



## LE ORIGINI

Eggs nasce l'8 marzo 2017 a Roma: dopo un anno meraviglioso in vicolo del Cedro con 10 mila carbonare e 20 mila uova cucinate, nel maggio del 2018 ci trasferiamo in una sede più grande e confortevole, dove ci troviamo tutt'ora, in via Natale del Grande 52.

A febbraio del 2024 Eggs raddoppia e oltre alla sede romana apre un nuovo ristorante a Milano, in via Solferino 35, nel cuore di Brera.

I menu di Eggs sono ideati dalla Chef **Barbara Agosti**.

Protagonista assoluto è l'uovo, in tutte le sue forme, dimensioni e cotture: uova di gallina, di anatra, di oca e di pesce come bottarga e caviale.

Due i punti di forza di Eggs, sin dalla nascita: le **materie prime**, tutte selezionate e di alta qualità, e l'**atmosfera calda e piacevole**, grazie alla simpatia e al rapporto diretto con la Chef e con il personale di sala.

Per le nostre paste e carbonare usiamo i prodotti del **Pastificio IGP Gragnano**.

Per le carni, quelle della razza bovina piemontese "**La Granda**"

Le nostre **uova sono biologiche**, di piccoli produttori sostenibili, che riforniscono quotidianamente le nostre cucine.

## MENÙ DEGUSTAZIONE

### BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€60

**UOVO SAN BAYLON  
STRAPAZZINO\*  
CACIO E OVA\*  
TUORLO SPEZIATO\*  
SORPRESA DELLA CHEF**

**RAVIOLI DEL PLIN IN CREMA DI PARMIGIANO**

**CARBONARA CLASSICA**

**LOLLIPOP DI POLLO\***

Coscia di pollo croccante, crema di barbabietola e maionese al rafano con verdure di stagione

**DOLCE A SCELTA**

**Il nostro Menu Degustazione**

**può essere anche vegetariano ed è pensato per l'intero tavolo.**

**Per eventuali allergie/intolleranze potete rivolgervi al nostro personale di sala**

## PER INIZIARE

**TRIS DI STRAPAZZI\***

Carbonara da passeggio nei gusti: classica, tartufo, 'nduja

€12

**IL GIOCO DEL CROCCANTE\***

Tuorli speziati, salvia e borragine in tempura, polpetta di maiale CBT, baccalà in pastella, plin fritti

€16

**CACIO E OVA\***

Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro

€12

**MARITIZZO ALLA VACCINARA\***

Maritizzo con coda alla vaccinara, sedano croccante, pecorino e cacao

€14

**L'UOVO CARBONARO**

Uovo 64°, crema di pecorino, guancialetto croccante, crostini di pane

€14

**ROMA - MILANO\***

Suppli\* di risotto alla milanese e ossobuco

€5

**POLPETTE\* DI NONNA ROSA**

Polpette di vitello in salsa di pomodoro

€15

**TONNÈ E GIARDINIERA**

vitello tonnato e giardiniera home made

€16

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

Utilizziamo farine del mulino Marino, farine evolutive e lievito madre

€4

## IL GIOCO DELL'OVA

Gusci d'uovo riempiti con gli ingredienti indicati

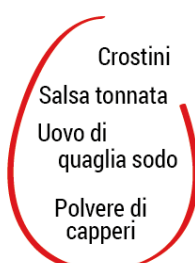
€23



**IL BIONDO**



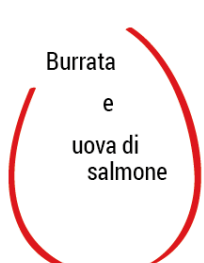
**SAN BAYLON**



**TONNATO**



**CRACCATO**



**NON UOVO**



**IL GUALTIERO**

## TARTARE E CAVIALE

### TARTAR...TRE

Tris di tartare di Fassona a coltello con maionese al rafano, salsa tonnata zabaione al tartufo.

