



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, guanciale 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

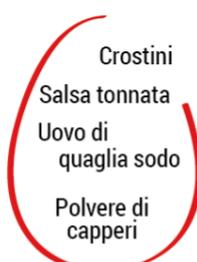
€23



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 160gr., caviale Giaveri 10gr, 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* Maritzo 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

MAGNUM PORK *

Pulled pork, cabbage with sour cream, homemade BBQ

€16

CAPPUCCINO AL PARMIGIANO

Cappuccino with parmesan crumble with truffle and hazelnuts

€16

MARITONZO ALLA VACCINARA*

Marittonzo 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

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

PER CHI NON MANGIA CARNE

PUNTARELLA ROSSA red prawns * with citrus zest and pistachio	€18
LA CARBONARA CHE NON C'È	€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

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

MEAT AND FISH

MILANESI DELL'ORTO* (Vegetarian)	€20
Breaded fennel, celeriac and cauliflower, salad of carrots, ginger and citrus mayonnaise	
LOLLIPOP DI POLLO*	€23
Crispy chicken legs, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables	
BACCALA' ALL' AMATRICIANA*	€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

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

Thank you for visiting EGGS.

MESCITA

Bollicine

Indigeno Ancarani €6,5
Trebiano

Ombra Cuvee Brut 30 Lune Nicola Gatta €8,5
Chardonnay, Pinot nero – biodinamico

Bianchi

La Tournée Ferraton €6
80% Vermentino e 20% Chenin Blanc - Rodano - Affinato in cemento. Fresco, note di agrumi e pompelmo

Verdicchio di Matelica 2022 Bisci €6
Aromatico

Lugana superiore 2020 Ca' Lojera €7,5
Turbiana - Affinato in acciaio

Orange

Agno 2020 La Stoppa 13% €9,5
Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano - Macerato 30 giorni - Affinato in legno.

Rosato

Valtènesi Chiaretto Sincette 12,5% €8
Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno

Rossi

Felcerosso 2023 La Felce €6
Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot. Macerato 5 giorni, affinato in acciaio

Mediterraneo Antonio Camillo €6,5
Ciliegiolo, grenache e carignano. Affinamento sei mesi in cemento

Chat fou Côtes du Rhône - Texier €7
Grenache 80%, cinsault e clairette 20%. Affinato in cemento

Nebbiolo Il Pettiroso - Arpepe €9,5
Dalla Valtellina, lunga macerazione e affinamento paziente in botti di legno

BIRRE ARTIGIANALI

Blond Ale Costanza Birrificio Flea 5,2° 33 cl €7
Artigianale, prodotta a Gualdo Tadino, in Umbria. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia, come le altre Flea. Fresca, fruttata, poco amara.

Rossa Bastola Birrificio Flea 6,9° 33 cl €7
Colore mogano intenso con riflessi ambra, ha schiuma color crema, soffice. Al naso profumi di nocciola tostata e mandorla, insieme a sbuffi di caramello e zucchero filato.

Ipa Federico II Extra Birrificio Flea 6,6° 33 cl €7
Luppoli americani. Gusto complesso, con una nota molto amara, aroma fruttato e resinoso. Sentori di agrumi, erba fresca e pino, Adatta ai vegani.

Nera Opitergium San Gabriel 5,5° 33 cl €7
Prodotta a Treviso. Stout colore mogano con riflessi granato, schiuma densa e cremosa.

Analcolica Forst €5
0,0° di alcol. Fatta con malto d'orzo, gritz di mais, luppolo e aroma naturale proveniente dalla birra artigianale.

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSICI €12

GIN TONIC AMBROSIA €14

GIN TONIC ENGINE €14

GIN TONIC ENGINE CARONI €18

EGGSPLITZ €12

BITTER BERTO, VERMOUTH COCCHI, SPUMANTE COCCHI, SCORZA D'ARANCIA ROSMARINO

SOLFERINO 35 €14

GIN TANQUERAY, CAMPARI, VERMOUTH COCCHI, ZUCCHERO, MELA SMITH, SCORZA DI LIMONE

TANNI €14

SAKE BIJITO, ZUCCHERO, POMPELMO, LIMONE, GINGER BEER

LA NINA €14

GIN ENGINE, ZUCCHERO, LIME, POMPELMO, PEPE NERO

EL PRIMO €14

RUM SANTA TERESA, CAFFE, MELA, CANNELLA, FOGLIA AL CAFFE



I NOSTRI VINI

La carta dei vini perfetta è un'utopia.

