



## LE ORIGINI

Eggs nasce grazie alla collaborazione di **Zum** e di **Puntarella Rossa**,

Il menu è ideato dalla **Chef Barbara Agosti**. 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, di quaglia, di anatra, di oca 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 la pasta di Gragnano IGP prodotta per Eggs, le carni di razza bovina piemontese "La Granda".

Per garantirvi prodotti eccellenti, scegliamo piccoli fornitori Bio in grado di fornire materie prime selezionate e freschissime, come uova, verdure e carni.

## COME CI SI COMPORTA DAVANTI A UN UOVO

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

*E 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.

## I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

DA LUNEDI' A GIOVEDI A PRANZO  
(escluso i festivi)

### BENTO EGGS

€23

UOVO CRACCATO  
FLAN DI VERDURE DI STAGIONE E PECORINO  
CACIO E OVA  
CARBONARA CLASSICA  
SORPRESA DELLA CHEF

TUTTI I GIORNI

### BA'

### VIAGGIO INTORNO ALL'UOVO

€59

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

I nostri Menu Degustazione  
possono essere anche vegetariani e sono pensati per l'intero tavolo.  
Per eventuali allergie/intolleranze potete rivolgervi al nostro personale di sala

## PER INIZIARE

TRIS DI STRAPAZZI*	€12
Carbonara da passeggiata nei gusti: classica, tartufo, 'nduja	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€16
Tuorli speziati, sedano rapa, polpetta di bollito, baccalà in pastella, ravioli fritti	
CACIO E OVA*	€12
Polpette di pane, uovo, pecorino, servite con salsa di pomodoro	
MAGNUM PORK*	€16
Pulled pork, crauti panna acida, salsa BBQ fatta in casa	
CAPPUCINO AL PARMIGIANO	€16
Crema catalana al parmigiano, crumble al tartufo e nocciole	
MARITOZZO ALLA VACCINARA	€12
Maritocco con coda alla vaccinara, sedano croccante, pecorino e cacao	

## L'UOVO CARBONARO

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

€14

## 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 svuotati e riempiti con gli ingredienti indicati

€22

Gelatina  
di crodino

Gel all'arancia

Mimosa di tuorlo

Arachidi

Zabaione  
salato

Tartufo nero

Crostini  
Salsa tonnata

Uovo di  
quaglia sodo

Polvere di  
capperi

### IL BIONDO

### SAN BAYLON

### TONNATO

Crema  
di pecorino

Zucchine  
marinate con  
mentuccia

Bottarga di  
gallina

Burrata

e  
uova di  
salmone

Caviale

Erba cipollina

Crema di  
patate

### CRACCATO

### NON UOVO

### IL GUALTIERO

## TARTARE E CAVIALE

### IL SALMONE SI FA COCKTAIL

Sashimi di salmone marinato con ginepro e martini bianco, cevice di cetrioli, peperoni, cipolla, coriandolo e mela verde con uova d'aringa

€20

### BACIO DI DAMA TARTARE

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

€23

### BENEDICT TARTARE

Fassona a coltello 160 gr, uovo 64°, sale, olio EVO, salsa olandese e tartufo nero oppure funghi porcini

€25

### CAVIAR TARTARE

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

€45

## PASTA E ZUPPE

### RAVIOLI DEL PLIN IN CREMA DI PARMIGIANO

€19

### GNOCCO CARBONARO

Gnocchi fatti in casa, zabaione salato, crema di pecorino e guanciale croccante

€19

### MORTAZZA MIA

Ravioli ripieni di mortadella IGP, crema di parmigiano e pistacchio croccante

€20

### TONNARELLI CACIO, PEPE E BOTTARGA DI GALLINA

€15

### CREMA DI PATATE, CARCIOFI ALLA ROMANA E UOVO 64°

€18

### LA ZUPPA di NONNA LALLA\*

Vellutata di cipolle\* uovo 64, gruviera

€14

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

€16

Le nostre zuppe possono essere servite senza uovo

## LA CARTA DELLE CARBONARE

Mezze maniche Di Gragnano 110 gr, uova Bio, guanciale di Campofelice, pecorino 100% selezione Cibaria, pepe 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 fiori di zucca

