

Eggs



MENU

COME CI SI COMPORTA DAVANTI A UN UOVO

CHI SIAMO

IL GIOCO DELL'OVA

LA CARTA DELLA CARBONARA

PASTE E ZUPPE

INSALATE E CROCCANTI

LE UOVA

TARTARE E CARNI

I DOLCI

COSA BEVIAMO

“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

Eggs nasce dall'incontro tra **Zum**, il laboratorio di Campo de' Fiori specializzato nella produzione e vendita del tiramisù artigianale, con **Puntarella Rossa**, il sito guida dell'enogastronomia che ha mosso i primi passi a Roma per poi portare il suo forcone da diavoletto sul territorio nazionale.

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**. Per le nostre ricette usiamo solo uova biologiche 0 e di allevamenti selezionati e sostenibili. Le materie prime provengono da piccoli produttori locali.

Eggs ha realizzato **la prima carta delle carbonare in Italia**: dieci variazioni della pasta più conosciuta e amata nel mondo. La carta dei vini, **curata da Puntarella Rossa**, prevede una selezione di produttori artigianali con prodotti senza uso di chimica, non filtrati e con vitigni autoctoni.

Puntarella Rossa organizza periodicamente **presentazioni e incontri** con produttori locali e chef.

ZUM Roma fornisce alcuni dei dolci presenti nel nostro menu.

Il menu è ideato dalla chef Barbara Agosti

CHI SIAMO

* alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura come descritto nelle procedure del manuale di gestione della sicurezza alimentare sistema HCCP. Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura ed origine delle materie prime e degli allergeni presenti nei nostri piatti.

LA DEGUSTAZIONE

€19

Gelatina di Spritz
Tuorlo di
quaglia crudo
Succo di
Arancia

ALL'OSTRICA

Crema
di cannellini
Zeste di cedro
Bottarga di tonno

CEDRO 26

Tonno*
Alici
Nocciole tostate
Rosso d'uovo sodo
Limone

TONNATO

Crema
di pecorino
Zucchine
marinate con
mentuccia
Bottarga di
gallina

CRACCATO

Crema di
parmigiano
Mousse di
carota e
arance

NON UOVO

Caviale
Erba cipollina
Patate

IL GUALTIERO

IL GIOCO DELL'OVA

CLASSICA €12
con guanciale di Campofelice

GIALLA €14
con pistilli di zafferano di Colfiorito

VIOLA €13
con le patate vitellotte

ARANCIONE €13
con fiore di zuccina

VERDE €13
con carciofi croccanti

ROSA €12
con pancetta di Mangalica affumicata

NERA €16
con tartufo nero

ROSSA
la Carbonara del mese

Le carbonare Eggs sono preparate con uova Peppovo, guanciale di Mangalica, Pecorino Campagne Laziali, Parmigiano di collina 18 mesi, pepe selvaggio del Madagascar. Su richiesta possiamo prepararle con uova di Canapa, Uova Marans (2,5 € a uovo) oppure uova di Parisi, Oca, Quaglia o Anatra (1,5 € a uovo). Potete scegliere tra spaghettoni o mezzemaniche Mancini.

LA CARTA DELLA CARBONARA

PASTE

TAGLIATELLA 30 ROSSI *	€13
con burro fatto da noi e parmigiano 36 mesi	
GNOCCHI DELL'ORTO *	€15
in salsa di alici, carciofi croccanti, bottarga e zeste di limone	
SPAGHETTONE BENEDETTO CAVALIERI	€14
aglio, olio, peperoncino, colatura di alici Manaide, bottarga e zeste di agrumi	
LE NOSTRE LASAGNE *	€9

ZUPPE

PASTA REALE IN BRODO "5 TAGLI"	€8
STRACCIATELLA	€7
di Uova alla Canapa con brodo di cappone	
VEGG	€9
rapa rossa, sedano rapa, arance e peperoncino *	

PASTE E ZUPPE

LE INSALATE

I "Condigioni" aromatici dell'orto di Berardi

VERDURE AL VAPORE €14

con tonno* all'olio EVO cotto a bassa temperatura e uova di quaglia sode

MISTICANZA DI CAMPO €11

con sfilacci di burrata, crostini al profumo di limone, nocciole tostate e bottarga

SFILACCI DI POLLO BIO RUSPANTE*, GERMOGLI, MISTICANZA DI CAMPO €10

con erbe aromatiche, crostini allo zenzero e maionese agli agrumi fatta da noi

CECI E SGOMBRO* ALL'OLIO EVO COTTO A BASSA TEMPERATURA €12

con cipollotto fresco, olive taggiasche, pepe rosa, buccia di cedro
e bottarga di tonno

