



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 di Gragnano IGP prodotta per Eggs, 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.

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

TUTTI I GIORNI

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO



€60

Il biondo

Vitello tonnato

Insalata russa

Stracciatella con uova di pesce

Sorpresa della Chef

RAVIOLO PASQUALINO*

Raviolo verde ripieno di agnello e carciofi in crema di pecorino e carciofi croccanti

CARBONARA CLASSICA

FARAONA RIPIENA*

Faraona ripiena di frittata alle erbe e verze

DOLCE A SCELTA



€45

VERTICALE DI CARBONARA

STRAPAZZINO*

TRE ASSAGGI DI CARBONARA

Classica, Puntarella Rossa e Tartufo nero)

DOLCE A SCELTA

COCKTAIL O CALICE DI VINO 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*

Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja (strapazzino classico disponibile anche in versione gluten free)



€12

MAGNUM PORK*

Pulled pork, misticanza e salsa BBQ fatta in casa



€16

IL GIOCO DEL CROCCANTE*

Tuorli speziati, fiore carbonaro, acciughe fritte, ravioli fritti, salvia e borragine in pastella



€16

CACIO E OVA*

Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro



€13

UN SALTO IN PIEMONTE*

Vitello tonnato con giardiniera, insalata russa, polpetta di bollito*, bagnetto verde



€18

ROMA – MILANO*

Suppli di riso allo zafferano ripieno con mozzarella



€5

TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa



€16

UOVO CARBONARO

Spuma di pecorino romano uovo 64 guancialetto croccante e pepe Madagascar



€15

COPERTO E CESTINO DI PANE ARTIGIANALE FOCACCIA LIGURE GRISSINI

Utilizziamo farine del mulino Marino, farine evolutive e lievito madre



€3

IL GIOCO DELL'OVA

Gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati



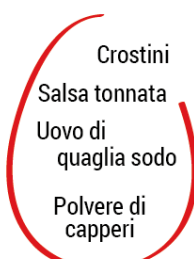
€24



IL BIONDO



SAN BAYLON



TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

TARTARE E CAVIALE

FASSONA NELLE LANGHE

Tartare servita con salsa tonnata, bagnetto verde, maionese al rafano, zabaione salato al tartufo, maionese alle nocciole, ovetto di quaglia, cipolla in agrodolce e alice.



€25

TARTARE D'ESTATE

Fassona a coltello 160 gr, gazpacho verde, uovo di quaglia, gel di tuorlo alla soia, capperi disidratati e cipolla in agrodolce



€25

CAVIAR TARTARE

Crudo di Fassona a coltello 160 gr., caviale Adamas 10 gr, tuorlo marinato nel prosecco



€45

PASTA E ZUPPE

CACIO PEPE

Tonnarelli, pecorino, pepe e bottarga di gallina



€16

RAVIOLO PASQUALINO*

Raviolo verde ripieno di agnello e carciofi in crema di pecorino e carciofi croccanti



€21

TAGLIATELLE BURRO E PARMIGIANO*

Tagliatella all'uovo, burro, parmigiano e zest di limone



€18

VELLUTATA DI PISELLI *

Mimosa d'uovo e crema di parmigiano allo zafferano



€16

CA' CIPOLLA *

Crema di cipolle cotte al sale, uovo 64°, crema di pecorino e polvere di cipolla bruciata



€16

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

LA CARTA DELLE CARBONARE

Mezze maniche Di Gragnano 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



CLASSICA

€15

ARANCIONE con fiori di zucca

€16

VIOLA con cipolla rossa caramellata

€16

VERDE con Friggitelli

€17

NERA con tartufo nero

€18

ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella

€16

PORPORA con petto d'anatra*, caciocavallo

€17

CARBONARA 1954

€16

la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana
Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera

CARBOCA Carbonara classica con uovo d'oca e asparagi (2 porzioni)

€34

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA

con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi



€18

LA CARBONARA CHE NON C' È

Spaghetti di Gragnano, crema di zucca, pomodori secchi, pinoli tostati, erbe aromatiche



€15

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 con un supplemento di 2 euro.