€16

### VERDE con carciofi

€16

### BOSCAIOLA con funghi porcini

€18

### NERA con tartufo nero

€18

### ROSSO FUOCO con 'nduja e stracciatella

€16

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

€16

### CARBONARA 1954

la prima versione ufficiale di ricetta pubblicata su La Cucina Italiana

€16

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

### PER CHI NON MANGIA CARNE

€18

### PUNTARELLA ROSSA

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

### LA CARBONARA CHE NON C' È

€15

Tonnarelli al curry, crema di zucca, pomodori secchi, pinoli tostati, erbe

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

Possiamo fare le nostre carbonare senza il guanciale. Per intolleranze al glutine possiamo servire pane e pasta senza glutine del pastificio NOOBIS FOOD  
Le preparazioni avvengono in un'unica cucina

**VERDURE BIO E UOVA****DALL'ORTO BIO** €14

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

**CARCIOFO RIPIENO, SPUMA DI PECORINO E BOTTARGA DI GALLINA** €12

Carciofo farcito con pane, pecorino, parmigiano, uovo, alici, aglio, prezzemolo e menta

**TORTILLA CON CUORE FONDENTE** €15

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

**OMELETTE GORGONZOLA E CARCIOFI** €16**L'ASSOLUTO** €9

Due uova di gallina Bio all'occhio di bue

Due uova d'anatra Bio all'occhio di bue

**OCCCHIO DI BUE CON TARTUFO NERO** €16**OCCCHIO DI BUE CON FUNGHI PORCINI** €16**CARNE E PESCE****L'ORECCHIA DI ELEFANTE\*** €28

Nodino di vitello\* panato gr 450, servito con misticanza e pomodorini

**L'OSOBUCO** €26

Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura, tagliatelle di frittata alle erbe e verdure di stagione

**LOLLIPOP DI POLLO** €22

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

**VIAGGIO IN NUOVA ZELANDA** €29

Stinco d'agnello N.Z. cotto a bassa temperatura, salsa olandese e uovo al tegamino

**BACCALA' ALL'AMATRICIANA** €24

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

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°C 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 LABORATORIO ARTIGIANALE ZUM** €7**LO ZABAIONE** €7

Tuorli, zucchero, marsala, cotti a bagnomaria, con paste di meliga

**CARBODOLCE** €9

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

**CAFFE' GOURMET** €9

Torta al cioccolato extra-fondente, gelato alla crema e caffè espresso

**OVOSODO** €9

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

**MARITOZUM** €8

Maritozzo fatto in casa con crema mascarpone al pistacchio di Bronte

**TRONCHETTO** €8

Mousse di arachidi, albicocche e caramello salato

Grazie di aver provato la nostra cucina.

## THE ORIGINS

Eggs is the result of the collaboration between **ZUM** and **Puntarella Rossa**. We opened on 8 March 2017 in vicolo del Cedro and after a wonderful year, ten thousand carbonara and twenty thousand cooked eggs, in May 2018 we moved to a larger and more comfortable location in via Natale del Grande.

The egg, in all its types, sizes and different cooking methods, is the absolute protagonist of the Eggs kitchen. Chicken eggs, but also quail, duck, goose, sea urchins and fish such as mullet roe and caviar.

Our recipe? Raw materials of the highest quality, friendliness and direct relationship with chef and staff.

We use Gragnano pasta and Piedmontese meat from the Fassona breed.

To guarantee you excellent products, we choose small organic suppliers able to supply selected and very fresh raw materials, such as eggs, vegetables and meats.

The menu is created by **Chef Barbara Agosti**

## 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

FROM MONDAY TO THURSDAY AT LUNCH  
(excluding holidays)

### BENTO EGGS

€23

UOVO CRACCATO (PECORINO CREAM, ZUCCHINI, HEN BOTTARGA)  
FLAN OF SEASONAL VEGETABLES AND PECORINO CHEESE  
CACIO E OVA (EGGS AND PECORINO CHEESE BALL)  
CLASSIC CARBONARA  
SURPRISE FROM THE CHEF

EVERYDAY

### 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*	€12
Three mini carbonara fried sticks in different versions: classic, black truffle and 'nduja sausage	
IL GIOCO DEL CROCCANTE*	€16
Fried spiced egg yolks, crispy celeriac, boiled meatball , tempura of cod fish, fried ravioli	
CACIO E OVA*	€12
Egg and pecorino cheese balls, sautéed in tomato sauce with basil reduction	
MAGNUM PORK *	€16
Pulled pork, cabbage with sour cream, homemade BBQ sauce	
MARITOZZO ALLA VACCINARA	€12
Maritocco with oxtail, crunchy celery, pecorino cheese and cocoa	
L'UOVO CARBONARO	€14
64° egg, pecorino cream, crispy bacon, croutons	
CAPPUCCINO AL PARMIGIANO	€16
Catalan cream with parmesan, truffle crumble and hazelnut	
PANE	€4
Homemade bread	