*E come tutte le utopie, è impossibile da realizzare,
ma bellissima da inseguire.*

*Abbiamo selezionato un centinaio di referenze,
con **grandi etichette** e molti piccoli **produttori** indipendenti,
cercando di mantenere un equilibrio per chi vuole andare sul
sicuro e chi vuole provare qualcosa di nuovo.*

Molti sono vini "artigianali",

o come preferite chiamarli,

*ma non sono sempre segnalati, perché i vini buoni non
hanno bisogno di asterischi. Nella seconda riga, diamo
qualche informazione su vitigni e affinamenti, ma se volete
saperne di più, non esitate a chiedere in sala.*

Meriti e colpe della Carta sono da attribuire ad

Alessandro Trocino

BOLLICINE



PIEMONTE

Spumante Brut 12% - Cocchi €28
Pinot nero e Chardonnay

Alta Langa Leonardo Principiano 2018 12% €51
Pinot nero e Chardonnay, secco

LOMBARDIA

Metodo Classico Brut Monsupello 13% €38
Pinot nero

Metodo Classico Nature Monsupello 13% €38
Pinot nero. Non dosato, più secco del brut

Metodo Classico Rosè Monsupello 13,5% €39
Pinot nero

Franciacorta Brut Nature Az.1701 12,5% €39
Chardonnay e Pinot nero - biodinamico

Franciacorta Saten Brut Az.1701 Chardonnay 12,5% €49
Chardonnay - biodinamico

VENETO

Asolo Prosecco Extra Brut - Bele Casel 11% €27
Glera

LAZIO

Metodo Classico Cloe Brut 2021 Palazzo Tronconi €35
Blanc de noirs, lecinaro, pas dosè

CHAMPAGNE E CREMANT - FRANCIA

Le Crémant de Raphael Les Vins Pirouettes 12% €39
Alsazia. Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio

Champagne Eclat des meulière Extra Brut Jeauxaux Robin 12% €65
Pinot meunier 60%, pinot nero 30%, chardonnay 10%

BOLLE ANCESTRALI



LOMBARDIA

Amico Frizz - Castello di Stefanago 13,5% €29
Riesling renano, non filtrato, non chiarificato

Ombra Cuvee Brut 30 Lune Nicola Gatta 12% €38
Chardonnay, Pinot nero - biodinamico

MARCHE

Rosato Lancestrale Col di Corte 13,5% €33
Montepulciano

EMILIA ROMAGNA

Indigeno Ancarani 11% €27
Trebiano

Birichèn Al di là dal fiume 11,5% €29
Grechetto gentile, biodinamico

Lambrusco rosato Perfranco Bergianti 12,5% €30
Lambrusco salamino, biodinamico, rifermentato in bottiglia

BIANCHI



ALTO ADIGE

Sauvignon 2022 Tenuta Prackfol 14,5% €39
Profumo ricco, molto minerale e sapido. Leggermente affumicato. Affinato in acciaio

Chardonnay 2023 Alois Lageder 12,5% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

Pinot grigio 2023 Alois Lageder 13% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

PIEMONTE

Derthona Montecitorio 2021 Vigneti Massa 14% €68
Timorasso - Affinato in acciaio

Timorasso Rugiada del Mattino 2022 I Carpini €29
Affinato in acciaio. Fermentato due giorni sulle bucce

LIGURIA

Vermentino Etichetta Verde 2022 Santa Caterina 13% €37
Affinato in acciaio. Molto fresco e sapido

Vermentino Scaglia 2022 Podere del Maro 13% €33
Alto Ponente. Affinato in acciaio. Macerato quattro giorni sulle bucce. Biodinamico

FelceBianco 2023 La Felce 11,5% €26
Malvasia, Trebbiano, Vermentino - macerato 48 ore - affinato in acciaio

LOMBARDIA

Lugana superiore 2020 Ca' Lojera 14% €34
Turbiana - Affinato in acciaio

VENETO

Garganega Camporengo Le Fraghe 13% €26
Affinato in acciaio. Armonico, corposo, elegante

TOSCANA

Vermentino 2023 Antonio Camillo 13% €26
Affinamento sei mesi in cemento e tre in bottiglia

LAZIO

Fatia 2022 Palazzo Tronconi €30
Vitigni autoctoni, biodinamico

MARCHE

Verdicchio di Matelica 2022 Bisci 13,5% €27
Aromatico

ABRUZZO

Trebbiano Malandrino Cataldi Madonna 12% €25
Affinato in acciaio. Leggero, di facile beva, aromatico

SICILIA

Grillo 2022 Feudo Disisa 12,5% €26
Intenso, persistente.

