



Menu Food



IL NOSTRO PESCE VIENE SELEZIONATO CON CURA
E CONSEGNATO GIORNALMENTE.
I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AL CONSUMO A CRUDO SONO SOTTOPOSTI A
TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO CE N.853/04,
ALLEGATO III SEZIONE VIII CAPITOLO 3 LETTERA D, PUNTO 3.
IL TEMPO CHE LEI, GENTILE CLIENTE, ATTENDE, È INDICE CHE I NOSTRI PIATTI
SONO PREPARATI AL MOMENTO E CURATI IN OGNI DETTAGLIO.

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE DECONGELATI

OUR FISH IS SELECTED WITH CARE AND DAILY DELIVERED.
FISH PRODUCTS FOR RAW CONSUMED ARE SUBMITTED TO PREVENTIVE
REMEDICATION CONFORMS TO REGULATION PRESCRIPTIONS CE N.853/04,
ATTACHED III SECTION VIII CHAPTER 3 LETTER D, POINT 3.
DEAR CUSTOMER, THE TIME THAT YOU WAIT, IT'S INDEX THAT OUR DISHES ARE
CURRENTLY MADE AND TREATMENT IN EVERY DETAIL.

* ANY PRODUCTS COULD BE DEFROSTED

EAT WITH LOVE



LA SALSA DI SOIA CHE SERVIAMO AI NOSTRI CLIENTI
È LA SHIBANUMA GENEN SHOYU A BASSO CONTENUTO DI SALE.
MORBIDA NEL SAPORE INCONFONDIBILE,
ABBRACCIA IL PESCE CRUDO E NE RISPETTA GLI AROMI.
SHIBANUMA SHOYU BREWERY INC. PRODUCE IN GIAPPONE A TSUCHIURA,
CON UNA LUNGA TRADIZIONE DI QUALITÀ, DOVUTA AD UN'ESPERIENZA NELLA PRODUZIONE
DI SALSA DI SOIA DI OLTRE 300 ANNI.



EAT WITH LOVE

P: LEGGERMENTE PICCANTE O PICCANTE / SPICY

C: TUTTO COTTO / COOKED

V: VEGETARIANO O VEGANO / VEGGY OR VEGAN

... STARTER ...

EAT WITH LOVE

EDAMAME ✓

*FAVE DI SOIA GIAPPONESI, SALE
JAPANESE SALTED *SOYBEANS

€ 4,00

SPICY EDAMAME ✓P

*FAVE DI SOIA GIAPPONESI, OLIO DI SESAMO, CHIRACHA, SESAMO, SALE
JAPANESE *SOYBEANS, SESAME OIL AND SEEDS, CHIRACHA, SALT

€ 5,00

GOMA WAKAME ✓

INSALATA DI *ALGHE CON SEMI DI SESAMO
*SEAWEED WAKAME SALAD WITH SESAME SEEDS

€ 4,50

FIORE RIPIENO E CAPASANTA ✓

FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO DI PESCE MISTO IN TEMPURA, CREMA DI ZUCCA,
*CAPASANTA GRIGLIATA E CIPOLLA CARAMELLATA
PUMPKIN FLOWERS FILLED WITH MIXED TEMPURA FISH, PUMPKIN CREAM,
*SCALLOPS AND CARAMELIZED ONION

€ 15,00

MISO SOUP ✓

ZUPPA DI MISO, TOFU E ALGHE WAKAME
MISO SOUP, TOFU AND WAKAME SEAWEED

€ 5,00

EBI KATAIFI ✓

*GAMBERI ARGENTINI IN *PASTA KATAIFI, SPICY E SESAMO
*SHRIMP IN *KATAIFI PASTRY, SPICY MAYONNAISE

3pz € 10,00

GREEN SAMOSA ✓

*TRIANGOLINI DI PASTA CROCCANTE RIPIENI DI VERDURE
CON MAIONESE GIAPPONESE
DUMPLINGS VEGETARIAN STUFFED WITH JAPANESE MAYONNAISE

3pz € 7,00 / 5pz € 10,00

EBI FILO STICK ✓

*GAMBERI AVVOLTI IN *PASTA FILLO CON *EDAMAME E SALSA SWEET CHILY
*SHRIMP IN *SPRING ROLL PASTRY WITH *EDAMAME AND SWEET CHILY SAUCE

3pz € 9,00 / 4pz € 12,00

CRUNCHY TACOS

TRIS DI TACOS CROCCANTI RIPIENI DI TARTARE DI SALMONE,
TONNO E BRANZINO IN SESAMO DRESSING E MISTICANZA
CRUNCHY TACOS WITH SALMON, TUNA AND SEABASS TARTARE WITH SESAME DRESSING AND SALAD

3pz € 15,00

RAVIOLI DI WAGYU ✓

RAVIOLI DI *WAGYU CON CIPOLLA CARAMELLATA,
PURÈ DI PERA E YUZU MISO, TEMPURA DI SHISO
*WAGYU MEAT DUMPLINGS WITH CARAMELIZED ONION, PEAR AND YUZU MISO CREAM
AND SHISO IN TEMPURA

3pz € 16,00





... SALAD & TARTARE ...

