

# Eggs



## 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**

**GUANCIA FONDENTE**

Guancia di vitello con purè

**DOLCE A SCELTA**

# 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**

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**

# PER INIZIARE

## CACIO E OVA

Polpette di pane\*, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro e pesto di basilico



## ROMA – MILANO

2 Suppli di riso\* allo zafferano ripieno di mozzarella



## TRIS DI STRAPAZZI\*

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



## METTI IN MEZZO

Tuorlo\*, Vitello Tonnato, Insalata Russa, Carciofo alla romana\*, Cacio e ova\* e Giardiniera.



## TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato e giardiniera fatta in casa



## CARCIOFO CACIO E PEPE

Carciofo, bottarga di gallina, crema di pecorino, pepe



# TARTARE

## BENEDICT TARTARE

Scottona a coltello uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese, tartufo nero



## TARTARE TRE

Scottona a coltello servita con salsa olandese, tonnata e zabaione salato al tartufo



## COPERTO E CESTINO DI PANE\* ARTIGIANALE FOCACCIA\* LIGURE GRISSINI

Pane in collaborazione con Alessandra Fontana e Macinazione Lendinara



## PASTA E ZUPPE

### CACIO PEPE

Tonnarelli, pecorino, pepe e bottarga di gallina



### RAVIOLI AGNELLO E CARCIOFI

Raviolo con ripieno di agnello e carciofi



### TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO

Tagliatella all'uovo\*, ragu' di vitello\*



### CARBONARA AL SALTO

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



### ROMA IN TRE PIATTI

Cacio e pepe, carbonara e botticella



### CREMA DI PISELLI\*

Crema di piselli, menta, mimosa d'uovo



I nostri primi possono essere serviti senza uovo

## UOVA CARNE E PESCE

### HUMMUS

Hummus, barbabietola, tuorlo croccante\*



### ASSOLUTO DI GALLINA

Due uova al tegamino, servite con verdure di stagione



### DALL'ORTO BIO

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



### ANATRA IN VIGNA

Uovo d'anatra al tegamino, fave, piselli, carciofi, asparagi



### BISMARCK

Uova al tegamino con asparagi



### ALICI RIPIENE

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



### SUPREMA ALLA MILANESE

Suprema di pollo, misticanza, uovo di quaglia, pomodorini, maionese all'erba cipollina, pangrattato alle erbe



### GUANCIA FONDENTE\*

Guancia di vitello con purè



# 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 3 euro.



**CLASSICA** €16

**ARANCIONE con fiori di zucca** €17



**NERA con tartufo nero** €19

**VIOLA con cipolla rossa caramellata** €17



**VERDE con verdure di stagione (chiedere al personale di sala)** €17

**ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella** €18

**PORPORA con petto d'anatra\*, caciocavallo** €18

**CARBONARA 1954** €17

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** €19

Gamberi\*, pistacchi, zeste di agrumi



**LA CARBONARA CHE NON C' È** €16

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



## PER CHI NON MANGIA NÉ CARNE NÉ PESCE

Possiamo fare le nostre carbonare vegetariane senza il guanciale.

# DOLCI

## TIRAMISÙ ARTIGIANALE ZUM\*



## LO ZABAIONE

Tuori, 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



Grazie di aver provato la nostra cucina.

# Eggs



## 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**

**GUANCIA FONDENTE\***

Veal cheek with mashed potatoes

**DESSERT OF YOUR CHOICE**

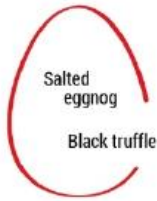
Our Tasting Menus can also be vegetarian and are designed for the entire table.  
For any allergies/intolerances you can contact our dining room staff

# EGGS GAME

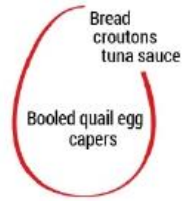
Six eggshells filled with different ingredients



**IL BIONDO**



**SAN BAYLON**



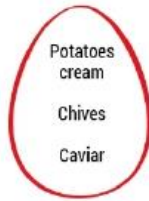
**TONNATO**



**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 microfiltrer 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



€15

## ROMA – MILANO\*

2 Saffron rice suppli stuffed with mozzarella



€8

## TRIS DI STRAPAZZI\*

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



€12

## METTI IN MEZZO

egg yolk, veal with tuna sauce, pickled vegetables, russian salad, Roman style artichoke,



€19

## TONNE' E GIARDINIERA

Vitello tonnato and homemade pickled vegetables



€19

## CARCIOFO CACIO E PEPE

Artichoke, eggs bottarga, pecorino cream, pepper



€14

# TARTARE

## BENEDICT TARTARE

Scottona a coltello uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese, tartufo nero



€25

## TARTARE TRE

Scottona a coltello servita con salsa olandese, tonnata e zabaione salato al tartufo



€24

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

Bread in collaboration with Alessandra Fontana and Mulino Macinazione Lendinara



## PASTA AND SOUP

### CACIO PEPE

Tonnarello with pecorino cheese, pepper and bottarga di gallina



€16

### RAVIOLI AGNELLO E CARCIOFI

Ravioli staffed with lamb meat and artichoke



€21

### TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO

Egg tagliatelle\*, veal ragù\*



€20

### CARBONARA AL SALTO

Rice\*, pecorino cream, savory eggnog and crispy bacon



€17

### ROMA IN TRE PIATTI

Cacio e pepe, carbonara and botticella



€18

### CREMA DI PISELLI\*

Peas, mint, eggs mimosa



€16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

## EGGS MEAT AND FISH

### HUMMUS

Hummus, beetroot, crispy egg yolk\*



€16

### L'ASSOLUTO DI GALLINA

Two fried eggs, served with seasonal vegetables



€14

### DALL'ORTO BIO

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



€16

### ANATRA IN VIGNA

Fried duck egg, broad beans, peas, artichokes, asparagus



€18

### BISMARCK

Fried eggs with asparagus



€15

### ALICI RIPIENE

Anchovies\*, ricotta, pecorino cheese, basil, lemon zest, chive mayonnaise and fennel salad



€19

### GUANCIA FONDENTE\*

Veal cheek with mashed potatoes



€28

### SUPREMA ALLA MILANESE\*

Chicken supreme, mixed salad, quail egg, cherry tomatoes, chive mayonnaise, herb breadcrumbs



€27

# 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 3 €.



**CLASSICA** €16

**ARANCIONE** with pumpkin flowers  €17

**NERA** with black truffle €19

**VIOLA** with caramelized red onion  €17

**VERDE** seasonal vegetables (ask the waiter) €17

**ROSSO FUOCO** with 'nduja e stracciatella €18


**PORPORA** with duck breast\*, caciocavallo cheese €18

**CARBONARA 1954** €17

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** €19  
with prawns\*, pistachios, citrus zest 

**LA CARBONARA CHE NON C' È** €16  
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



€8

### LO ZABAIONE

Eggnog served with traditional biscuits



€8

### CARBODOLCE

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



€9

### CAFFE' GOURMET

Chocolate cake\*, coffee, and cream ice-cream



€10

### OVOSODO\*

Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground



€10

### GUSCIO

Chantilly cream with zabaglione, berries, meringue shell



€10

Thank you for visiting EGGS.