic plate you can ask our waitstaff. Thank you

## THE CARBONARA LIST

<b>CLASSICA</b>	€14
<b>VIOLA with caramelized red onion</b>	€15

<b>ARANCIONE with mantovana pumpkin and toasted almonds</b>	€15
<b>GIALLA with saffron pistils</b>	€16
<b>VERDE with roman broccolo</b>	€15
<b>NERA with black truffle</b>	€18
<b>BOSCAIOLA with porcini mushrooms</b>	€18
<b>CARBONERA with squid ink and crunchy pumpkin</b>	€15
<b>ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese</b>	€15
<b>PORPORA with duck brest confit and caciocavallo cheese</b>	€15
<b>BIANCA potatoes spaghetti with pork cheek , pecorino cream, egg 64°</b>	€14
<b>CARBONARA 1954 Tonnarello with egg, bacon,,garlic and gruviera cheese</b>	€15
<b>CARBOCA</b>	€30
<b>Classic carbonara with goose egg (for 2 people)</b>	

**PER CHI NON MANGIA CARNE**

<b>PUNTARELLA ROSSA red pawns * with citrus zest and pistachio</b>	€18
--	-----

<b>LA CARBONARA CHE NON C'È</b>	€14
Homemade tonnarelli with pumpkin cream, sun dried tomatoes, toasted pine nuts, aromatic herbs	

**FOR THOSE WHO DONT'EAT MEAT AND FISH**

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

## EGGS AND VEGETABLES

<b>DALL'ORTO BIO</b>	€12
Mixed salad, fennel, orange endive, carrots, pomegranate, tomato, walnuts, marinated stewed egg, raspberry vinegar vinaigrette	
<b>TERRINA DI GALLINA</b>	€16
Organic chicken *, seasonal vegetables, green sauce and quail eggs	
<b>OMELETTE 'NDUJA AND STRACCIATELLA CHEESE</b>	€15
<b>SUNNY SIDE UP EGGS</b>	€9
<b>L'UOVO DI G.</b>	€15
Fried goose egg with mullet bottarga and seasonal vegetables	
<b>SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE OR PORCINI MUSHROOMS</b>	€16

## MEAT AND FISH

<b>L'ORECCHIA DI ELEFANTE*</b>	€28
Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes	
<b>FARAONA NEL BOSCO</b>	€24
Guinea fowl leg stuffed with quail egg, chestnuts, plums, pumpkin cream and raspberry vinaigrette	
<b>GUANCIA BRASATA</b>	€24
Veal cheek and herb omelette noodles	
<b>RICORDO D'IRLANDA</b>	€29
Lamb shank with hollandaise sauce, fried egg and seasonal vegetables	
<b>IL POLPO* UBRIACO</b>	€22
Roasted octopus in red wine with sweet and sour vegetable caponata and mullet bottarga	
<b>BACCALA' ALLA CACCIATORA</b>	€22
Cod, chicken jus, dehydrated olives and anchovy pearls	

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

<b>TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b>	€6
Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	
<b>LO ZABAIONE</b>	€6
Eggnog served with traditional biscuits	
<b>CREME BRULEE</b>	€7
<b>CAFFE' GOURMET</b>	€9
Chocolate cake, coffee and mascarpone cream	
<b>OVOSODO</b>	€9
Yogurt mousse, tangerine gel, white chocolate and cocoa ground	
<b>MARITIZUM</b>	€8
Homemade maritizzo with mascarpone cream and Bronte pistachio	
<b>TRONCHETTO</b>	€8
Mousse of peanut, apricot and salted caramel mousse	

Thank you for visiting eggs.