

# Eggs



LE ORIGINI, IL BIO ORTO EGGS E IL POLLAIO

COME CI SI COMPORTA DAVANTI A UN UOVO

PER INIZIARE

IL GIOCO DELL'OVA

CRUDI E CAVIALE

PASTE E ZUPPE

LA CARTA DELLE CARBONARE

LA CARTA DELLE UOVA

TARTARE E CARNI

INSALATE E VERDURE DEL BIO ORTO EGGS

I DOLCI E LA BOTTEGA

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 Mancini, caviale italiano Giaveri e caviale russo Koroleva.

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

A pochi chilometri da 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 **Camille**, **Peppovo** e **Paolo Parisi**, e che sono in vendita nel ristorante.

**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>PALLOTTE CACIO E OVA*</b> .....	€12
polpette di pane, uova e pecorino, ripassate in salsa di pomodoro con riduzione di basilico e pecorino	
<b>CROCCHETTE DI BACCALA' E PATATE*</b> .....	€13
<b>TRIS DI STRAPAZZINI*</b> .....	€7
mini stecco di carbonara fritta nei gusti classico, tartufo nero e 'nduja	
<b>POLPETTE DI BOLLITO*</b> .....	€14
<b>CARBONARA IN FIORE*</b> .....	€12
fiore di zucca ripeno di crema di carbonara in tempura di farina di riso e birra	
<b>IL GIOCO DEL CROCCANTE*</b> .....	€16
crocchetta di baccalà, polpetta cacio e ova, strapazzino classico, tuorli fritti, carbonara in fiore e polpetta di bollito	
<i>🍷 Lambrusco Otello Cantine Ceci o Champagne Gallimard</i>	
<b>FLAN DI VERDURE DEL BIO ORTO EGGS CON SALSA ALLO ZENZERO</b> .....	€9
<b>TERRINA DI GALLINA* BIO</b> .....	€15
con verdure del Bio Orto Eggs in salsa verde	

---

*🍷 Vino consigliato*

**PER INIZIARE**

## LA DEGUSTAZIONE ..... €19

gusci d'uovo svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati

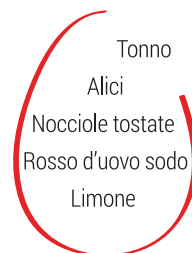
 Metodo Classico Nature Monsupello o Latour a Civitella Mottura



**IN TRASPARENZA**



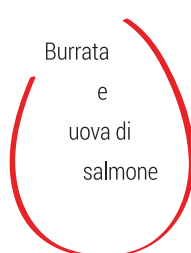
**SAN BAYLON**



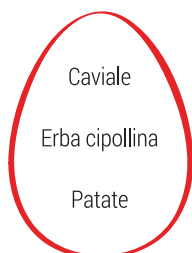
**TONNATO**



**CRACCATO**



**NON UOVO**



**IL GUALTIERO**

## IL GIOCO DELL'OVA

**ROMA - TOKYO: IL SUSHI DI EGGS** ..... €22

involtino di  
vitello tonnato

involtino di frittata  
alla rapa rossa e  
spuma di baccalà

involtino di frittata  
al tartufo nero e tartare  
di Fassona piemontese

involtino di frittata  
al nero di seppia  
e salmone

involtino di mozzarella,  
gel di pomodoro e  
uova al wasabi

involtino di zuccina,  
gambero e  
perle di yuzu

**NUDO E CRUDO** (per 2 persone) ..... €40

ostriche perle noir, caviale Deluxe Giaveri, polpa di riccio mediterraneo, caviale di riccio, gambero viola, gambero rosso, uova di salmone, crudité, foglia d'ostrica

🍷 *Franciacorta Rosè 1707*

**PANE BURRO E CAVIALE**

**Italiano** Caviale Deluxe Giaveri - 15gr. .... €38

Caviale Syberian Classic Giaveri - 15gr. .... €46

Caviale Osietra Classic Giaveri - 15gr. .... €55

**Russo** Caviale Osietra Imperial Koroleva - 15gr. .... €65

**CAVIAR TARTARE** ..... €34

battuto di Fassona piemontese, caviale Deluxe Giaveri 20gr., tuorlo marinato nel prosecco e erbe aromatiche

**YUZU TARTARE** ..... €36

gambero rosso di Sicilia, caviale Deluxe Giaveri 20gr., gelatina di pomodoro, perle di yuzu e erbe aromatiche

