

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
(escluso i festivi)

BENTO BOX

€23

UOVO CRACCATO
BABA' O CAPRESE?
CACIO E OVA
CARBONARA CLASSICA
SORPRESA DELLA CHEF

TUTTI I GIORNI

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€55

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

RAVIOLI DEL PLIN IN CREMA DI PARMIGIANO

CARBONARA CLASSICA

LOLLIPOP DI POLLO

Coscia di pollo croccante, crema di barbabietola e maionese al rafano con verdure di stagione

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, carbonara in fiore, baccalà in pastella, ravioli fritti | |
| CACIO E OVA* | €12 |
| Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro | |
| MAGNUM PORK* | €15 |
| Pulled pork, crema di patata americana, ketchup di peperone, giardiniera | |
| BABA' O CAPRESE? | €11 |
| Babà, stracciatella, coulis di pomodori, crema al basilico e bottarga di gallina | |
| TORTILLA CON CUORE FONDENTE | €15 |
| Frittata di patate, cipolle e crema di parmigiano servita su pan brioche | |
| CREME...FUNGHE' | €15 |
| Cremebrulee al parmigiano con crumble al tartufo e funghi cardoncelli | |
| VITELLO TONNATO | €15 |
| Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, polvere di capperi, sedano croccante | |
| CAPPUCCINO IN VERDE | €14 |
| Vellutata di piselli, spuma di parmigiano, uovo 64° e tartufo nero | |
| CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FOCACCIA LIGURE E GRISSINI | €4 |
| Utilizziamo farine del mulino Marino, farine evolutive e lievito madre | |

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

| | |
|---|-----|
| IL SALMONE INCONTRA IL GAZPACHO | €18 |
| Sashimi di Salmone* Scozzese marinato alla barbabietola, gazpacho verde, salicornia, crostini di pane e uova d'aringa | |
| TARTARE D'ESTATE | €21 |
| Fassona a coltello 160 gr, salsa di avocado, cipolla croccante, aceto, sale, olio EVO e uovo sodo di quaglia | |
| BENEDICT TARTARE | €25 |
| Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese e tartufo nero | |
| CAVIAR TARTARE | €42 |
| Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Giaveri 10 gr, tuorlo marinato nel prosecco | |

PASTE E ZUPPE

| | |
|---|-----|
| GNOCCO CARBONARO | €19 |
| Gnocchi fatti in casa, zabaione salato, crema di pecorino e guanciale croccante | |
| W LA PAPPA... | €19 |
| Ravioli ripieni di robiola di Roccaverano IGP, pappa al pomodoro e crumble di alici | |
| TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA | €14 |
| MANDILLI AI TRE POMODORI | €15 |
| Pasta ai 30 rossi, pomodoro rosso, giallo, verde e crema di basilico | |
| GAZPACHO | €12 |
| Pomodoro, peperoni, cipolla rossa, cetrioli, pane e aceto, uovo di quaglia | |
| LA ZUPPA di NONNA LALLA* | €14 |
| Vellutata di cipolle* uovo 64, gruviera | |
| VELLUTATA DI CAROTE, LATTE DI COCCO, RAFANO, ZENZERO E UOVO 64° | €15 |
| 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

| | |
|--|-----|
| CLASSICA | €14 |
| VIOLA con cipolla rossa caramellata | €15 |
| ARANCIONE con fiori di zucca | €15 |
| VERDE con friggirelli | €15 |
| NERA con tartufo nero | €18 |
| 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 |

PER CHI NON MANGIA CARNE

| | |
|---|-----|
| PUNTARELLA ROSSA con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi | €18 |
| LA CARBONARA CHE NON C' È Tonnarelli al curry, salsa di datterino giallo, guanciale di piselli croccante, 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