Sketta 2023 Cantine Marilina 12,5% €29
Grecanico. Leggermente macerato sulle bucce.

Chardonnay Passobianco Franchetti 2021 13,5% €39
Etna. Affinato in cemento e legno, molto profumato, frutta esotica, persistente.

FRANCIA

La Tournée Ferraton 12,5% €25
80% Vermentino e 20% Chenin Blanc - Rodano - Affinato in cemento. Fresco, note di agrumi e pompelmo

Sauvignon Un saumon dans la Loire Frantz Saumon 2022 12% €37
Sauvignon blanc - Loira - Affinato in legno. Sapido, note erbacee e frutta esotica

Pouilly Fumé Saint-Andelain Domaine de Berthiers 12% €45
Sauvignon blanc - Loira - Affinato in acciaio. Minerale, beverino, note di sambuco, mela e pompelmo.

Chablis Domaine Colette Gros 12,5% €47
Chardonnay - Bourgogne - Affinato in acciaio. Armonico, fresco e vegetale

Chenin Blanc Rock m'roll Château de la Mulonnière 2022 13% €29
Loira - Affinato in acciaio. Amabile, leggermente dolce, di facile beva, perfetto per aperitivo e anche per dessert.

MACERATI - ORANGE

FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano Colli orientali 2021 Ronco Severo 14% €47
Affinato in rovere di Slavonia

Vitovska 2021 Skerk 12,5% €47
Lunga macerazione e affinamento per un anno in botte

Ograde 2020 Skerk 13% €51
Vitovska 25%, Malvasia 25%, Sauvignon 25% e Pinot Grigio 25%.
Macerato 15 giorni. Affinato in legno.

EMILIA ROMAGNA

Fricandò Al di là dal fiume 12% €33
Albana - Macerato 90 giorni in anfore di terracotta

Agno 2020 La Stoppa 13% €45
Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano - Macerato 30 giorni - Affinato in legno.

Torbo 2020 Simona Orsini 12,5% €30
Vernaccia di San Gimignano. Macerato 8 mesi. Affinato in acciaio

VENETO

Freak 2020 Tenuta L'Armonia 12,5% €39
Incrocio Manzoni, Pinot Bianco, Durella. Macerato 5 mesi. Affinato in anfora e legno

ALSAZIA

Riesling Grand Cru Vorbourg 2020 Pierre Frick 13% €63
Affinato in botti di rovere. Senza solfiti aggiunti.

JURA

Vin Jaune Les Bruyeres 2016 André e Mirelle Tissot 15% €150
Vino ossidativo affinato tre mesi in botti scolme. A tutto pasto, solo per palati abituati.

ROSA

ALTO ADIGE

Lagrein Rosè Alois Lageder 2022 12% €29
Biodinamico, affinamento in acciaio

LOMBARDIA

Valtènesi Charetto Sincette 12,5% €33

Groppello, Marzemino e Barbera. Affinato in anfore di terracotta e legno

GargaGang 2022 1701 11,5% €33
Rosato. Garganega e Pinot nero

TOSCANA

Rosato d'Istine 2023 Istine 12,5% €27
Sangiovese. Radda in Chianti. Affinato in acciaio. Leggero, fresco, a tutto pasto

CALABRIA

Cirò rosato 2022 'A Vita 12,5% €34
Gaglioppo. Macerato 12 ore e affinato in acciaio

SICILIA

Etna Rosato - Dbe 12,5% €38
Nerello mascalese



TRENTINO ALTO ADIGE

Rosso leggero 2023 Pranzegg 12,5% €35
Schiava e lagrein - Affinamento in cemento e tonneaux usate.

Lezèr 2023 Foradori 12,5% €29
Teroldego - Vino rosso in veste di rosato. Affinamento in cemento.

