



LE ORIGINI

Siamo felici di presentarvi il nostro menu stagionale che celebra la versatilità e il gusto delle uova.

Nasciamo a Roma nel 2017 e sbarchiamo a Milano nel 2024, nel cuore di Brera, in via Solferino.

La chef **Barbara Agosti** ha creato un menu contemporaneo e divertente, che ha il suo punto di forza nella qualità delle materie prime e nelle uova, filo conduttore di piatti che spaziano dalla carbonara all'orecchia di elefante, dal Gioco dell'Ova al tiramisù.

Un menu che ha una grande attenzione alla cucina vegetariana – con i piatti V-Eggs -, senza glutine e all'abbinamento con vini naturali e artigianali.

Abbiamo una sala ampia e tranquilla e una cantina per cene speciali, compleanni e piccoli eventi.

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE



BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€59

Il biondo

Vitello tonnato

Acciuga Ripiena

Stracciatella con gel di tuorlo

Sorpresa della Chef

MILANO NEL PIATTO

Ravioli *con sfoglia allo zafferano ripieni di ossobuco, spuma di parmigiano allo zafferano

CARBONARA CLASSICA

FARAONA RIPIENA

Faraona ripiena* di frittata alle erbe e spinaci

DOLCE A SCELTA

IL GIOCO DELL'OVA

Gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati



€24

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

Crema
di pecorino
Zucchine
marinate con
mentuccia
Bottarga di
gallina

CRACCATO

Burrata
e
gel di tuorlo
agli agrumi

NON UOVO

Caviale
Erba cipollina
Crema di
patate

IL GUALTIERO

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.

Per intolleranze al glutine possiamo servire pane e pasta senza glutine del pastificio NOOBIS FOOD

Le preparazioni avvengono in un'unica cucina



€13



€8



LACTOGEN

€12



BSE



BRACHIDI



€18



SOLETTI



ARACHIDI



LIQUOR



€18



) €

€14



€14

€3

PASTA E ZUPPE

CACIO PEPE

Tonnarelli, pecorino, pepe e bottarga di gallina



€16

MILANO NEL PIATTO

Raviolo di ossobuco* con crema di parmigiano allo zafferano



€21

TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO

Tagliatella all'uovo*, ragu' di coniglio* e vitello*



€19

LA ZUCCA

Vellutata di zucca*, uovo '64, nocciole e olio al rosmarino



€14

CARBONARA AL SALTO

Risotto*, crema di pecorino, zabaione salato e guanciale croccante



€16

ROMA IN TRE PIATTI

Cacio e pepe, carbonara e botticella



€16

CREMA DI PATATE*

Crema di patate, tartufo nero, uovo 64°



16€

I nostri primi possono essere serviti senza uovo

UOVA CARNE E PESCE

MACCO

Purea di fave*, cime di rapa e uovo '64°



€14

ASSOLUTO DI GALLINA

Due uova al tegamino, servite con verdure di stagione



€13

DALL'ORTO BIO

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



€15

GREEN

Puntarelle ripassate con alici e uovo 64°



€15

PADELLOTTO

Verdure di stagione saltate in padella, con tagliatelle di frittata



€14

ANATRA VA A CAVALLO

Verdure di stagione, uovo d'anatra al tegamino e caciocavallo



15€

ALICI RIPIENE

Alici croccanti ripiene di ricotta*, pecorino e limone con insalata di finocchio



€19

ORECCHIA DI ELEFANTE

Nodino di vitello* panato, servito con misticanza e pomodorini



€29

FARAONA RIPIENA

Faraona ripiena di frittata alle erbe e spinaci*



€28

FASSONA NELLE LANGHE

Tartare servita con salsa tonnata, pesto,



€23

maionese al rafano, zabaione salato al tartufo,
maionese alle nocciole, ovetto di quaglia, cipolla in agrodolce e alice.

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.

Piatto disponibile anche senza glutine con un supplemento di 2 euro.



CLASSICA

€15

ARANCIONE con zucca e mandorle tostate



€16

NERA con tartufo nero

€18

VIOLA con cipolla rossa caramellata

€16

VERDE con verdure di stagione (chiedere al personale di sala)

€17

CARBONERA con fili di zucca croccante e nero di seppia

€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

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA

Gamberi*, pistacchi, zeste di agrumi



€18

LA CARBONARA CHE NON C' È

Spago, crema di zucca, pomodori secchi, arachidi, erbe aromatiche



€15

PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE

Possiamo fare le nostre carbonare vegetariane senza il guanciale.



TIRAMISÙ ARTIGIANALE ZUM*



LO ZABAIONE

Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con biscotti



CARBODOLCE

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



CAFFE' GOURMET*

Torta al cioccolato fondente, gelato alla crema con caramello salato e caffè espresso



GUSCIO

Crema chantilly allo zabaione, coulis di frutti di bosco* e guscio di meringa



OVOSODO*

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



GIMBER

Sorbetto al limone, zenzero e vodka



Grazie di aver provato la nostra cucina.



THE ORIGINS

Welcome to Eggs

We're delighted to present our seasonal menu, celebrating the versatility and flavor of eggs. We were founded in Rome in 2017 and will be arriving in Milan in 2024, in the heart of Brera, on Via Solferino.