LO STRAPAZZO

STECCO DI CARBONARA €4

I CROCCANTI

VERDURE IN TEMPURA DI RISO E BIRRA* €6

CROCCHETTE DI BACCALÀ* €8

con patate erba cipollina e zeste di limone

ALICI RIPIENE CON RICOTTA E BASILICO* €14

TUORLO ALLA CANAPA FRITTO CON VERDURE IN TEMPURA* €7

IL GIOCO DEL CROCCANTE* €13

cartoccio con cinque croccanti

INSALATE E CROCCANTI

L'ASSOLUTO Uova di Parisi bio

ALL'OCCHIO DI BUE	€6
CON TARTUFO NERO	€12
SU PANE INTEGRALE E MISTICANZA DI CAMPO	€10
DI QUAGLIA ALL'OCCHIO DI BUE CON GUANCIALE DI CAMPOFELICE	€8

I PANIERI Uova bio di Peppovo servite in pane artigianale

OCCHIO DI BUE con erbe di campo ripassate e caciofiore Columella Pres. Slow Food	€8
OCCHIO DI BUE con carciofi, menta, guanciale di Campofelice	€9

64 GRADI Uova alla Canapa

SU CREMA DI FAGIOLI E PEPERONCINO CON TARTUFO NERO	€13
CON PUNTARELLE E BAGNA CAUDA DELICATA	€11
UOVA AFFOGATE IN SALSA DI POMODORO	€7

STRAPAZZATE Uova bio Peppovo

CON TARTUFO NERO E CACIOCAVALLO DI SCANNO	€13
CON LIME MAGGIORANA E BOTTARGA	€11

OMELETTE

ALLE ERBE AROMATICHE E MISTICANZA	€9
AL PROSCIUTTO COTTO E PECORINO VALLE DEL TEVERE	€12
FLAN DI VERDURE	€8
con misticanza di campo e crostini di pane al rosmarino	

NASCOSTE

L'UOVO CARBONARO	€10
uovo alla canapa, fonduta di pecorino, guanciale, pepe e crostini di pane	
IL NIDO *	€11
pasta kataifi, puntarelle e scottish eggs di quaglia con le maionesi fatte da noi	

LE UOVA

TARTARE

CRUDO DI FASSONA PIEMONTESE BIO* €15
senape, capperi, limone, erba cipollina, sale maldon, pepe di cubebe, olio Evo, tuorlo di Parisi o di quaglia

CRUDO DEL PESCATO DEL GIORNO* €18
avocado, peperoncino, pepe rosa, nocciola tostata, limone, petali di maggiorana, fior di sale fumè e polvere di bottarga di muggine

NÉ CARNE NÉ PESCE €11
rapa rossa, capperi, aceto balsamico, olio Evo, sale Vichingo, erba cipollina, spuma di rafano e carota

CARNI

POLPETTE DI BOLLITO PIEMONTESE* €14
con misticanza di campo e maionesi fatte da noi

COSTINE D'AGNELLO ALLE 3 PANATURE* €21
con verdure di stagione e misticanza

CESTINO DI PANE ARTIGIANALE 2€

TARTARE E CARNI

TIRAMISU' DI ZUM	€5
TORTA AL CIOCCOLATO EXTRAFONDATE CON CREMA ZUM	€5
LO ZABAIONE CON LINGUE DI GATTO	€4,5
CRÈME BRULÉ	€5
PAVLOVA CON FRUTTA DI STAGIONE	€6
CORIANDOLI DI FRUTTA FRESCA	€4
GIOCO DELL'OVA DOLCE	€9



I DOLCI

BIRRE ARTIGIANALI in bottiglia da 33cl

BIRRADAMARE

BIRRA ROMA bionda 5,2%	€5
BIRRA ROMA ambrata 5,5%	€5
WEISSE 4,8%	€5
'NA BIO lager 4,5%	€5
LA ZIA ALE ale 5,5%	€5
KASTA bionda alla castagna 5,8%	€6

VALE LA PENA

ER FINE PENA golden ale 5%	€5
ORSA D'ARIA tripel 8,5%	€6
FA ER BRAVO american pale ale 5,3%	€5
AMARAFEMMENA india pale ale 6%	€5
SENTITELIBBERO saison d'hiver 6%	€5
CHIAVE DE CIOCCOLATA milk chocolate stout 4,8%	€5

BIBITE analcoliche

ACQUA NATIA NATURALE 0,75 L	€2
ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75 L	€2,5

CHINOTTISSIMO NERI 20 cl.	€2,5
COCA COLA 33 cl.	€3
COCA COLA ZERO 33 cl.	€3

ESTRATTO DI FRUTTA E VERDURA	€5
---	----

CAFFE'	€1
ORZO	€1
CAPPUCCINO	€2

COSA BEVIAMO