€23

### CAVIAR TARTARE

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

€45

## PASTA E ZUPPE

### RABATONI ALLE ORTICHE GRATINATI BURRO E SALVIA

Ricotta, ortiche, parmigiano, uova, basilico, maggiorana, farina di riso

€15

### MORTAZZA MIA

Ravioli\* ripieni di mortadella dop, spuma di parmigiano, granella di pistacchio

€20

### TONNARELLI CACIO&PEPI, CON BOTTARGA DI GALLINA

€16

### VELLUTATA DI PISELLI E MENTA\*, MIMOSA D'UOVO E CREMA DI PARMIGIANO

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

€16

## LA CARTA DELLE CARBONARE

Mezze maniche IGP Gragnano 110 gr, uova Bio, guanciale di Campofelice, pecorino 100% selezione Cibaria, pepe nero 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. Grazie

### CLASSICA

€15

### VIOLA con cipolla rossa caramellata

€16

### ARANCIONE con zucca mantovana e mandorle tostate

€16

### VERDE con carciofi

€16

### GIALLA con pistilli di zafferano

€17

### NERA con tartufo nero

€18

### ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella

€16

### PORPORA con uova e petto d'anatra e caciocavallo

€16

### CARBONARA 1954

la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana

Tonnarello acqua e farina, pancetta rosolata, aglio in camicia, uovo, gruviera

€16

### CARBOCA Carbonara classica con uovo d'oca (2 porzioni)

€32

### PER CHI NON MANGIA CARNE

### PUNTARELLA ROSSA

con gambero rosso\* di Sicilia, pistacchi, zeste di agrumi

€18

### LA CARBONARA CHE NON C'È

Tonnarelli acqua e farina, crema di zucca, pomodori secchi, pinoli tostanti, erbe aromatiche

€15

Per intolleranze al glutine possiamo servire pasta senza glutine con un supplemento di 2 euro

Le preparazioni avvengono in un'unica cucina

## VERDURE BIO E UOVA

### DALL'ORTO BIO

Misticanza, finocchio, carote, cavolo croccante, pomodoro, noci, uovo barzotto marinato alla barbabietola, vinaigrette all'aceto di lampone

€14

### CARCIOFO ALLA ROMANA

CON BOTTARGA DI GALLINA E CREMA DI PECORINO

€13

### L'OCA INCAVOLATA

Uovo d'oca, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo viola, peperoncino

€19

### LA VIGNAROLA DI EGGS

Uovo 64°, carciofi, fave, piselli e asparagi

€19

### TORTILLA CON CUORE FONDENTE

Frittata di patate, cipolle e crema di parmigiano servita su pan brioche

€16

### L'ASSOLUTO

€9

### L'ASSOLUTO D'ANATRA

€11

### OCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO

€16

## CARNE E PESCE

### MILANESI DELL'ORTO\* (vegetariano)

finocchio, sedano rapa, e cavolfiore fondenti, impanati, insalata di carote, zenzero e maionese agli agrumi

€20

### LOLLIPOP DI POLLO\*

Cosce di pollo croccanti, crema di barbabietola e maionese al rafano con verdure di stagione

€23

### FARAONA IN VIGNA\*

Faraona con castagne, uova di quaglia e vignarola

€28

### BACCALA' ALL' AMATRICIANA\*

Filetto di Baccalà pescato all'amo, salsa amatriciana e uova di quaglia

€24

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.

## DOLCI

### TIRAMISÙ DEL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM

€7

### LO ZABAIONE

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

€7

### CARBODOLCE

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

€9

### CAFFE' GOURMET\*

Torta al cioccolato extra-fondente e caffè espresso

€9

### OVOSODO\*

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

€9

### MARITIZUM\*

Maritizzo fatto in casa con crema mascarpone alla nocciola piemontese

€8

Grazie di aver provato la nostra cucina.



## THE ORIGINS

Eggs was born on 8 March 2017 in Rome: after a wonderful year in Vicolo del Cedro with 10 thousand carbonara and 20 thousand cooked eggs, in May 2018 we moved to a larger and more comfortable location, where we still are today, in via Natale del Grande 52.

In February 2024 Eggs doubles its size and, in addition to the Roman headquarters, opens a new restaurant in Milan, in via Solferino 35, in Brera.

