

RISTORANTI, EGGS DIVENTA PIÙ GRANDE E SI TRASFERISCE IN VIA NATALE DEL GRANDE

22 Maggio 2018

di **Redazione**



ROMA – L'8 marzo 2017 nasceva Eggs: dopo 10 mila carbonare, 20 mila uova cucinate e un successo travolgente, da domenica 20 maggio il locale di Trastevere (Roma) ha aperto una nuova sede più ampia e si è trasferito in via Natale del Grande 52.

La formula – si legge in una nota – resta quella di offrire una ristorazione gourmet basata sull'alta qualità dei prodotti, sull'originalità di una cucina che combina tradizione e innovazione, e sulla professionalità del servizio. Un modo anche per contribuire alla rinascita di un quartiere come Trastevere, spesso troppo orientato a formule turistiche e di scarsa qualità. Il concept originale, nato dalla collaborazione tra la bottega di tiramisù artigianale Zum e Puntarella Rossa, si concentra sulle uova bio di gallina, ma anche di quaglia, di struzzo e non trascura il mondo ittico, con caviale e bottarga.

Per garantire prodotti eccellenti, oltre ai tradizionali fornitori scelti, Eggs ha deciso di creare il

Bio Orto Eggs, con annesso pollaio. A Roma, negli spazi dello splendido orto contemporaneo Bio Farm di **Arianna Vulpiani**, vengono coltivate le verdure biologiche. Lì nascono anche le uova bio Eggs che si affiancano alle Camille, Peppovo e Paolo Parisi, e che saranno in vendita nel ristorante. Nel menu saranno riportate anche le principali materie prime utilizzate, a partire dalla pasta artigianale del pastificio marchigiano Mancini.

Il nuovo Eggs ha 60 coperti, con un ampio bancone interno, e un piacevole dehors su via Natale del Grande, di fronte all'ex Cinema America. L'obiettivo è conservare le caratteristiche del primo Eggs e ricreare un ambiente confortevole e caldo, un ristorante che sappia far stare bene i clienti, in un clima informale e amichevole.

La creatività della chef **Barbara Agosti** viene esaltata da un menu ancora più ricco e articolato. Ci sarà spazio, naturalmente per la nostra ormai celebre Carta delle Dieci Carbonare. Non mancherà l'amatissimo Gioco dell'Ova e ci sarà anche lo Strapazzo, la carbonara da passeggio, dorata e fritta sullo stecco da gelato. Moltissimi i nuovi piatti in carta. Ricette che hanno tra gli ingredienti le uova, come le orecchie d'elefante, la terrina di gallina bio, le gigantesche uova di struzzo.

Debutta anche una sezione dedicata ai Crudi, con focus sul caviale italiano e creazioni originali come il nuovo Roma-Milano, il riso al salto alla Carbonara e Nudo e Crudo, misto di crudi con ricci di mare, ostriche e gamberi rossi. E ancora, la Transumanza, triplete di carbonara, gricia e cacio e pepe.

La carta dei vini è stata ulteriormente arricchita e comprende una settantina di etichette, che spaziano in territori diversi, dai grandi nomi ai piccoli produttori artigiani e naturali. Nel nuovo Eggs c'è anche una carta di superalcolici e vini liquorosi.

Gli arredi sono stati pensati e realizzati da **Simona Iucci** nell'officina/atelier del carcere di Linho, in Portogallo, dove lavora da anni con **Flavio e Romeo**, due abili artigiani, detenuti rumeni. Sono stati usati materiali di recupero, ferro e metallo, pezzi unici assemblati e realizzati ad hoc, come il grande lampadario, di fronte allo spettacolare bancone in resina zincata.

Le pareti e la maggior parte delle luci sospese sono del colore del mascarpone, perché l'inizio di questa storia è Zum.

“Del vecchio Eggs – racconta Simona Iucci – si voleva conservare la sacralità del bancone e l'esperienza del contatto con la preparazione del cibo. E così ho disegnato un bancone, sempre in metallo, ma stavolta di ferro, sottile, liscio, adatto a interpretare le forme sinuose,

ovoidali ricorrenti nel locale”.