



## 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 MENÙ DEGUSTAZIONE

DA LUNEDÌ A GIOVEDÌ A PRANZO  
(escluso i festivi)

### BENTO BOX

€23

UOVO CRACCATO  
FLAN DI VERDURE DI STAGIONE E PECORINO  
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

<b>TRIS DI STRAPAZZI*</b>	€12
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
<b>IL GIOCO DEL CROCCANTE*</b>	€16
Tuorli speziati, sedano rapa, 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>	€16
Pulled pork, crauti panna acida, salsa BBQ fatta in casa	
<b>CATALANA ALLA ZUCCA</b>	€15
Creme brulée alla zucca mantovana con crumble al tartufo, guanciale croccante	
<b>MARITONNO ALLA VACCINARA</b>	€12
Maritonno con coda alla vaccinara, sedano croccante, pecorino e cacao	
<b>L'UOVO CARBONARO</b>	€14
Uovo 64°, crema di pecorino, guanciale croccante, crostini di pane	
<b>CA...PORCINO*</b>	€16
Vellutata di porcini, spuma di parmigiano, uovo 64° e tartufo nero	
<b>CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FOCACCIA LIGURE E GRISSINI</b>	€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



**IL BIONDO**



**SAN BAYLON**



**TONNATO**



**CRACCATO**



**NON UOVO**



**IL GUALTIERO**

## TARTARE E CAVIALE

<b>SALMONE D'AUTUNNO</b>	€20
Sashimi di Salmone* Scozzese marinato al caffè, crema di pastinaca all'anice stellato, cipolla croccante e uova di aringa	
<b>BACIO DI DAMA TARTARE</b>	€23
Tris di tartare di Fassona a coltello con maionese al rafano, salsa tonnata e zabaione al tartufo.	
<b>BENEDICT TARTARE</b>	€25
Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese e <b>tartufo nero</b> oppure <b>funghi porcini</b>	
<b>CAVIAR TARTARE</b>	€45
Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Giaveri 10 gr, tuorlo marinato nel prosecco	

## PASTA E ZUPPE

<b>GNOCCO CARBONARO</b>	€19
Gnocchi fatti in casa, zabaione salato, crema di pecorino e guanciale croccante	
<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>	€15
<b>VELLUTATA DI ZUCCA, CASTAGNE, NOCCIOLE CROCCANTI E UOVO 64°</b>	€16
<b>CREMA DI PATATE, FUNGHI PORCINI E UOVO 64°</b>	€18
<b>LA ZUPPA di NONNA LALLA*</b>	€14
Vellutata di cipolle* uovo 64, gruviera	

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

## LA CARTA DELLE CARBONARE

**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**

<b>CLASSICA</b>	€14
<b>VIOLA con cipolla rossa caramellata</b>	€15
<b>ARANCIONE con zucca mantovana e mandorle tostate</b>	€15
<b>BOSCAIOLA con funghi porcini</b>	€18
<b>NERA con tartufo nero</b>	€18
<b>ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella</b>	€15
<b>PORPORA con petto d'anatra, castagne e caciocavallo</b>	€15
<b>CARBONARA 1954</b>	€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**

<b>PUNTARELLA ROSSA</b>	€18
con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi	
<b>LA CARBONARA CHE NON C'È</b>	€14
Tonnarelli al curry, crema di zucca, guanciale di piselli croccante, pinoli tostate, erbe aromatiche	

**PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE**

Possiamo fare le nostre carbonare senza il guanciale. 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>	€14
Misticanza, finocchio, carote, cavolo croccante, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato, vinaigrette all'aceto di lampone	
<b>L'OVO INCAVOLATO</b>	€16
uovo 64, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, peperoncino	
<b>TORTILLA CON CUORE FONDENTE</b>	€15
Frittata di patate, cipolle e crema di parmigiano servita su pan brioche	
<b>OMELETTE GORGONZOLA E CASTAGNE</b>	€16
<b>L'ASSOLUTO</b>	€9
<b>OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO</b>	€16
<b>OCCHIO DI BUE CON FUNGHI PORCINI</b>	€16

## CARNE E PESCE

<b>L'ORECCHIA DI ELEFANTE*</b>	€28
Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini	
<b>L'OSSOBUCO</b>	€26
Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura, tagliatelle di frittata alle erbe e verdure di stagione	
<b>LOLLIPOP DI POLLO</b>	€22
Cosce di pollo croccanti, crema di barbabietola e maionese al rafano con verdure di stagione	
<b>RICORDO D'IRLANDA</b>	€29
Stinco d'agnello N.Z. cotto a bassa temperatura, crocchetta di melanzane, salsa olandese e uovo al tegamino	
<b>BACCALA' ALL' AMATRICIANA</b>	€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

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

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)  
FLAN OF SEASONAL VEGETABLES AND PECORINO CHEESE  
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)  
CLASSIC CARBONARA  
SURPRISE FROM THE CHEF

EVERYDAY

### 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

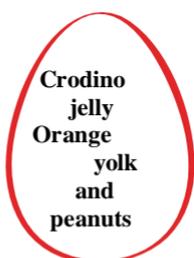
Fried spiced egg yolks, crispy celeriac, boiled meatball, tempura of cod fish, fried ravioli