Eggs menus are designed by Chef Barbara Agosti.

The absolute protagonist is the egg, in all its shapes, sizes and cooking methods: chicken, duck, goose and fish eggs, such as bottarga and caviar.

Eggs has had two strong points since its birth: the raw materials, all selected and of high quality, and the warm and pleasant atmosphere, thanks to the friendliness and direct relationship with the Chef and the dining room staff.

For our pastas and carbonaras we use the products of the Gagnano IGP Pastificio. For the meat, those of the Piedmontese cattle breed "La Granda"

Our eggs are organic, from small sustainable producers, who supply our kitchens daily.

## HOW TO BEHAVE IN FRONT OF AN EGG

*"It is not a paradox to state that it takes more wisdom to cook an egg than a lot of more complex gastronomic manipulations. It is one of the most delicate culinary domain, where technique matters more than imagination or gestures. And the dogmas of this technique are mostly ignored by practitioners and overlooked by theorists."*

*The Illustrated Quattrova, 1931*

This quote, taken from one of the finest and most extravagant books of Italian cuisine, is not meant to be a justification or mitigating circumstance. Please take it as an encouragement to the ongoing improvement process in cooking the egg, which is at the heart of our idea of cuisine. Because the egg is such a complex element, if you find the cooking not adequate to your taste we kindly ask you to let us know from the first bite: we will redo the order to your satisfaction.

## TASTING MENU

### BA'

VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€59

**SAN BAYLON EGG (SALTED EGGNOG, BLACK TRUFFLE)  
STRAPAZZINO\* (FRIED STICK CARBONARA)  
CACIO E OVA\* (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)  
SPICY YOLK\*  
SURPRISE FROM THE CHEF**

**HANDMADE RAVIOLI DEL PLIN IN PARMESAN CREAM**

**CLASSIC CARBONARA**

**LOLLIPOP DI POLLO\***

Crispy chicken thigh, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables

**SWEET AT YOUR CHOICE**

**Our tasting menus are thought for the whole table  
For any allergies or intolerances you can ask to our staff**

## STARTERS

**TRIS DI STRAPAZZI\***

Three mini carbonara fried sticks in different versions: classic, black truffle and 'nduja sausage

€12

**IL GIOCO DEL CROCCANTE\***

Fried spiced egg yolks, crispy sage and borage, pork meatball, tempura of cod fish, fried ravioli

€16

**CACIO E OVA\***

Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction

€12

**MARITONZO ALLA VACCINARA\***

Maritotzo with oxtail, crunchy celery, pecorino cheese and cocoa

€14

**L'UOVO CARBONARO**

64° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons

€14

**ROMA - MILANO\***

€5

Risotto suppli alla milanese and ossobuco

**POLPETTE DI NONNA ROSA\***

Veal meatballs in tomato sauce

€15

**TONNÈ E GIARDINIERA**

Veal, tuna mayonnaise and homemade vegetables giardiniera

€16

**PANE E COPERTO**

Homemade bread and cover charge

€4

## EGGS GAME

Six eggshells filled with different ingredients

€23

Crodino jelly  
Orange yolk  
and peanuts

**IL BIONDO**

Salted  
eggnog  
Black truffle

**SAN BAYLON**

Bread  
croutons  
tuna sauce  
Booled quail egg  
capers

**TONNATO**

Pecorino  
cream  
Courgette  
marinated  
with wild mint  
Hen bottarga

**CRACCATO**

Burrata  
cheese  
Salmon  
eggs

**NON UOVO**

Potatoes  
cream  
Chives  
Caviar

**IL GUALTIERO**

## TARTARE AND CAVIAR

**TRIS DI TARTARE**

Three Fassona tartare with horseradish mayonnaise, cream, tuna sauce and salted eggnog with black truffle