## EGGS GAME

Six eggshells filled with different ingredients

€22



Crodino jelly  
Orange yolk  
and peanuts



Salted  
eggnog  
Black truffle



Bread  
croutons  
tuna sauce  
Booled quail egg  
capers

IL BIONDO

SAN BAYLON

TONNATO



Pecorino  
cream  
Courgette  
marinated  
with wild mint  
Hen bottarga



Burrata  
cheese  
Salmon  
eggs



Potatoes  
cream  
Chives  
Caviar

CRACCATO

NON UOVO

IL GUALTIERO

## TARTARE AND CAVIAR

### IL SALMONE SI FA COCKTAIL

€20

Marinated salmon sashimi with juniper and white martini, ceviche of cucumber, peppers, onion, coriander and green apple with herring roe

### BACIO DI DAMA TARTARE

€23

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

### BENEDICT TARTARE

€25

Fassona tartare 160 gr, egg 64 °, salt, black pepper, EVO, Hollandaise sauce, **black truffle or porcini mushrooms**

### CAVIAR TARTARE

€45

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

## PASTA AND SOUP

### RAVIOLI DEL PLIN IN PARMESAN CREAM

€19

### GNOCCO CARBONARO

€19

Homemade gnocchi, salted zabaglione, pecorino cream and crispy bacon

### MORTAZZA MIA

€20

Ravioli stuffed with mortadella IGP, parmesan cream and crunchy pistachio

### TONNARELLI CACIO PEPI E BOTTEGNA DI GALLINA

€15

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

### POTATO CREAM, ARTICHOOKES AND EGG 64 °

€18

### LA ZUPPA di NONNA LALLA

€14

Onions soup, egg 64 °, gruyere cheese

### PEAS AND MINT SOUP, BOILED YOLK AND PARMESAN CREAM

€16

OUR SOUPS CAN BE SERVED WITHOUT EGGS

## THE CARBONARA LIST

Mezze maniche pasta 110 gr from pastificio Di 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 zucchini flower

€16

### VERDE with artichokes

€16

### BOSCAIOLA with porcini mushrooms

€18

### NERA with black truffle

€18

### ROSSO FUOCO with 'nduja sausage and stracciatella cheese

€16

### PORPORA with duck's eggs and brest confit and caciocavallo cheese

€16

### CARBONARA 1954

€16

Homemade tonnarello with egg, bacon, garlic and gruyere cheese

### PER CHI NON MANGIA CARNE

### PUNTARELLA ROSSA red prawns \* with citrus zest and pistachio

€18

### LA CARBONARA CHE NON C'È

€15

Homemade curry scented 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

<b>CARciofo ripieno, spuma di pecorino e bottarga di gallina</b>	€12
Artichoke stuffed with bread, pecorino, parmesan, egg, anchovies, garlic, parsley and mint	
<b>TORTILLA CON CUORE FONDENTE</b>	€15
Potatoes and onions omelette with parmesan cream, pan brioche	
<b>OMELETTE GORGONZOLA AND ARTICHOKEs</b>	€16
<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
<b>SUNNY SIDE UP EGGS WITH PORCINI MUSHROOMS</b>	€16

## MEAT AND FISH

<b>L'ORECCHIA DI ELEFANTE*</b>	€28
Veal knot Milanese gr 450, served with mix salad and cherry tomatoes	
<b>L'OSOBUCO</b>	€26
Low temperature cooked veal marrowbone, herbs frittata tagliatelle and seasonal vegetables.	
<b>LOLLIPOP DI POLLO</b>	€22
Crispy chicken thighs, beetroot cream and horseradish mayonnaise with seasonal vegetables	
<b>VIAGGIO IN NUOVA ZELANDA</b>	€29
Lamb shank N.Z. cooked at low temperature, hollandaise sauce and fried egg	
<b>BACCALA' ALL'AMATRICIANA</b>	€24
Cod fish with tomato sauce, bacon, pecorino cheese and quail egg	

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 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>CAFFÈ GOURMET</b>	€9
Chocolate cake, coffee and cream ice-cream	
<b>OVOSODO</b>	€9
Yogurt mousse, mango gel, white chocolate and cocoa ground	
<b>MARITOZZUM</b>	€8
Homemade maritocco with pistachio mascarpone cream	
<b>TRONCHETTO</b>	€8
Peanuts parfait, apricot and salted caramel mousse	

Thank you for visiting EGGS.

