

Eggs nasce grazie alla collaborazione di **Zum** e di **Puntarella Rossa**, 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, ma anche di struzzo, di quaglia, di anatra, di oca, di riccio 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 solo pasta del Pastificio Agricolo Mancini e caviale italiano Calvisius.

Per garantirvi prodotti eccellenti, oltre ai nostri tradizionali fornitori scelti, **Eggs** ha deciso di creare il **Bio Orto Eggs**, con annesso **pollai**o.

A Roma, negli spazi del **Bio Farm Orto di Arianna Vulpiani**, coltiviamo le nostre verdure biologiche, sane e freschissime. E abbiamo le nostre **uova biologiche** che si affiancano alle uova **Peppovo** e che sono in vendita nel ristorante.

Il menu è ideato dalla **Chef Barbara Agosti**.

## LE ORIGINI, IL BIO ORTO EGGS E IL POLLAIO

*“Non è un paradosso affermare che occorre più sapienza per cuocere un uovo che per le più complicate manipolazioni culinarie. È 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.

**COME CI SI COMPORTA DAVANTI A UN UOVO**

<b>POLPETTANDO*</b> .....	€15
Polpette di bollito alla Piemontese, di trippa alla Romana, cacio e ova	
<b>TRIS DI STRAPAZZI*</b> .....	€10
Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
<b>L'UOVO IN GUSCIO DI MOZZARELLA TIEPIDO</b> .....	€15
Bufala, uovo 64°, crema di zucca, tartufo nero	
<b>L'OVO CARBONARO</b> .....	€12
Crema di pecorino, uovo 64°, guancialetto croccante, crostini di pane, pepe	
<b>IL GIOCO DEL CROCCANTE*</b> .....	€14
Tuorli croccanti, verdure in pastella, baccalà in tempura, cacio e ova, ravioli croccanti	
<b>TORTINO DI ZUCCA IN CREMA DI ALICI</b> .....	€10
Zucca, parmigiano, pecorino, uova, pepe, salsa di alici	
<b>CESTINO DI PANE</b> .....	€4
Dall'antico forno Roscioli: pan noci, pan olive, scrocchiarella, integrale, bottoncini. Dal forno a legna di Peppo al Cosimato: casereccio con lievito madre.	

**PER INIZIARE**

## LA DEGUSTAZIONE ..... €20

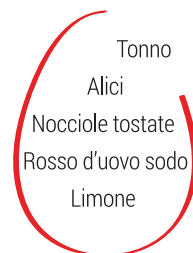
gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati



**IN TRASPARENZA**



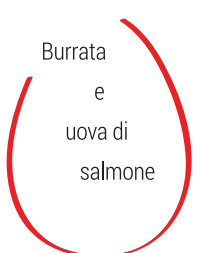
**SAN BAYLON**



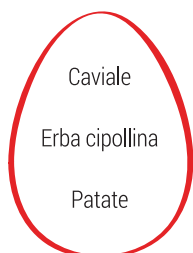
**TONNATO**



**CRACCATO**



**NON UOVO**



**IL GUALTIERO**

**IL GIOCO DELL'OVA**

**PANE BURRO E CAVIALE CALVISIUS**

Blinis, burro di Normandia, shot di vodka

Calvisius Siberian 10gr. .... €24

Calvisius Traditional 10gr. .... €26

Calvisius Osietra 10gr. .... €28

Calvisius Collection 30 gr. (per 4 persone) .... €60

**YUZU TARTARE** ..... €38

Gambero\* rosso di Sicilia, avocado, caviale 10 gr, yuzu, erbe aromatiche

**CAVIAR TARTARE** ..... €38

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

**SALMONE IN VIOLA** ..... €16

Dadini di patate viola, salmone\* Scozzese marinato, salsa di yogurt,  
uova di quaglia

**CRUDO DI FASSONA** ..... €18

Fassona a coltello 160 gr, tuorlo di quaglia, senape Dijon, sale Maldon,  
cipolle caramellate, limone

**TARTARE D'INVERNO ALLA MILANESE** ..... €22

Crudo di Fassona, tuorlo d'uovo, senape, sale, pepe, olio, salsa Olandese,  
tartufo nero, panko

**TARTARE E CAVIALE**

## PASTA

**GNOCCHI DELL'ORTO** ..... €16

Gnocchi di patate\*, crema di zucca, parmigiano, tartufo nero

**RAVIOLI IN ROSSO** ..... €16

Ravioli burro e alici\*, crema di barbabietola rossa, clorofilla di prezzemolo

**DI ACQUA E DI CORTILE** ..... €18

Crema di patate, gamberi rossi di Sicilia\*, plin di cortile\*, zabaione salato

**TONNARELLO DI GRANO ARSO\*** ..... €15

Baccalà, broccoli, uova di salmone

## ZUPPA

**ROMEN** ..... €20

Brodo di carne e pollo Bio, sfilacci di pollo e bollito, verdure saltate in salsa di soia, passatelli, uovo sodo