Granato 2021 Foradori 13% €65
Teroldego - Affinato in legno per 15 mesi

Pinot nero Blauburgunder riserva 2020 Tenuta Prackfol 14,5% €51
Affinato dodici mesi in legno - Profumato e minerale

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba Piani Noce 2022 - Parusso 13% €26
Fresco, senza solfiti aggiunti

Barbera Monleale 2017 Vigneti Massa 14,5% €35
Affinato due anni in barrique

Nebbiolo 2020 Luigi Oddero 14,5% €35
Affinato in botti di rovere

Nebbiolo 2021 Piero Busso 14,5% €40
Affinato in botti di rovere

Lessona 2020 Villa Guelpa 13,5% €65
Nebbiolo dell'Alto Piemonte, Biella. Affinato 24 mesi in botte di rovere di Slavonia

Barbera Sette Zolle 2021 I Carpini 15% €29
Affinato in acciaio. Adatto ai vegani.

Barolo di Serralunga 2019 Principiano 14% €57
Nebbiolo - Affinato 24 mesi in botte, non filtrato

Barbaresco Rabajà 2020 Giuseppe Cortese 14% €65
Nebbiolo - Affinato 20 mesi in botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia

Barbaresco San Stunet 2020 Piero Busso 14% €82
Nebbiolo - Lieviti indigeni, affinato in botte grande. Tannico, fresco.

Barolo Mosconi 2018 Parusso 15% €126
Nebbiolo - Affinato 24 mesi in barrique

LIGURIA

FelceRosso 2023 La Felce 12,5% €26
Sangiovese, Massaretta, Canaiolo, Merlot. Macerato 5 giorni, affinato in acciaio

Rossese di Dolceacqua Luvaia 2021 Maccario Dringenberg 13,5% €38
Macerato 8 giorni, affinato in acciaio

LOMBARDIA

Pinot nero Sbarbatello Castello di Stefanago 11,5% €29
Affinato in acciaio - non filtrato

Valtellina Superiore 2019 Dirupi 13,5% €37
Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 12 mesi in botte

Nebbiolo Il Pettiroso 2021 - Arpepe €42
Dalla Valtellina, lunga macerazione e affinamento paziente in botti di legno

Sassella Stella Retica 2019 Arpepe 13,5% €51
Nebbiolo (Chiavennasca) - Affinato 24 mesi in botte di rovere e castagno

Montebuono 2019 Lino Maga 14% €87
Croatina, Uva Rara e Ughetta - Affinamento in botte

VENETO

Bardolino Le Fraghe 12,5% €25
Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio

Valpolicella Classico 2022 Corte Bravi 12,5% €26
Corvinone, Corvina e Rondinella - Affinamento in acciaio

Amarone Classico 2018 Corte Bravi 16,5% €56
Corvinone, Corvina, Molinara e Rondinella - Affinamento tre anni in botti di rovere

EMILIA ROMAGNA

Giandon 2022 - Il Farneto 12% €25
Marzemino, lambrusco e malbo gentile - affinamento in cemento

Macchiona 2010 La Stoppa 13,5% €46
Barbera e Bonarda - Affinamento in botti di rovere di Slavonia

TOSCANA

Mediterraneo Antonio Camillo 13% €28
Ciliegiolo, grenache e carignano. Affinamento sei mesi in cemento

Ciliegiolo Antonio Camillo 13% €29
Affinamento sei mesi in cemento

Ciliegiolo San Lorenzo 2019 Sassotondo 14,5% €68
Affinamento 30 mesi in botti di rovere e 12 in bottiglia

Bolgheri 2022 Le Macchiole 14% Merlot, Cabernet e Syrah. Affinamento in barrique	€39
Sangiovese RossoVigliano 2020 Paolo Marchionni 14% Affinamento in cemento	€28
Scapigliato 2022 Calafata 11,5% Moscato d'Amburgo, Cilieggiolo, Aleatico, Sangiovese. Vino da merenda. Affinato in acciaio	€29
Chianti Classico 2020 Tenuta di Carleone 13% Sangiovese - biodinamico - Affinamento in acciaio e cemento	€37
Chianti Riserva Levigne 2019 Istine 13,5% Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia	€55
Pinot nero 2021 Podere della Civettaja 13,5% Sangiovese da tre cru. Affinamento 24 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 in bottiglia	€58