# MESCITA

## Bollicine

**Metodo Classico Brut – Monsupello** € 8,5

*Pinot Nero*

**Spumante Brut – Cocchi** € 6,5

*Pinot Nero, Chardonnay*

## Bianchi

**Cardito 2022 - Donato Giangirolami** € 6

*Malvasia puntinata*

**Vermentino di Gallura – Sa Conca 2021** € 7,5

## Orange

**Saittole 2022 – Cantina Ribilà** € 7

*Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano*

## Rosato

**Ciro' Rosato 2022 – A'Vita** € 7

*Gaglioppo*

## Rossi

**Iuli'o 2022 - Castello Tricerchi** € 6

*Sangiovese*

**Rosso di Contrada 2019- Marabino** € 6,5

*Nero d'Avola*

**Zitore 2021 – Palazzo Tronconi** € 7

*Ledcinaro*

## Dolci

**Barolo Chinato – Cocchi** € 5

*Nebbiolo*

**Monbazillac – Chateau Ladesvignes** € 6

*Semillon, Muscadelle*

## BIRRE ARTIGIANALI

**San Gabriel Buschina 6,5° 33 cl** € 7

**Doppio Malto** da orzo coltivato a Busco, morbida e dal gentile retrogusto amarognolo. Colore oro antico con riflessi ramati; fragranti profumi di agrumi e frutta esotica. Gusto maltato e fruttato, lievemente frizzante.

**San Gabriel Nera Opitergium 5,5° 33 cl** € 7

**Stout** colore mogano con riflessi granato, schiuma densa e cremosa, seduenti aromi di cacao e caffè .

Gusto deciso di prodotti della torrefazione e liquirizia, tenuemente frizzante, retrogusto piacevole di malto tostato.

**San Gabriel Nera di Tarzo 6,2° 33 cl** € 7

Birra dolce e armoniosa con fichi. Colore mogano caldo con schiuma delicata, fragranti profumi di frutta matura, corpo rotondo e pieno con gusto fruttato, il retrogusto accenna la fragranza del fico.

**San Gabriel Apostolo 6,0° 33 cl** € 7

Il prodotto del lavoro delle api sui fiori dei secolari castagni di Combai conferisce a questa birra una caratteristica fragranza autunnale. Colore bronzo antico con profumo mielato e leggermente fruttato, dal corpo morbido e con un finale di delicato gusto di castagna arrostita al fuoco. Ha un piacevole retrogusto leggermente affumicato.

**Keto Beer 6,8° 33 cl** € 7

Gusto equilibrato e dal colore ambrato, affonda le sue radici nello stile delle birre **Blonde** non filtrate. Fresca e beverina. Senza glutine.

## COCKTAILS

**EGGSPRITZ** € 10

**BITTER GANCIA, VERMOUTH ROSSO COCCHI, COCCHI BRUT, SCORZA ARANCIA, ROSMARINO**

**JEFF L'AMERICANO** € 12

**AMARO JEFFERSON, VERMOUTH COCCHI, TONICA, SCORZA ARANCIA**

**RUBINO** € 12

**CALVADOS, COCCHI BIONDO, SUCCO DI MELA, FRUTTI ROSSI, LIME**

**NEGRONI PIEMONTESE** € 12

**GIN ENGINE, VERMOUTH COCCHI, BITTER GANCIA, BAROLO CHINATO, SCORZA D'ARANCIA E SALVIA**

**PASSION** € 12

**VODKA TOSCANA VKA, MARACUJA, ZUCCHERO CANNA, TONICA, SCORZA DI LIME**

**KYOTO MULE** € 12

**SAKE, GINGER BEER, SCORZA DI LIMONE**

**MEGGSCAL** € 12

**MEZCAL, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME, TONICA, SALE**



## 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 oltre cento referenze, con grandi etichette e molti piccoli produttori indipendenti.*

 **I tre bicchieri del sommelier** sono  
Una selezione di bottiglie da scoprire (non le  
più celebri): le adoriamo e dunque  
ve le segnaliamo.