VERDURE BIO E UOVA

| | |
|--|-----|
| DALL'ORTO BIO Misticanza, finocchio, carote, ravanelli, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone | €13 |
| OMELETTE FRIGGITELLI E GRUVIERA | €16 |
| L'ASSOLUTO | €9 |
| 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 | €28 |
| LOLLIPOP DI POLLO Cosce di pollo croccanti, crema di barbabietola e maionese al rafano con verdure di stagione | €21 |
| CONIGLIO AI PEPERONI Coniglio disossato farcito con frittata alle erbe, peperone arrostito e crema di mais | €22 |
| BACCALA' IN GIALLO Baccalà cotto a bassa temperatura, coulis di datterino giallo, salicornia e uova di aringa | €24 |

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 |
| CARBODOLCE Spaghetti di mela, mango, yogurt al limone, polvere di cocco e arancia candita | €8 |
| CAFFE' GOURMET Torta al cioccolato extra-fondente, gelato alla crema e caffè espresso | €9 |
| OVOSODO Mousse di yogurt greco, gel di mango, cioccolato bianco e terra di cacao | €9 |
| MARITIZUM Maritozzo fatto in casa con crema mascarpone al pistacchio di Bronte | €8 |
| COCCOBELLO Semifreddo al cocco con gel di passion fruit, foglia di cacao e terra di cacao | €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
(excluding holidays)

BENTO BOX

€23

UOVO CRACCATO (PECORINO CREAM, ZUCCHINI, HEN BOTTARGA)
BABA' O CAPRESE? (BABA, STRACCIATELLA, TOMATOES, BASIL AND HEN ROE)
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)
CLASSIC CARBONARA
SURPRISE FROM THE CHEF

EVERYDAY

TASTING MENU

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€55

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

HANDMADE RAVIOLI DEL PLIN IN PARMESAN CREAM

CLASSIC CARBONARA

LOLLIPOP DI POLLO

Crispy chicken thigh, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables

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*

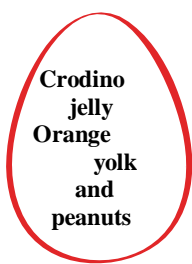
€12

Three mini carbonara fried sticks in different versions: classic, black truffle and 'nduja sausage

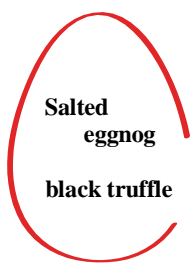
| | |
|--|-----|
| IL GIOCO DEL CROCCANTE* | €16 |
| Fried spiced egg yolks, fried vegetables, zucchini flower stuffed with carbonara sauce, tempura of cod fish, fried ravioli | |
| CACIO E OVA* | €12 |
| Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction | |
| MAGNUM PORK * | €15 |
| Pulled pork, cream of American potato, pepper ketchup, vegetables | |
| BABA' O CAPRESE? | €11 |
| Babà, stracciatella, coulis of tomatoes, basil cream and hen roe | |
| TORTILLA CON CUORE FONDENTE | €15 |
| Potatoes and onions omelette with parmesan cream | |
| CREME...FUNGHE' | €15 |
| Parmesan cremebrulee with black truffle crumble and cardoncelli mushrooms | |
| VITELLO TONNATO | €15 |
| Veal with tuna sauce, capers and celery | |
| CAPPUCCINO IN VERDE | €16 |
| Cream of peas, Parmesan mousse, egg 64 ° and black truffle | |
| PANE | €4 |
| Homemade bread | |

EGGS GAME €22

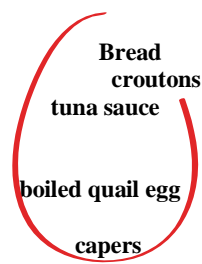
Six eggshells filled with different ingredients



IL BIONDO



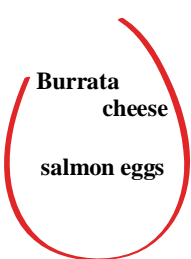
SAN BAYLON



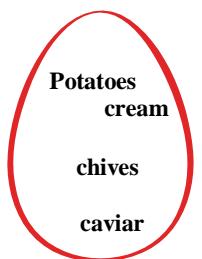
TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