€23

**CAVIAR TARTARE**

Fassona tartare 160 gr., Caviar 10 gr., marinated yolk in prosecco

€45

## PASTA AND SOUP

**MORTAZZA MIA\***

Ravioli stuffed with mortadella IGP, parmesan cream and crunchy pistachio

€20

**RABATONI ALLE ORTICHE GRATINATI BURRO E SALVIA\***

Ricotta cheese, nettles, parmesan, eggs, basil, marjoram, rice flour

€15

**TONNARELLI CACIO&PEPI, CON BOTTARGA DI GALLINA**

Homemade tonnarelli Roman pecorino, black pepper and hen's bottarga

€16

**VELLUTATA DI PISELLI E MENTA\*, MIMOSA D'UOVO E CREMA DI PARMIGIANO**

Peas and mint soup, egg mimosa and parmesan cream

€16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

## THE CARBONARA LIST

Mezze maniche pasta 110 gr from pastificio IGP 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.

Thank you

<b>CLASSICA</b>	€15
<b>VIOLA</b> with caramelized red onion	€16
<b>ARANCIONE</b> with mantovana pumpkin and toasted almonds	€16
<b>VERDE</b> with artichokes	€16
<b>GIALLA</b> with saffron pistils	€17
<b>NERA</b> with black truffle	€18
<b>ROSSO FUOCO</b> with 'nduja sausage and stracciatella cheese	€16
<b>PORPORA</b> with duck's eggs and brest confit chestnuts and caciocavallo cheese	€16
<b>CARBONARA 1954</b>	€16
Homemade tonnarello with egg, bacon, garlic and gruyere cheese	
<b>CARBOCA</b>	€32
Classic carbonara with goose egg (for 2 people)	

### PER CHI NON MANGIA CARNE

<b>PUNTARELLA ROSSA</b> red prawns * with citrus zest and pistachio	€18
<b>LA CARBONARA CHE NON C'È</b>	€15
Homemade tonnarelli with pumpkin cream, sundried tomatoes, toasted pine nuts, aromatic herbs	

### FOR THOSE WHO DON'T EAT MEAT AND FISH

We can make carbonara vegetarian and gluten-free

## EGGS AND VEGETABLES

<b>DALL'ORTO BIO</b>	€14
Mixed salad, fennel, carrots, tomato, crunchy cabbage, walnuts, marinated stewed egg, raspberry vinegar vinaigrette	
<b>ROMAN ARTICHOKE WITH PECORINO CREAM AND BOTTARGA DI GALLINA</b>	€13
<b>L'OCA INCAVOLATA</b>	€19
Goose egg, cabbage, savoy cabbage, purple cabbage, chilli pepper	
<b>TORTILLA CON CUORE FONDENTE</b>	€15
Potatoes and onions omelette with parmesan cream, pan brioche	
<b>ASSOLUTO</b>	
Hen eggs sunny side up	€9
Duck eggs sunny side up	€11
<b>SUNNY SIDE UP EGGS WITH BLACK TRUFFLE</b>	€16

## MEAT AND FISH

<b>MILANESI DELL'ORTO* (Vegetarian)</b>	€20
Breaded fennel, celeriac and cauliflower, salad of carrots, ginger and citrus mayonnaise	
<b>LOLLIPOP DI POLLO*</b>	€23
Crispy chicken legs, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables	
<b>BACCALA' ALL' AMATRICIANA*</b>	€24
Cod fillet caught on the hook, amatriciana sauce and quail eggs	

If you suffer from INTOLERANCES OR ALLERGIES ask for information to the dining room staff who will provide you with the book with all the ingredients considered allergens. 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 or frozen at origin according to market availability. We serve treated drinking water.

## DOLCI

<b>TIRAMISÙ DEL NOSTRO LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM</b>	€7
Traditional tiramisù from our artisan pastry shop ZUM	
<b>LO ZABAIONE</b>	€7
Eggnog served with traditional biscuits	
<b>CARBODOLCE</b>	€9
Apple spaghetti, mango, lemon yogurt, coconut and dry mango	
<b>CAFFE' GOURMET*</b>	€9
Chocolate cake and coffee	
<b>OVOSODO*</b>	€9
Yogurt mousse, tangerine gel, white chocolate and cocoa ground	
<b>MARITIZUM*</b>	€8
Maritizzo fatto in casa con crema mascarpone alla nocciola piemontese	

Thank you for visiting EGGS.