*I vini "naturali", come i **biodinamici** e i  
**biologici**, sono in carta insieme agli altri,  
perché i vini buoni  
non hanno bisogno di asterischi. Se volete  
saperne di più, non esitate a chiedere in sala.*

*Meriti e colpe sono da attribuire ad*

**Alessandro Trocino**

## BOLLICINE

### PIEMONTE

**Leonardo 2019 "Alta Langa" E.B.** 12% - Ferdinando Principiano €46  
*Pinot Nero, Chardonnay*

**Spumante Brut** 12% - Cocchi €28  
*Pinot Nero, Chardonnay*

### LOMBARDIA

**Metodo Classico Brut** -13% - Monsupello €39  
*Pinot Nero*

**Metodo Classico Rose** -13% - Monsupello €41  
*Pinot Nero*

**Metodo Classico Nature** -13% - Monsupello €41  
*Pinot Nero*

### VENETO

**Asolo Prosecco Extra Brut** 2022 -10,5% - Bele Casel €29  
*Glera*

**Naturalmentefrizzante** -10,5% - Casa Belfi €29  
*Glera*

**Prosecco Brut** 2022 -11% - Casere €24  
*Glera*

### CHAMPAGNE - FRANCIA

**Champagne Cuvée Reserve Brut** 12% - Gallimard €48  
*Pinot Noir*

## BOLE ANCESTRALI

### PIEMONTE

**Rifol** -12% - Cerruti €31  
*Moscato secco*

### VENETO

**Moz** -10,5% - Costadilà €33  
*Moscato*

### ABRUZZO

**Bruco** 2021 -12 % Ausonia €28  
*Trebbiano*

**Le Belle** 2022 -12,5% I Fauri €28  
*Pecorino*

### MARCHE

**Pet-nat** 2022 -12,5% - Ca' Liptra €25  
*Verdicchio, Trebbiano toscano, Malvasia*

### CAMPANIA

**Vient'e Terra** -0011,5% - I Cacciagalli €35  
*Piedirocco*

### EMILIA ROMAGNA

**La Formica** 2021 – 12% - La Reggiana €24  
*Spergola*

## BIANCHI

### PIEMONTE

**Derthona Montecitorio** 2017 – 14,5% - Vigneti Massa €54  
*Timorasso*

**Fol** 2021 – 13% - Ezio Cerruti €31  
*Moscato secco*

**Piccolo Derthona** 2022 – 13% - Vigneti Massa €30  
*Timorasso*

**Bis-lacco** 2023 – 12,5% - Valfaccenda €32  
*Cortese, Arneis*

### FRIULI VENEZIA GIULIA

**Friulano** 2022 – 13,5% - La Duline €48  
*Friulano*

### EMILIA ROMAGNA

**Perlagioia** 2022 – 13,% - Ancarani €28  
*Albana*

### UMBRIA

**Arneto** 2019 – 13% - Tenuta Bellafonte €35  
*Trebbiano Spoletino*

## ABRUZZO

**Baldovino** 2022 – 12% - I Fauri €24  
*Trebbiano*

## MARCHE

**Verdicchio di Matelica** 2022 – 13% - Bisci €25

**Kypra** 2022 – 13% - Ca ‘Liptra €28  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore*

**San Michele** 2021 – 13,5% - Ca ‘Liptra €40  
*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva*

## LAZIO

**Cardito** 2022 – 13% - Donato Giangirolami €24  
*Malvasia puntinata*

**Frascati Superiore Abelos** 2022 – 13,5% - De Sanctis €28  
*Malvasia puntinata, Bombino bianco*

**La Torre a Civitella** 2021 – 14% - Sergio Mottura €39  
*Grechetto*

**Maar** 2022 - 13% - Campolavico €26  
*Trebbiano verde, Malvasia, Bombino*

**Poggio della Costa** 2022- 14,5% - Sergio Mottura €33  
*Grechetto*