Chef Barbara Agosti has created a contemporary and fun menu, centered on the quality of the ingredients and eggs, the common thread running through dishes ranging from carbonara to elephant ear pasta, from Gioco dell'Ova to tiramisù.

The menu places great emphasis on vegetarian cuisine—with V-Eggs dishes—and gluten-free options, as well as pairings with natural and artisanal wines. We have a spacious, quiet dining room and a canteen for special dinners, birthdays, and small events.

TASTING MENU

BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€59

Il biondo

Vitello tonnato

Stuffed anchovies

Stracciatella with yolk gel

Susprise by the chef

MILANO NEL PIATTO

Ravioli *with saffron puff pastry filled with ossobuco, saffron parmesan mousse

CARBONARA CLASSICA

FARAONA RIPIENA*

Guinea fowl stuffed with omelette herb and spinach

DESSERT OF 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**

EGGS GAME

Six eggshells filled with different ingredients



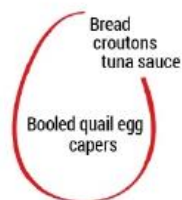
€24



IL BIONDO



SAN BAYLON



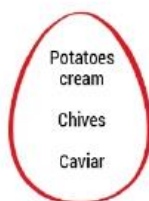
TONNATO



CRACCATO



NON UOVO



IL GUALTIERO

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 microfiltrir drinking water.

For gluten intolerances we can serve gluten-free bread and pasta from the NOOBIS FOOD pasta factory.

The preparations take place in a single kitchen

STARTERS

CACIO E OVA*

Bread, egg, pecorino meatballs, served with tomato sauce



ROMA – MILANO*

2 Saffron rice supplì stuffed with mozzarella



TRIS DI STRAPAZZI*

Walking carbonara in flavors: classic, truffle, 'nduja
(mini carbonara fried sticks classic also available gluten free)



METTI IN MEZZO

egg yolk, veal with tuna sauce, pickled vegetables, russian salad, bread meatballs*, boiled meatball*



TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato and homemade pickled vegetables



UOVO CARBONARO

Pecorino cream, 64° egg, bread croutons and bacon



CA PORCINO*

Porcini mushrooms cream, potato mousse, black truffle, and egg 64°



COVER CHARGE BASKET OF ARTISAN BREAD LIGURIAN FOCACCIA AND BREADSTICKS €3

Bread in collaboration with Alessandra Fontana and Mulino Macinazione Lendinara and Yeast Mother



PASTA AND SOUP

CACIO PEPE

Tonnarello with pecorino cheese, pepper and bottarga di gallina



€16

MILANO NEL PIATTO

Ravioli *with saffron puff pastry stuffed with ossobuco, saffron parmesan mousse



€21

TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO

Egg tagliatelle*, rabbit and veal ragu*



€19

LA ZUCCA*

Pumpkin soup*, '64 egg, hazelnuts and rosemary olive oil



€14

CARBONARA AL SALTO

Rice*, pecorino cream, savory eggnog and crispy bacon



€16

ROMA IN TRE PIATTI

Cacio e pepe, carbonara and botticella



€16

CREMA DI PATATE*

Potatoes cream, black truffle, 64° egg



€16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

EGGS

MEAT AND FISH

MACCO

Macco di fava beans*, turnip tops and 64° egg



€14

L'ASSOLUTO DI GALLINA

Two fried eggs, served with seasonal vegetables



€13

DALL'ORTO BIO

Mixed salad, fennel, mixed carrots, tomatoes, walnuts, beetroot marinated soft-boiled egg, raspberry vinaigrette



€15

GREEN

Puntarelle sautéed with anchovies and egg 64°



€15

PADELLOTTO

Seasonal vegetables sautéed in a pan, with omelette tagliatelle



€14

ANATRA VA A CAVALLO

Seasonal vegetables, fried duck egg and caciocavallo cheese



15€

ALICI RIPIENE

Anchovies*, ricotta, pecorino cheese, basil, lemon zest ,chive mayon



€19

FARAONA RIPIENA*

Guinea fowl stuffed with herb omelette and spinach



€28

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



€23

L'ORECCHIA DI ELEFANTE*

Breaded veal knot* gr 450, served with mixed salad and cherry tomatoes



€29

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.

Also available gluten-free with an extra charge of 2 €.



CLASSICA €15

ARANCIONE with pumpkin and almonds €16



NERA with black truffle €18

VIOLA with caramelized red onion €16

VERDE seasonal vegetables (ask the waiter) €17

CARBONERA with crispy pumpkin strands and squid ink €18

ROSSO FUOCO with ‘nduja e stracciatella €16

PORPORA with duck breast*, caciocavallo cheese €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 €18
with prawns*, pistachios, citrus zest



LA CARBONARA CHE NON C' È €15
Spaghetti from Gragnano, yellow tomato cream, dried tomatoes, toasted peanuts, aromatic herbs



FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian



TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM *

Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM



LO ZABAIONE

Eggnog served with traditional biscuits



CARBODOLCE

Apple spaghetti, mango, homemade lemon yogurt, coconut powder and dried apricot



CAFFE' GOURMET

Chocolate cake*, coffee, and cream ice-cream



OVOSODO*

Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground



GUSCIO

Chantilly cream with zabaglione, berries, meringue shell



SORBETTO GIMBER

Lemon, ginger e vodka



Thank you for visiting EGGS.