**PASSATELLI IN BRODO DI CARNE** ..... €11

**LA ROSSA\*** ..... €12

Vellutata di barbabietola\*, sedano rapa, arancia, peperoncino, uovo 64°

**ASSOLUTO DI ZUCCA\*** ..... €15

Crema di zucca\*, porro, uovo 64, tartufo nero, caciocavallo di Scanno

**CECINA\*** ..... €16

Vellutata di ceci, con gamberi rossi\*di Sicilia scottati e scaglie di tuorlo disidratato

---

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

## PASTE E ZUPPE

**Mezze maniche Mancini 105g., uova Peppovo, guanciale di Campofelice, pecorino 70%, parmigiano 30%, pepe Madagascar.**

<b>CLASSICA</b> .....	€12
<b>VIOLA</b> con cipolla rossa caramellata .....	€13
<b>ARANCIONE</b> con zucca e mandorle tostate .....	€14
<b>VERDE</b> con broccolo romanesco .....	€13
<b>NERA</b> con tartufo nero .....	€16
<b>ROSSO FUOCO</b> con 'nduja e stracciatella .....	€15
<b>PORPORA</b> con petto d'anatra e caciocavallo .....	€15
<b>BIANCA</b> spaghetti di patate, guanciale, crema di pecorino, uovo 64° .....	€12
<b>LA TORBATA</b> con zabaione salato al Lagavulin .....	€16
<b>CARBONARA 1954</b> tonnarello acqua farina, pancetta, gruviera .....	€15

**PER CHI NON MANGIA CARNE**

<b>PUNTARELLA ROSSA</b> con gambero rosso* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi ...	€16
<b>BLU</b> con baccalà* e peperone crusco .....	€15
<b>LA CARBONARA CHE NON C' È</b> Tonnarello* acqua e farina, vellutata di zucca, pomodori secchi, pinoli tostatati, erbe aromatiche .....	€13

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

Possiamo fare le nostre carbonare con le verdure di stagione

---

**LA CARTA DELLE CARBONARE**

Le nostre uova categoria 0 e verdure provengono da Bio Farm Orto di Arianna Vulpiani allevate e coltivate direttamente per EGGS

## VERDURE BIO

**TIEPIDO DI VERDURE** ..... €16

Verdure al vapore\*, baccalà cotto a bassa temperatura,  
uovo di quaglia sodo, salsa verde

**PADELLOTTO DI VERDURE E POLLO BIO CON UOVA AL CURRY** ..... €15

Verdure di stagione saltate in padella, uovo sodo al curry, sfilacci di pollo bio\*

**CONDIGIUN** ..... €12

Misticanza, erbe aromatiche, noci, carote, tagliatelle di frittata allo zenzero, crostini

## ROSTI\* SFOGLIE DI PATATE CROCCANTI

**ROSTI\* DI PATATE, VERDURE RIPASSATE, ALICI DEL CANTABRICO, UOVO 64°** .... €15

**ROSTI\* DI PATATE, UOVA STRAPAZZATE, CACIOCAVALLO DI SCANNO,**

**TARTUFO NERO** ..... €16

## UOVA

**L'UOVO INCAVOLATO** ..... €13

Cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, uovo 64°, peperoncino

**BENEDETTA PATATA** ..... €15

Patate, uovo 64°, salsa Olandese, tartufo nero

**OMELETTE FILANTE** ..... €12

Uova, parmigiano, pecorino, caciocavallo di Scanno

**OCCHIO DI BUE ASSOLUTO** ..... €7

**OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO** ..... €14

## UOVA E VERDURE



- ORECCHIA DI ELEFANTE\*** ..... €25  
Nodino di vitello panato gr 450\*, servito con rucola e pomodorini
- STINCO D'AGNELLO** ..... €22  
Stinco d'agnello 400 gr cotto a bassa temperatura, con gremolada,  
servito con crema di patate e verdure di campo
- FILETTO ALLA BISMARCK** ..... €28  
Filetto di Fassona grigliato 200 gr, uovo all'occhio di bue, verdure ripassate
- POLLO ALLA MARENGO** ..... €22  
Storica ricetta Piemontese, pollo in casseruola, gamberi di fiume\*,  
uovo all'occhio di bue
- CECI E BACCALA'** ..... €18  
Baccalà cotto a bassa temperatura in crema di ceci al rosmarino,  
lingotto di caviale
- FISH EGGS CHIPS** ..... €19  
Filetti di pesce dorato\* (triglie, pesce spatola, pesce persico) patate e zucchine croccanti.  
Maionese alle erbe e salsa aioli

---

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.

## CARNE E PESCE

<b>TIRAMISÙ DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b> .....	€6
<b>TORTA AL CIOCCOLATO EXTRA-FONDENTE</b> .....	€6
Servita con crema ZUM o zabaione	
<b>LO ZABAIONE</b> .....	€6
6 Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, servito con cantucci Bonamici di Firenze	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	€6
<b>CARBODOLCE</b> .....	€8
spaghetto di mela verde, zabaione, uvetta bagnata nel rum, polvere di mandorla	
<b>GELATO ALLA CIPPA LIPPA</b> .....	€8
Gelato allo zabaione con frutta secca caramellata	

Grazie di aver provato la nostra cucina.

**DOLCI**