## CAMPANIA

**Falanghina Campi Flegrei** 2022 – 12% - La Sibilla €24

**Fiorduva** 2021 – 14,5% - Marisa Cuomo €68  
*Ripoli, Fenile, Ginestra*

**Grande Cuvée Luigi Moio** 2020 – 13,5% - Quintodecimo €105  
*Falanghina, Fiano, Greco*

**Paone** 2020 – 12,5% - Cantina del Barone €34  
*Fiano*

## BASILICATA

**langhe** 2020 – 12,5% - Arteteke €30  
*Malvasia bianca, Moscato*

## SICILIA

**Strallo** 2022 – 12% - La Vela €40  
*Grillo*

## SARDEGNA

**Barbagia Bianco** 2021 – 13% - Vike Vike €44  
*Granazza*

**Dettori Bianco** 2020 – 17% - Tenute Dettori €50  
*Vermentino, Moscato di Sennori*

**Vermentino Superiore** 2021 – 14,5% - Sa Conca €32  
*Vermentino di Gallura*

## AUSTRIA

**Gruner Veltliner Weinberge Reserve** 2021 – 13,5% - Arndorfer €36

## AUSTRALIA

**Village Blanc** 2021 – 12,5% - Gentle Folk €46  
*Chardonnay*

## JURA - FRANCIA

**Arbois Savagnin Autrement** 2019 – 13,5% - Jerome Arnoux €44

## PACHERENC du Vic Bilh - FRANCIA

**Odè d'Aydie** 2021 – 14% - Chateau d'Aydie €36  
*Gros Manseng, Petit Manseng*

## LOIRA – FRANCIA

**Coulée de Serrant** 2017–15% -Nicolas Joly – *Chenin blanc* €110

 Il principe della biodinamica in Francia, Nicolas Joly, per il suo vino capolavoro, di una freschezza e complessità inaudita

**Pouilly Fumé Dom. des Berthiers** 2020 - 13% - J.C. Daguenau €42  
*Sauvignon blanc*

**Pouilly Fumé Dom. des Berthiers** 2022 - 13% - J.C. Daguenau €44  
*Sauvignon blanc*

**Saumur Clos de Midi Brèzè** 2018 -13% - Dom. A. Lambert €33  
*Chenin blanc*

**Sancerre Dominique Roger** 2020 – 13,5% - Dom. du Carrou €39  
*Sauvignon blanc*

**Tete de Gondole** 2021 – 13% - Domaine Chahut et Prodiges €36  
*Chenin blanc*

**Un Saumon dans la Loire** 2022 – 13 % - Franz Saumon €36  
*Sauvignon blanc*

**Vouvray** 2005 – 13% - Domaine de la Galiniere €36  
*Chenin blanc*

## BORGOGNA – FRANCIA

**Bourgogne Aligotè** 2022 – 12% - Sylvan Pataille €52

*Aligotè*

**Chablis** 2022 – 13% - Colette Gros €45  
*Chardonnay*

**Chablis 1er Cru Montmains** 2022 – 13% - Chaude Ecuelle €50  
*Chardonnay*

## ALSAZIA – FRANCIA

**Gewurztraminer** 2021 – 14,5% - Blanck €43

**Gewurztraminer Grand Cru Eichenberg** 2017 - 15% - Pierre Frick €55

**Pinot Blanc** 2021 – 11% - Domaine Durrmann €34

**Riesling Grand Cru Vorbourg** 2018 – 12,5% - Pierre Frick €52

## MOSELLA – GERMANIA

**Blauschiefer** 2021 – 11% - Stein €40

*Riesling Trocken*

## SPAGNA

**Cartoixa** 2016 -13,5% - Terroir au Limit €53

*Garnacha*

## GALIZIA-SPAGNA

**Rias Baixas** 2022 -12,5% -Bodegas Albamar €40

*Albarino*

## MACERATI - ORANGE



## TRENTINO ALTO ADIGE

**Fontanasanta** 2022 – 12% - Elisabetta Foradori €48

*Nosiola*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Friulano** 2020 - 14% - Ronco Severo €42