EAT WITH LOVE

LEGAMI STYLE

€ 16,00

SALMONE, TONNO ROSSO, *CAPASANTA, *GAMBERO ARGENTINO,
*SCAMPO, AVOCADO, MANGO, CETRIOLO, *TOBIKKO ROSSO, SALSA YUZU MISO
SALMON, TUNA, *SCALLOP, *CRAYFISH, *LANGOUSTINE, AVOCADO, MANGO, CUCUMBER,
RED *TOBIKKO, YUZU MISO SAUCE

TROPICAL SALMON

€ 16,00

SALMONE MARINATO ALL'ARANCIA, MANGO, AVOCADO, JULIENNE DI FINOCCHI,
YOGURT GRECO E MENTA
MARINETED SALMON, MANGO, AVOCADO, FENNEL, GREEK YOGURT DRESSING AND MINT

TARTARE SALMONE

€ 15,00

SALMONE, AVOCADO, TOBIKKO VERDE, JAPANESE DRESSING
SALMON TARTARE, AVOCADO, GREEN TOBIKKO, JAPANESE DRESSING

TARTARE DI GAMBERO ROSSO

€ 18,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, AVOCADO, POMODORO, CREMA DI MANGO
RED PRAWN TARTARE, AVOCADO, TOMATOES, MANGO CREAM

SPICY TUNA TARTARE *P*

€ 16,00

TONNO ROSSO, CHIRACHA, ALGA NORI, CAVIALE NERO, CHIPS DI RISO
TUNA, CHIRACHA, NORI SEAWEEED, BLACK CAVIAR, RICE CHIPS

NACHOS SALAD *C*

€ 15,00

TARTARE DI POLPO, ASTICE, *GAMBERO COTTO, AVOCADO,
NACHOS CROCCANTI, ALGA NORI, SALSA CARAMEL
OCTOPUS TARTARE, LOBSTER, *COOKED SHRIMP, AVOCADO,
NACHOS, NORI SEAWEEED, CARAMEL SAUCE

TARTARE BRANZINO

€ 17,00

TARTARE DI BRANZINO, SALSA PISTACCHIO, SCORZA DI LIMONE, CEVICHE
SEABASS TARTARE, PISTACHE SAUCE, LEMON, CEVICHE SAUCE

TARTARE DI RICCIOLA E LAMPONI

€ 16,00

TARTARE DI RICCIOLA MARINATA IN SALSA CEVICHE E CREMA DI LAMPONI
AMBERJACK TARTARE WITH CEVICHE SAUCE AND RASPBERRIES CREAM

TUNA FRUIT

€ 16,00

TONNO ROSSO TAGLIATO A COLTELLO, MANGO, PAPAYA, POMODORO, ANANAS,
SHISO, ANETO, ZENZERO, YUZU MISO
TUNA TARTARE, PAPAYA, MANGO, ANANAS, TOMATOE, SHISO, GINGER, YUZU MISO

... CARPACCI ...

EAT WITH LOVE

CARPACCIO DI SALMONE

SALMONE SCOTTATO, OLIO D'OLIVA, PONZU
SEARED SALMON, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

€ 15,00

CARPACCIO DI TONNO ROSSO

TONNO SCOTTATO, OLIO D'OLIVA, PONZU
SEARED TUNA, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

€ 16,00

CARPACCIO DI BRANZINO

BRANZINO SCOTTATO, OLIO D'OLIO, PONZU
SEARED SEABASS, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

€ 15,00

MIX DI CARPACCI

SALMONE, TONNO, BRANZINO E *GAMBERO SCOTTATI, OLIO D'OLIVA, PONZU
SEARED SALMON, TUNA, SEABASS AND *SHRIMP, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

€ 17,00

CARPACCIO DI RICCIOLA

RICCIOLA, OLIO DI OLIVA, SALSA D'ARANCIA E PASSION FRUIT, MANGO,
PAPAYA, MISO CROCCANTE E PERLE DI SALSA DI SOIA
SEARED AMBERJACK, OLIVE OIL, ORANGE AND PASSION FRUIT SAUCE, MANGO, PAPAYA,
MISO AND SOY SAUCE PEARLS

€ 16,00



... IL TONNO ROSSO ...

EAT WITH LOVE

Secondo disponibilità del pescato

... NIGIRI DI TONNO ROSSO ...

CON MAIONESE AL WASABI, PERLE DI YUZU E SHISO

€ 10,00

... NIGIRI DI VENTRESCA ...