Le preparazioni avvengono in un'unica cucina

VERDURE BIO E UOVA

DALL'ORTO BIO

Misticanza, finocchio, carote miste, pomodori misti, noci, uovo barzotto marinato alla barbabietola, vinaigrette all'aceto di lampone



€15

L'ASSOLUTO DI GALLINA



€13

ASPARAGI ALLA BISMARCK

Asparagi, uova di gallina, anatra o oca (a scelta) all'occhio di bue e salsa olandese



€19

OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO



€18

CARNE E PESCE

FARAONA RIPIENA*

Faraona ripiena di frittata alle erbe e verze



€28

L'ORECCHIA DI ELEFANTE*

Nodino di vitello* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini



€30

ACCIUGHE RIPIENE e INSALATA DI POMODORI

Acciughe*, ricotta, pecorino, basilico, scorza di limone e maionese all'erba cipollina



€25

HUMMUS E BACCALA'

Hummus, baccala croccante*, insalata e carote



€16

TATAKI DI MANZO

Filetto scottato, salsa chimichurri, misticanza, tuorlo d'uovo marinato nella soia e cime di asparagi.



€30

Se si soffre di INTOLLERANZE O ALLERGIE chiedere informazioni al personale di sala, gli allergeni sono indicati di seguito al piatto.

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 microfiltrata.

DOLCI

TIRAMISÙ ARTIGIANALE ZUM



€8

LO ZABAIONE

Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con biscotti di pasta frolla



€8

CARBODOLCE

Spaghetti di mela, mango, yogurt al limone fatto in casa, polvere di cocco e albicocca essicata



€9

CAFFE' GOURMET*

Torta al cioccolato fondente, gelato alla crema, mini cheesecake e caffè espresso



€11

GUSCIO

Crema chantilly allo zabaione, fragole e guscio di meringa



€10

OVOSODO

Mousse di yogurt greco, gel di mango, cioccolato bianco e terra di cacao



€10

GIMBER

Sorbetto al limone, zenzero e vodka



€6

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 Gragnano 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**

TASTING MENU

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO



€60

Il biondo

Vitello tonnato

Russian salad

Stracciatella with fish eggs

Susprise by the chef

RAVIOLO PASQUALINO*

Green ravioli stuffed with lamb and artichokes in pecorino cream and crispy artichokes

CARBONARA CLASSICA

FARAONA RIPIENA*

Guinea fowl stuffed with omelette herb and cabbage

DESSERT OF YOUR CHOICE

VERTICALE DI CARBONARA



€45

STRAPAZZINO*

THREE TASTINGS OF CARBONARA

Classica, Puntarella Rossa and Black Truffle

DESSERT OF YOUR CHOICE

COCKTAIL OR GLASS OF WINE AT YOUR CHOICE

Our Tasting Menus can also be vegetarian and are designed for the entire table. For any allergies/intolerances you can contact our dining room staff

STARTERS

TRIS DI STRAPAZZI*

Walking carbonara in flavors: classic, truffle, 'nduja



€12

IL GIOCO DEL CROCCANTE*

Spiced egg yolks, courgette flower with carbonara, fried anchovies, fried ravioli, battered sage and borage



€16

MAGNUM PORK*

Pulled pork, mixed salad and homemade BBQ sauce



€16

CACIO E OVA*

Bread, egg, pecorino meatballs, served with tomato sauce



€13

UN SALTO IN PIEMONTE*

Veal with tuna sauce and giardiniera, Russian salad, meatball, green sauce



€18

ROMA – MILANO*

Saffron rice suppli stuffed with mozzarella



€5

TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato and homemade pickled vegetablese



€16

UOVO CARBONARO

Pecorino romano mousse egg 64 crispy bacon and Madagascar pepper



€15

COVER CHARGE BASKET OF ARTISAN BREAD LIGURIAN FOCACCIA AND BREADSTICKS

€3



EGGS GAME

Six eggshells filled with different ingredients



€24

Crodino jelly
Orange yolk
and peanuts

IL BIONDO

Salted
eggnog
Black truffle

SAN BAYLON

Bread
croutons
tuna sauce
Booled quail egg
capers

TONNATO

Pecorino
cream
Courgette
marinated
with wild mint
Hen bottarga

CRACCATO

Burrata
cheese
Salmon
eggs

NON UOVO

Potatoes
cream
Chives
Caviar

IL GUALTIERO

TARTARE AND CAVIAR

FASSONA NELLE LANGHE

Tartare with garnish of: tuna sauce, green sauce, horseradish mayonnaise, salted zabaglione with truffle, hazelnut mayonnaise, quail egg, sweet and sour onion and anchovy