*Tocai*

**Malvasia** 2018 – 15,5% - Damijan Podversic €56

## VENETO

**Freak** 2021 – 12% - Tenuta L'Armonia €40

*Durello, Chardonnay*

## EMILIA ROMAGNA

**Giandon bianco** 2022 – 12% - Il Farneto €30

*Malvasia di Candia*

## UMBRIA

**Tristo bianco** 2018 -13% - Marco Merli €38

*Trebbiano*

**Saittore** 2022 – 13% - Cantina Ribelà €34

*Malvasia Puntinata, Malvasia di Candia, Trebbiano Giallo, Trebbiano Toscano*

## CAMPANIA

**Ossigeno** 2022 – 11,5% - Robb de Matt €34

*Falanghina, Trebbiano*

**Zagreto** 2019 – 12,5% - I Cacciagalli €39

*Fiano*

## BASILICATA

**Accamilla** 2021 – 11% - Az Agr Camerlengo €42

*Malvasia di Rapolla, Santa Sofia, Cinguli*

## SICILIA

**Trebbiano "T"** 2019 – 13% - Guccione €36



## PIEMONTE

**Rosato "Al posto dei fiori"** 2013 – 12,5% - Le Pianelle €34

*Nebbiolo, Vespolina, Croatina*

## LIGURIA

**Liguria di Levante** 2022 – 12% - Santa Caterina €27

*Canaiolo, Ciliegiolo*

## CALABRIA

**Ciro' Rosato** 2022 – 12,5% - A'Vita €35

*Gaglioppo*

**SICILIA**

**DBE Tenuta Solisciaro** 2022 – 12,5% - De Bartoli €37

*Nerello Mascalese*



## PIEMONTE

**Barbaresco** 2020 – 14,5% - Cortese €60

*Nebbiolo*

**Barolo Ris. Bricco Boschis S.Giuseppe** 2013 – 14% - Cavallotto €145

*Nebbiolo*

**Boca** 2018 – 13% - Vallana €52

*Nebbiolo, Vespolina, Uva rara*

**Carema Sumie** 2020 – 14% Muraje €68

*Nebbiolo, Neyret,Pugnet, Ner d'Ala*

**Costa della Sesia "Al Forte"** 2019 – 13% - Le Pianelle €36

*Nebbiolo, Croatina, Vespolina*

**Dogliani Superiore** 2015 – 14,5% - San Fereolo €42

*Dolcetto*

**Garsun Coste della Sesia** 2022 – 13% - La Prevostura €28

*Nebbiolo, Vespolina,Croatina*

**Langhe Nebbiolo** 2022 – 15% - Piero Busso €38

**Lessona San Sebastiano allo Zoppo** 2012 – 13,5% - Sella €54

*Nebbiolo*

**Monleale** 2017 – 14,5% Vigneti Massa €38

*Barbera*

**Spanna** 2019 – 13% Vallana €36

*Nebbiolo, Vespolina*

**Trun** 2009 – 13,5% - Garella €38

*Croatina*

## LOMBARDIA

**Che Barbera!** 2020 – 14% - Monsupello. €24  
*Barbera*

**Rosso di Valtellina** 2022 – 13,5% - Ar.Pe.Pe. €38  
*Nebbiolo*

**Sassella Stella Retica** 2019 – 13,5% - Ar.Pe.Pe. €48  
*Chiavennasca (Nebbiolo)*

**Sforzato di Valtellina Ronco del Picchio** 2019– 15,5% - Sandro Fay €62  
*Chiavennasca (Nebbiolo)*

## TRENTINO ALTO ADIGE

**Granato** 2019 – 13% - Foradori €60  
*Teroldego*

**Teroldego** 2022 – 12,5% - Foradori €36  
*Teroldego*

**Skythos** 2016 –13,5% - Dolomitos €64  
*Pinot Nero, Sangiovese, Petit Verdot ed altri vitigni*

## FRIULI VENEZIA GIULIA

**Sacrisassi Rosso** 2019 – 14,5%- Le Due Terre €51  
*Schioppettino, Refosco*

**Schioppettino** 2022 – 12,5%- Vignai da Duline €52  
*Schioppettino*

## VENETO

**Amarone della Valpolicella** 2018 - 16,5% - Brigaldara €64  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*

**Bardolino** 2021 - 12,5% - Le Vigne di San Pietro €26  
*Corvina, Rondinella, Merlot*

## EMILIA ROMAGNA

**Giandon rosso** 2022 – 11,5% - Il Farneto €24  
*Malbo gentile, Lambrusco, Marzemino*

**Sangiovese di Romagna** 2021–13,5% - Condello €35

**Sangiovese di Romagna Riserva Le Lucciole** 2020 –14% - Condello €75

## TOSCANA

**Brunello di Montalcino Poggio Cerrino** 2018 – 14% - Tiezzi €75  
*Sangiovese*

**Bolgheri rosso** 2022 – 14% - Le Macchie €40  
*Sangiovese*

**Canaiolo** 2021 – 13% - Ascione Alongi €32

**Ciliegiolo** 2022 – 13% - Antonio Camillo €30

**Chianti Colli Senesi** 2021 – 15% - Il Colombaio di Santachiara €29  
*Sangiovese, Merlot*

