

## THE EGG 19 MARZO 2014

PIATTI UNICI DEL MEZZOGIORNO 9.00 CHIEDETE LA CARTA

GRAND MENU- 5 CICCHETTI E CACIO E PEPE- 25.00 MIN PER 2PERS

FOCACCIA DI CIPOLLA ED NDUJIA 4.00

BATTUTA DI FASSONE.MAYO DI WASABI E FRUTTA SECCA 5.00

TIGELLA MANZO AFFUMICATO CIPOLLA CAMELLATA. TZATZIKI 5.00

POLIPO PATATE BURO D ARACHIDI POLVERE DI CAPPERI. OLIO DI  
OLIVE NERE 5.00

MAIALINO "COCHINILLO" TONNATO E MICRO GIARDINIERA 6.00

POLPETTA ALL ACQUA PAZZA FRIGITELLI E PANE AL CACAO 6.00

MINI HAMBURGER CHIANINA PROVOLA AFF. SOMMACCO. SENAPE 6.00

### I CICCHETTI A BASE DI UOVA

UOVO RIPIENO DI PATATE E GAMBERI GRUDI.OLIO AL BASILICO 5.00

UOVO DI QUAGLIA AL PALET SPINACI E LIQUIRIZIA 5.00

STRAPAZZATA BLU DI LANZO E PEPERONI CRUSCHI 6.00

UOVO IN CAMICIA FONDUTA NOCCIOLE E CACAO 6.00

UOVO IN CAMICIA INSALATA E CRUDO I VERDURE 6.00

### PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CARBONARA "THE EGG" 9.00

FARRO CACIO E PEPE 9.00

PENNE MELANZANE KUMMEL RICOTTA E POLVERE DI CRUSCHI 9.00

**DOLCI A VOCE (CAMBIANO GIORNALMENTE) 6.00**

## DRINKS

BIRRE ED ANALCOLI DAL FRIGO A VOSTRA SCELTA 5.00

*SPRITZ EUROPA REGINA 6.00*

*VERMOUTH MULASSANO ON ICE 5.00*

**CHIEDETE LA CARTA DEI GIN TONIC**

**VINI SCEGLIETE DALLA AMPIA CARTA DEI VINI DEL BIRICHIN**

## LE BOLLE AL CALICE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE I SANTI 5.00

TENER.CHARDONNAY SAUVIGNO BANDI 5.00

ALTA LANGA CUVE' AURURA BANFI BRUT O ROSE'6.00

CHAMPAGNE STEINBRUCK 10,00

## VINI SFUSI

MONTEPULCIANO DI ABRUZZO AZ.AGR CIERREVI 1\2 LT 5.00 - 1 LT 8.00

SOAVE CANTINE BORSARI LT 5.00 - 1 LT 8.00

CAFFE MOKA\ESPRESSO LAVAZA 1 .00

**DIVENTATE PROTAGONISTI VOI PER UNA SERA**

**CUCINATE PER I VOSTRI AMICI QUI DA NOI SENZA PAGARE**

[WWW.NICOLABATAVIATHEEGG.IT](http://WWW.NICOLABATAVIATHEEGG.IT)



*Ristorante Birichin*

**I PIATTI DEL BIRICHIN  
PRESENTI NEL DEHORS DEL THE EGG**

**MARE**

**5 Ostriche Fine Claire - 12€  
con calice di Alta Langa Cuvée Aurora 2016 18€**

**Tartara di gamberi, insalata di taccole  
cannolicchi e susine - 18€  
con calice di Gavi Minaia 2016 N. Bergaglio- 22€**

**Spaghetti ai ricci di mare fave e caffè - 20€  
con calice di Rosé (Francia-Gascogna) - 25€**

**Ombrina su tarte tatin di patate americane,  
cipolle di Tropea su liquido di Burrata - 20€  
con calice di Chardonnay 2016 (Basilicata) Bisceglia 28€**

**TERRA**

**Uovo, patata, fonduta, nocciola, cacao 1993 - 14€  
con calice di Melbec 2014 (Francia-Gascogne)  
Maison Merlére - 18€**

**Lasagnette di scarole, porri e patate  
e piselli su crema di biette - 16€  
con calice Dogliani 2018 - 20€**

**Filetto di manzo al pepe verde, su salsa senape e  
pesche e cipolla ripiena di patata - 22€  
con calice di Barolo Piozzo docg 2006 - 30€**