LAZIO

Cesanese Il Fresco 2022 Antonelli 12% Cesanese di Affile - Affinamento in acciaio	€27
Cesanese Silene 2021 Damiano Ciolli 14% Cesanese di Affile - Affinamento 12 mesi in cemento	€33

CAMPANIA

Taurasi 2012 Perillo 14% Aglianico coda di cavallo – Potente, tannico e complesso. Affina in botte e barrique per 20 mesi e per molti anni in bottiglia	€62
---	-----

CALABRIA

Cirò Classico Superiore Riserva 2018 'A Vita 14% Gaglioppo - Affinato 30 mesi in acciaio	€48
--	-----

SICILIA

Passorosso Franchetti 14,5% Nerello Mascalese dell'Etna - Affinato 18 mesi in botti grandi di rovere	€39
--	-----

SARDEGNA

Monica di Sardegna Arrògosu 2022 Schirru 14,5 % Sarcidano, Centro-sud della Sardegna. Fermentazione spontanea	€33
Cannonau Sogno n.2 2020 Schirru 14,5 % Fermentazione spontanea. Affinato in legno. Tannico e fiero, sentori boschivi	€34
Cannonau riserva Ballu Tundu 2019 Sedilesu 15,5% Cannonau di Mamoiada. Affinato in legno. Poderoso e sapido, non filtrato	€47

ALSAZIA

Pinot noir Strangemberg 2022 Pierre Frick 14% Affinato in botti di rovere di oltre 80 anni	€61
--	-----

LOIRA

Le TelQuel Pierre 2021 Pierre-Olivier Bonhomme 12,5% Gamay - Affinato in botti vecchie grandi per sei mesi, poco tannico	€35
Pinot noir 2022 La Petite Perrière 13% Fresco e leggero	€26

RODANO

La Tournée Ferraton 13,5% Syrah e Grenache. Affinato in cemento	€25
Chat fou Côtes du Rhône 2022 Texier 13% Grenache 80%, cinsault e clairette 20%. Affinato in cemento	€33

BEAUJOLAIS

Morgon 2019 Chamonard 12,5% Gamay - Macerazione semicarbonica - Affinato in legno per qualche mese	€48
--	-----

BOURGOGNE

Pommard Les petits noizons 2020 Domaine Derain 12,5% Pinot nero - Affinamento in legno per 18 mesi	€104
--	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le Petit Barriot 2021 Clot de l'Origine 13% Syrah	€34
---	-----

AUSTRIA

Naked Red - Weingut Heinrich 12% Zweigelt, Blaufränkisch, Saint Laurent. Affinato 5 mesi in legno	€29
---	-----

AMARI E DISTILLATI

Amaro Formidabile - Lazio	€7
Amaro Amara - Sicilia	€7
Amaro Tattico - Lazio	€7
Amaro Dopolavoro – Calabria	€7
Amaro Abracadabra - Calabria	€7
Amaro Roger - Calabria	€7
Amaro Jefferson - Calabria	€7

Grappa Zanin Bianca	€6
Grappa Zanin Ambra	€7
Grappa Berta	€8
Distillato amarene di montagna Capovilla	€14
Distillato all'albicocca Capovilla	€14
Jameson Irish Whiskey	€10

Nikka Whisky from the Barrel (Japan)	€14
Bourbon Bulleit	€10
Bas Armagnac Vspo Samalens	€14
Cognac Camus	€14
Vodka VKA (Toscana)	€10
Tequila Espolón	€10
Tequila Patrón silver	€14
Sakè Bijto Junmai Ginjo Kizakura	€10
Rum 1797 Santa Teresa	€12
Brugal 1888 riserva Rum	€12
Mezcal Encantado	€12
Vermouth Cocchi	€8
Liquore alla mela Chartreuse	€8
Cointreau	€8
Barolo Chinato	€8

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata	€2,5
Coca Cola / Zero 33 cl	€4
Tonic Alpex Plose	€4
Ginger beer Alpex Plose	€4
Caffè	€2,5
Caffè americano	€3
Orzo / Ginseng	€3
Cappuccino	€3,5
Tè e tisane	€4
Kombucha Legend bio original	€6
Kombucha Legend bio Zenzero	€6
Kombucha Legend bio Menta	€6
Succo di mele senza conservanti Villa Persani (1l)	€12