<b>CACIO E OVA*</b> Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction	€12
<b>MAGNUM PORK *</b> Pulled pork, cabbage with sour cream, homemade BBQ sauce	€16
<b>MARITONZO ALLA VACCINARA</b> Maritotzo with oxtail, crunchy celery, pecorino cheese and cocoa	€12
<b>CATALANA ALLA ZUCCA</b> Pumpkin creme brulée with truffle crumble, crispy bacon	€15
<b>L'UOVO CARBONARO</b> 64° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons	€14
<b>CA...PORCINO</b> Cream of porcini mushrooms, Parmesan mousse, egg 64 ° and black truffle	€16

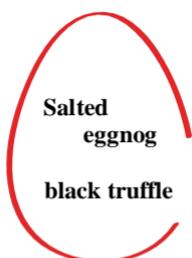
<b>PANE</b> Homemade bread	€4
-------------------------------	----

## EGGS GAME

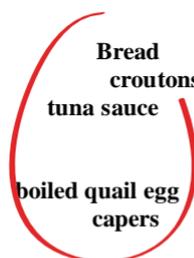
Six eggshells filled with different ingredients



IL BIONDO



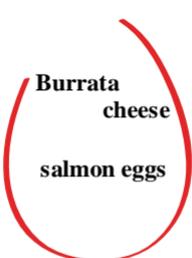
SAN BAYLON



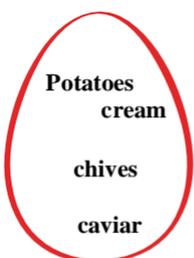
TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

## TARTARE AND CAVIAR

<b>SALMONE D'AUTUNNO</b> Scottish Salmon Sashimi* marinated in coffee, parsnip cream with star anise, crispy onion and herring roe	€20
<b>BACIO DI DAMA TARTARE</b> Three Fassona tartare with horseradish mayonnaise, cream, tuna sauce and salted eggnog with black truffle	€23
<b>BENEDICT TARTARE</b> Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, black pepper, EVO, Hollandaise sauce, <b>black truffle</b> or <b>porcini mushrooms</b>	€25
<b>CAVIAR TARTARE</b> Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., marinated yolk in prosecco	€ 45

## PASTA AND SOUP

<b>GNOCCO 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 roe	€15
<b>PUMPKIN SOUP, CHESTNUTS, CRUNCHY HAZELNUTS AND EGG 64 °</b>	€16
<b>POTATO CREAM, PORCINI MUSHROOMS AND EGG 64 °</b>	€18
<b>LA ZUPPA di NONNA LALLA</b> Onions soup, egg 64 °, gruyere cheese	€14

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

## THE CARBONARA LIST

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 our waitstaff. If you prefer the classic plate you can ask our waitstaff.  
Thank you

<b>CLASSICA</b>	€14
-----------------	-----

<b>VIOLA with caramelized red onion</b>	€15
<b>ARANCIONE with mantovana pumpkin and toasted almonds</b>	€15
<b>BOSCAIOLA with porcini mushrooms</b>	€18
<b>NERA with black truffle</b>	€18
<b>ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese</b>	€15
<b>PORPORA with duck brest confit chestnuts and caciocavallo cheese</b>	€15
<b>CARBONARA 1954</b>	€15
<b>Homemade tonnarello with egg, bacon, garlic and gruyere cheese</b>	

#### PER CHI NON MANGIA CARNE

<b>PUNTARELLA ROSSA red prawns * with citrus zest and pistachio</b>	€18
<b>LA CARBONARA CHE NON C'È</b>	€14
<b>Homemade curry scented tonnarelli with pumpkin cream, crispy pea, toasted pine nuts, aromatic herbs</b>	

#### FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

## EGGS AND VEGETABLES

<b>DALL'ORTO BIO</b>	€14
Mixed salad, fennel, carrots, tomato, crunchy cabbage, walnuts, marinated stewed egg, raspberry vinegar vinaigrette	
<b>L'OVO INCAVOLATO</b>	€16
egg 64 °, cabbage, savoy cabbage, purple cabbage, chilli pepper	
<b>TORTILLA CON CUORE FONDENTE</b>	€15
Potatoes and onions omelette with parmesan cream, pan brioche	
<b>OMELETTE GORGONZOLA AND CHESTNUTS</b>	€16
<b>SUNNY SIDE UP EGGS</b>	€9
<b>SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE</b>	€16
<b>SUNNY SIDE UP EGGS WITH 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>L'OSSOBUCO</b>	€26
Low temperature cooked veal marrowbone, herbs frittata tagliatelle and seasonal vegetables.	
<b>LOLLIPOP DI POLLO</b>	€22
Crispy chicken thighs, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables	
<b>RICORDO D'IRLANDA</b>	€29
Lamb shank N.Z. cooked at low temperature, aubergine croquette, hollandaise sauce and fried egg	
<b>BACCALA' ALL' AMATRICIANA</b>	€24
Cod fish with tomato sauce, bacon, pecorino cheese and quail egg	

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>	€7
Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	
<b>LO ZABAIONE</b>	€7
Eggnog served with traditional biscuits	
<b>CARBODOLCE</b>	€9
Apple spaghetti, mango, lemon yogurt, coconut and dry mango	
<b>CAFFE' GOURMET</b>	€9
Chocolate cake, coffee and cream ice-cream	
<b>OVOSODO</b>	€9
Yogurt mousse, tangerine gel, white chocolate and cocoa ground	
<b>MARITZZUM</b>	€8
Homemade maritozzo with pistachio mascarpone cream	
<b>TRONCHETTO</b>	€8
Peanuts parfait, apricot and salted caramel mousse	

Thank you for visiting EGGS.