**Iuli'o** 2022 -13% – Castello Tricerchi €26  
*Sangiovese*

**Il Guercio** 2021 – 13,5% - Tenuta di Carleone €65  
*Sangiovese*

**Morellino di Scansano** 2022 – Antonio Camillo €30  
*Sangiovese*

**Pinot Nero** 2020 – 13,5% - Podere della Civettaja €60

**Pinot Nero** 2021 – 13,5% - Podere della Civettaja €58

**Syrah** 2020 – 14% - Amerighi €45

## LAZIO

**Fresco** 2022 – 13,5% - Marco Antonelli €30  
*Cesanese di Olevano romano*

**Rossè** 2022 – 12% - Cantina Ribelà €29  
*Cesanese, Sangiovese*

**Tefra** 2022 – 14% - Campolavico €28  
*Cesanese*

## ABRUZZO

**Baldovino** 2022 – 14% - I Fauri €24  
*Montepulciano d'abruzzo*

**Montepulciano d'Abruzzo Ris.** 2019 – 14,5% - Praesidium €42

## MARCHE

**Amistà** 2022 – 15%- Ca'Liptra €30  
*Montepulciano*

**BASILICATA**

**Russè** 2020 – 13,5%- Arteteke €36  
*Aglianico de Vulture*

**CAMPANIA**

**Hitchcock** 2021 – 12,5%- Robb de Matt €34  
*Aglianico*

**Taurasi** 2012 – 14,5%- Perillo €68  
*Aglianico*

**CALABRIA**

**Cirò Classico Superiore Riserva Aris** 2018 – 14% - Arcuri €40  
*Gaglioppo*

**Dattilo Val di Neto** 2021 – 13,5% - Ceraudo €42  
*Gaglioppo*

**SICILIA**

**N 21 Contrada di Valle** 2021 – 13,5% - Criante €32  
*Nero d'Avola*

**Nero d'Avola Siccagno** 2020 – 12% - Occhipinti €43

**Rosso di Contrada** 2019 – 14% - Marabino €26  
*Nero d'Avola*

## ALSAZIA

**Pinot noir** 2022 – 11.5% - Weingut Heinrich €32

**AUSTRALIA**

Tikka Shiraz Grenache 2021 – 13% - Jauma €42

## CORSICA - FRANCIA

Patrimonio MonAmour 2020 – 12% - Clos Marfisi Niellucciu €34

## JURA - FRANCIA

Poulsard Subtil 2022 – 13% - Jerome Arnoux €40

## BORGOGNA - FRANCIA

Bourgogne Rouge Cuvee Gravel 2020 – 13% - Marechal Pinot Nero €46

## LANGUEDOC-ROUSSILLON - FRANCIA

Le p'tit Barriot 2021 – 13% - Marc et Caroline Barriot Syrah €35

## RODANO - FRANCIA

Crozes-Hermitage 2021 – 13% - Yann Chave Syrah €42

Chateauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2017 – 14,5% Dom. de Villeneuve – Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault, Clairette €64

Suck a rock 2022 – 12.5% - Sylvain Bock Merlot €38

## SPAGNA

Navaherreros 2022 – 14% - Bernabeleva Garnacha €40

## VINI DOLCI

Diciassette Undici Cannellino 2022 – 12% - De Sanctis Malvasia puntinata, Greco, Trebbiano €34

Moscato d'Asti 2020 – 5%- Emilio Vada €20

Monbazillac 2020 – 13% - Dom. Ladesvignes Semillon, Muscadelle €35

Barolo Chinato – 16,5% - Cocchi Nebbiolo €44

## AMARI E DISTILLATI

### Mirto

Mirto del Fondatore – Silvio Carta €6

### Amari

Formidabile €6

Jefferson €6

### Vermouth

Vermouth Storico - Cocchi €5

### Grappe

Grappa Zanin Bianca €6

Grappa Zanin Ambra €7

### Distillati di frutta

Distillato di amarene e maraschi Capovilla €10

Distillato di albicocche Capovilla €12

### Whisky

Ardbeg Islay Single Malt 10yo €10

Jameson Irish Whiskey €6

Nikka Whisky from the Barrel (Japan) €12

### Calvados

Calvados Nord – Sud €8

### Vodka

Vodka VKA (Toscana) €8

### Sake

Nihonshu Bijito Junmai Ginjo €7

### Rum

Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela) €8

### Gin

Engine €8

### Mezcal

Peloton de la Muerte Mezcal Maguey Espadin €7

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua microfiltrata €2,5

Acqua minerale Panna 75cl / San Pellegrino 75cl €3,5

Coca Cola / Zero 33 cl €4

Tonic Alpex Plose €4

Ginger beer Alpex Plose €4

Caffè €2,5

Caffe Americano €3

Orzo / Ginseng €3

Cappuccino €3,5

Tè e tisane €4