TARTARE AND CAVIAR

| | |
|--|------|
| IL SALMONE INCONTRA IL GAZPACHO | €18 |
| Scottish Salmon Sashimi * marinated with beetroot, green gazpacho, glasswort, croutons and herring roe | |
| TARTARE D'ESTATE | €21 |
| Fassona tartare 160 gr, avocado sauce, crunchy onion, vinegar, salt, EVO and boiled quail egg | |
| BENEDICT TARTARE | €25 |
| Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, black pepper, EVO, Hollandaise sauce, black truffle | |
| CAVIAR TARTARE | € 42 |
| Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., marinated yolk in prosecco | |

PASTA AND SOUP

| | |
|--|-----|
| GNOCCO CARBONARO | €19 |
| Homemade gnocchi, salted zabaglione, pecorino cream and crispy bacon | |
| W LA PAPPA... | €19 |
| Homemade ravioli stuffed with robiola cheese served with tomato, bread and anchovies crumble | |
| TONNARELLI CACIO PEPI E BOTTARGA DI GALLINA | €14 |
| Homemade tonnarelli Roman pecorino, black pepper and hen's bottarga | |
| MANDILLI WITH THREE TOMATOES | €15 |
| Pasta with 30 eggs, red, yellow, green tomatoes and basil cream | |
| GAZPACHO | €12 |
| Tomatoes, peppers, red onion, cucumber, bread and vinegar and quail eggs | |
| LA ZUPPA di NONNA LALLA | €14 |
| Onions soup, egg 64 °, gruyere cheese | |
| CARROTS AND COCONUT MILK SOUP WITH HORSERADISH, GINGER AND EGG 64° | €15 |

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 carbonara 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

| | |
|--|-----|
| CLASSICA | €14 |
| VIOLA with caramelized red onion | €15 |
| ARANCIONE with zucchini flowers | €15 |
| VERDE with “friggirelli” sweet peppers | €15 |
| NERA with black truffle | €18 |
| ROSSO FUOCO with ‘nduja sausage and stracciatella cheese | €15 |
| PORPORA with duck breast confit and caciocavallo cheese | €15 |
| BIANCA potatoes spaghetti with guanciale, pecorino cream, egg 64° | €14 |
| CARBONARA 1954 | €15 |
| Homemade tonnarello with egg, bacon, garlic and gruyere cheese | |

PER CHI NON MANGIA CARNE

| | |
|---|-----|
| PUNTARELLA ROSSA red prawns * with citrus zest and pistachio | €18 |
| LA CARBONARA CHE NON C'È | €14 |
| Homemade curry scented tonnarelli with yellow tomatoes sauce, crispy pea, toasted pine nuts, aromatic herbs | |

FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

EGGS AND VEGETABLES

| | |
|--|-----|
| DALL'ORTO BIO | €13 |
| Mixed salad, fennel, carrots, tomato, radish, walnuts, marinated stewed egg, raspberry vinegar vinaigrette | |
| OMELETTE FRIGGITELLI SWEET PEPPERS AND GRUYERE CHEESE | €16 |
| SUNNY SIDE UP EGGS | €9 |
| SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE | €16 |

MEAT AND FISH

| | |
|---|-----|
| L'ORECCHIA DI ELEFANTE* | €28 |
| Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes | |
| LOLLIPOP DI POLLO | €21 |
| Crispy chicken thighs, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables | |
| CONIGLIO AI PEPERONI | €22 |
| Boneless rabbit stuffed with herb omelette, roasted pepper and corn cream | |
| BACCALA' IN GIALLO | €24 |
| Low temperature cod fish with coulis of tomatoes, glasswort and herring 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 | |
| CARBODOLCE | €8 |
| Apple spaghetti, mango, lemon yogurt, coconut and dry orange | |
| CAFFE' GOURMET | €9 |
| Chocolate cake, coffee and cream ice-cream | |
| OVIOSODO | €9 |
| Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground | |
| MARITTOZZUM | €8 |
| Homemade maritozzo with pistachio mascarpone cream | |
| COCCOBELLO | €8 |
| Coconut parfait with passion fruit jelly, cocoa leaf and cocoa ground | |

Thank you for visiting EGGs.