€25

TARTARE D'ESTATE

Fassona cheese with a knife 160 gr, green gazpacho, quail egg, soy yolk gel, dehydrated caper and sweet and sour onion



€25

CAVIAR TARTARE

Raw Fassona beef 160 gr., Adamas caviar 10 gr., egg yolk marinated in prosecco



€45

PASTA AND SOUP

CACIO PEPE

Tonnarello with pecorino cheese, pepper and bottarga di gallina



€16

RAVIOLO PASQUALINO*

Green ravioli stuffed with lamb and artichokes in pecorino cream and crispy artichokes



€21

TAGLIATELLE BURRO E PARMIGIANO*

Tagliatella made with eggs, butter, parmigiano and lemon zest



€18

VELLUTATA DI PISELLI, MIMOSA D'UOVO E CREMA DI PARMIGIANO*

Peas and mint soup, egg mimosa and parmesan foam with saffron



€16

CA' CIPOLLA*

Cream of onions cooked in salt, egg 64°, pecorino cream and burnt onion powder



€16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

THE CARBONARA LIST

Mezze maniche pasta 110 gr from pastificio Di Gragnano, 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



CLASSICA	€15
ARANCIONE with pumpkin flowers	€16
VIOLA with caramelized red onion	€16
VERDE with Friggitelli peppers	€17
NERA with black truffle	€18
ROSSO FUOCO with ‘nduja e stracciatella	€16
PORPORA with duck breast*, caciocavallo	€17
CARBONARA 1954	€16
the first official version of the recipe published on La Cucina Italiana Tonnarello water and flour, browned bacon, poached garlic, egg, gruyere cheese	

FOR THOSE WHO DO NOT EAT MEAT

PUNTARELLA ROSSA with Sicilian red prawns*, pistachios, citrus zest	 €18
LA CARBONARA CHE NON C' È Spaghetti from Gragnano, yellow tomato cream, dried tomatoes, toasted pine nuts, aromatic herbs	 €15

CARBOCA Classic carbonara with goose egg and asparagus (for 2 people)	€34
---	-----

FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free. For gluten intolerances we can serve gluten-free bread and pasta from the NOOBIS FOOD pasta factory with an extra charge of 2 euros.
The preparations take place in a single kitchen

EGGS AND VEGETABLES

DALL'ORTO BIO Mixed salad, fennel, carrots, tomato, walnuts, beetroot marinated egg, raspberry vinegar vinaigrette	 €15
L'ASSOLUTO DI GALLINA ASPARAGI ALLA BISMARCK Asparagus, chicken or duck eggs (of your choice) and hollandaise sauce	 €13
SUNNY SIDE UP WITH BLACK TRUFFLE	 €18

MEAT AND FISH

L'ORECCHIA DI ELEFANTE* Breaded veal knot* gr 450, served with mixed salad and cherry tomatoes	 €30
FARAONA RIPIENA* Guinea fowl stuffed with herb and cabbage omelette	 €28
ALICI RIPIENE e INSALATA DI POMODORI Anchovies*, ricotta, pecorino cheese, basil, lemon zest ,chive mayonnaise and tomato salad	 €25
HUMMUS E BACCALA' Hummus, crispy cod*, salad and carrots	 €16
TATAKI DI MANZO Seared fillet, chimichurri sauce, mixed salad, soia souce marinated egg yolk, asparagus tops	 €30

If you suffer from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff.
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 at origin according to market availability. We serve microfiltrer drinking water.

DOLCI

TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	 €8
CARBODOLCE Apple spaghetti, mango, homemade lemon yogurt, coconut powder and dried apricot	 €9
LO ZABAIONE Eggnog served with traditional biscuits	 €8
CAFFE' GOURMET * Chocolate cake, coffee, cheesecake and cream ice-cream	 €11
OVOSODO Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground	 €10
GUSCIO Chantilly cream with zabaglione, strawberries and meringue shell	 €10
SORBETTO GIMBER Lemon, ginger e vodka	€6

Thank you for visiting EGGS.