**CRUDI E CAVIALE**

## LE PASTE

- GNOCCHI DELL'ORTO\*** ..... €15  
in salsa di alici, foglie di senape selvatica e bottarga di muggine
- SPAGHETTONE MANCINI** ..... €16  
burro di Normandia, alici del Cantabrico e finto caviale
- "TRIPLETE" IL PIATTO DELLA TRANSUMANZA** ..... €14  
nasce Cacio e Pepe, si trasforma in Gricia esplode in Carbonara
- ROMA - MILANO** ..... €14  
riso\* Acquarello al salto alla carbonara con pistilli di zafferano
- SPAGHETTO DI PATATE** ..... €21  
burro di Normandia, caviale Deluxe Gaveri, zeste di limone e erba cipollina

## LE ZUPPE

- GAZPACHO** ..... €10  
servito con le verdure del Bio Orto Eggs, uova di quaglia sode e crostini di pane
- PAPPA AL POMODORO** ..... €12  
con uovo cotto a 64°, riduzione di basilico e stracciatella
- ZUCCHINE PATATE E MENTA** ..... €11  
con uovo cotto a 64°, julienne di zucchine e crostini di pane
- MINISTRONE FREDDO DEL BIO ORTO EGGS** ..... €10  
servito con pesto di basilico e bottarga di uova di gallina

---

Tutte le nostre zuppe possono essere servite, a richiesta, senza uova

## PASTE E ZUPPE

**CLASSICA** con guanciale di Campofelice . . . . . €12

**GIALLA** con pistilli di zafferano di Colfiorito . . . . . €14

**VIOLA** con cipolla caramellata . . . . . €13

**ARANCIONE** con fiori di zuccina . . . . . €13

**VERDE** con verdure di stagione . . . . . €13

**NERA** con tartufo nero . . . . . €16

**ROSSO FUOCO** con 'nduja e stracciatella . . . . . €14

**PORPORA** con peperone crusco e caciocavallo di Scanno . . . . . €15

**PER CHI NON MANGIA CARNE:**

**BLU** trippa di baccalà\* e patate croccanti . . . . . €15


**LA CARBONERA** con aglio nero e polpo scottato\* . . . . . €15

**PUNTARELLA ROSSA** gambero\* rosso di Sicilia, pistacchi e zeste di limone . . . . . €15

**PER CHI NON MANGIA NE' CARNE NE' PESCE:**

su richiesta, possiamo fare la carbonara con le verdure del Bio Orto Eggs

---

 Per la Carbonara classica consigliamo un Franciacorta 1701, il Metodo Classico Monsupello o uno Champagne. Tra i bianchi, vitigni semiaromatici come il Riesling Leon Faller, oppure il Soave di Filippi, la Falanghina, il Frascati. Tra i rossi, Merlot e Sangiovese. Ottima la Birra ambrata. Per la carbonara di mare consigliamo il Pinot bianco Terlan. Naturalmente, l'abbinamento è soprattutto una scelta di gusto personale: quindi sentitevi liberi di scegliere il vino che preferite!

## LA CARTA DELLE CARBONARE

## LE UOVA DEL NOSTRO POLLAIO

<b>L'ASSOLUTO</b> .....	€7
<b>CON TARTUFO NERO</b> .....	€14
<b>CON ERBE AROMATICHE, LIME E BOTTARGA</b> .....	€12
<b>CON GUANCIALE E PECORINO</b> .....	€10
<b>CON 'NDUJA E STRACCIATELLA</b> .....	€13

Potete scegliere la cottura che preferite tra occhio di bue, strapazzate, omelette

## I ROSTI\*: SFOGLIA DI PATATA CROCCANTE

<b>CON CICORIA DI CAMPO, UOVA PARISI COTTO A 64° E PECORINO</b> .....	€11
<b>CON VERDURE DEL BIO ORTO EGGS, TUORLO DI PARISI CROCCANTE E SCAGLIE DI GRANA</b> .....	€11
<b>CON STRACCIATELLA, ALICI, FIORI DI ZUCCA E BOTTARGA</b> .....	€13
<b>CON SALMONE*, AVOCADO E UOVO SODO</b> .....	€13

## LE UOVA NASCOSTE COTTE A 64°

<b>L'UOVO IN CREMA DI PATATE</b> .....	€16
con crudo di gambero* rosso e polvere di liquirizia	
<b>L'UOVO CARBONARO</b> .....	€9
con fonduta di pecorino, guanciale croccante, pepe e crostini di pane	
<b>L'UOVO MATRICIANO</b> .....	€9
con salsa di pomodoro, pepe e guanciale croccante	
<b>L'AVOCADO 64°</b> .....	€10
avocado, ricotta salata, granella di pistacchio e zeste di limone	

## LA CARTA DELLE UOVA

## TARTARE

**CRUDO DI FASSONA PIEMONTESE** ..... €15

servita con tuorlo di quaglia, senape di Dijon, capperi, fiore di sale Maldon, limone e olio Evo

🍷 *Fiano di Avellino* *Ciro Picariello* o *Barbera Vietti*

**BENEDICT TARTARE** ..... €18

fassona piemontese, uovo cotto a 64°, salsa olandese e erba cipollina

**CRUDO DI GAMBERO\* ROSSO DI SICILIA** ..... €19

avocado, nocciole tostate, bottarga di muggine e perle di yuzu

🍷 *Verdicchio Utopia* di *Montecappone*

**TARTARE DI AVOCADO** ..... €14

salmon\* marinato alla barbabietola e uova di quaglia sode

## CARNI\*

**COSTINE D'AGNELLO ALLE 3 PANATURE CON MISTICANZA** ..... €21

🍷 *Cannonau* *Marmouthone* *Sedilesu*

**ORECCHIA D'ELEFANTE CON RUCOLA E POMODORINI** ..... €25

nodino di vitello 400gr.

🍷 *Nature Monsupello* o *Dolcetto d'Alba*

**QUAGLIA DISSOCCATA RIPIENA DEL SUO UOVO** ..... €22

**HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE (250gr.) ALL'OCCHIO DI BUE** ..... €14

---

Se si soffre di ALLERGIE o INTOLLERANZE alimentari chiedere informazioni al personale di sala.  
\* Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del REG.CE 852/04 del manuale HACCP. Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato.

## TARTARE E CARNI

**TIEPIDO DI VERDURE AL VAPORE** ..... €14

carote, zucchine, fagiolini, patate viola, broccolo romanesco, piselli,  
uova di quaglia sode e sgombro\* cotto a bassa temperatura

**MISTICANZA DI CAMPO** ..... €13

stracciatella, crostino al profumo di limone, mandorle tostate, ravanelli,  
carote e bottarga di muggine

**SFILACCI DI POLLO\* BIO** ..... €15

misticanza di campo, erbe aromatiche, crostini allo zenzero,  
sedano croccante servita con maionese fatta da noi

**TONNO E AVOCADO** ..... €17

tonno rosso di Sicilia cotto a bassa temperatura, avocado, misticanza di  
campo, zeste di agrumi e lamelle di bottarga di muggine

 Gewurtztraminer - Terlano

**PADELLOTTO DI VERDURE DEL BIO ORTO EGGS CON UOVO COTTO A 64°** .... €11

**CESTINO DI PANE** ..... €2

**INSALATE E VERDURE DEL BIO ORTO EGGS**

## I DOLCI

**TIRAMISU' DEL LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM** ..... €6

 *Pedro Ximenez*

**TORTA AL CIOCCOLATO EXTRAFONDATE CON CREMA DI MASCARPONE ZUM** ..... €6

 *Recioto Allegrini*

**LO ZABAIONE CON I BISCOTTI DI PRATO DEL BISCOTTIFICIO A. MATTEI** ..... €6

**CRÈME BRÛLÉE** ..... €6

 *Passito Tal Luc Lis Neris*

**SEMIFREDDI** ..... €5

**PANNA COTTA** ..... €5

**CORIANDOLI DI FRUTTA IN GELATINA DI MOSCATO E PASSITO** ..... €6

## LA BOTTEGA DI EGGS

**UOVA**                    6 uova Bio Uova di Eggs ..... €5

6 uova Paolo Parisi ..... € 7,5

6 uova "Le Camille" ..... €4

6 uova Peppovo ..... €4,5

**CAVIALE Italiano**    Caviale Deluxe Giaveri - 15gr. .... €30

Caviale Syberian Classic Giaveri - 15gr. .... €38

Caviale Osietra Classic Giaveri - 15gr. .... €47

**Russo**                    Caviale Osietra Imperial Koroleva- 15gr. .... €57

## I DOLCI E LA BOTTEGA