CON MAIONESE ALLO ZENZERO E TOBIKKO NERO

€ 14,00

... SASHIMI DI TONNO ROSSO ...

10 PEZZI AL NATURALE

€ 20,00

... SASHIMI DI VENTRESCA ...

10 PEZZI AL NATURALE

€ 24,00

... TARTARE DI TONNO ROSSO ...

CON JAPANESE DRESSING

€ 20,00

... TARTARE DI VENTRESCA ...

CON CHIPS DI RISO

€ 24,00



... NIGIRI 2PZ ...

EAT WITH LOVE

I nostri nigiri vengono serviti senza wasabi sul riso anche se la cucina Giapponese prevede il contrario.

Se si desidera, possiamo prepararli secondo la tradizione

SALMONE / SALMON	€ 6,00	SPECIAL BRANZINO	€ 8,00
TONNO/ TUNA	€ 6,00	BRANZINO MARINATO E SCOTTATO, MAIONESE MARINATED AND SEARED SEABASS, MAYONNAISE	
BRANZINO / SEABASS	€ 5,00	SPECIAL WAGYU	€ 12,00
GAMBERO CRUDO / RAW SHRIMP	€ 7,00	*WAGYU GIAPPONESE MARINATO E SCOTTATO E TOBIKKO NERO JAPANESE MARINETED AND SEREAD *WAGYU AND TOBIKKO	
GAMBERO COTTO / COOKED SHRIMP <i>c</i>	€ 5,00	SPECIAL ALICE	€ 9,00
ASTICE / LOBSTER <i>c</i>	€ 11,00	ALICE MARINATA E SALSA AL BASILICO MARINATED ANCHOVY AND BASIL SAUCE	
CAPASANTA / SCALLOP	€ 8,00	SPECIAL RICCIOLA	€ 8,00
POLPO / OCTOPUS <i>c</i>	€ 8,00	RICCIOLA, SALSA MANGO, PERLE DI SOIA AMBERJACK, MANGO SAUCE, SOY PEARLS	



... SASHIMI ...

EAT WITH LOVE

Fettine di pesce crudo

SASHIMI SALMONE

10 PZ DI SALMONE
10 PIECES OF SALMON

€ 14,00

SASHIMI BRANZINO

10 PZ DI BRANZINO
10 PIECES OF SEABASS

€ 14,00

SASHIMI TONNO ROSSO

10 PZ DI TONNO
10 PIECES OF TUNA

€ 16,00

SASHIMI MIX

10 PZ DI PESCE MISTO
10 PIECES OF MIX FISH

€ 18,00

... CHIRASHI ...

EAT WITH LOVE

Ciotola di riso sushi con pesce crudo adagiato sopra

CHIRASHI SALMONE

SALMONE, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA
SALMON, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

€ 16,00

CHIRASHI BRANZINO

BRANZINO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA
SEABASS, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

€ 16,00

CHIRASHI TONNO

TONNO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA
TUNA, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

€ 17,00

CHIRASHI MIX

SALMONE, TONNO, BRANZINO E *GAMBERO, AVOCADO, RISO, *WAKAME E *IKURA
SALMON, TUNA, SEABASS, *SHRIMP, RICE, AVOCADO, *WAKAME
SEAWEEED AND *IKURA

€ 17,00



... GUNKAN 2PZ ...

EAT WITH LOVE

Pallina di riso avvolta da pesce crudo ricoperta da tartare

GUNKAN EBI

SALMONE, *TARTARE DI GAMBERO CRUDO, IKURA
SALMON, RAW SHRIMP TARTARE, IKURA

€ 7,00

GUNKAN RED SALMON

SALMONE, *TOBIKKO ROSSO, AVOCADO
SALMON, RED *TOBIKKO, AVOCADO

€ 6,00

GUNKAN TUNA

TONNO, TARTARE DI TONNO COTTO, MAIONESE, CRUNCH
RAW TUNA, COOKED TUNA TARTARE, MAYONNAISE, TEMPURA CRUNCH

€ 7,00

GUNKAN RICCIOLA

RICCIOLA, TARTARE DI POLPO
AMBERJACK, OCTOPUS TARTARE

€ 7,00

... TEMAKI ...

EAT WITH LOVE

Cono di alga nori con riso e ingredienti avvolti all'interno

TEMAKI EBI

*GAMBERI CRUDI, *IKURA, MAIONESE, AVOCADO
*PRAWNS, *IKURA, MAYONNAISE, AVOCADO

€ 9,00

TEMAKI SALMONE

SALMONE, PHILADELPHIA, MAIONESE PICCANTE, AVOCADO
SALMON, PHILADELPHIA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

€ 7,00

TEMAKI TONNO

TONNO, PHILADELPHIA, GUACAMOLE
TUNA, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

€ 8,00

TEMAKI EBI SPECIAL

*GAMBERO IN TEMPURA, MAIONESE PICCANTE, AVOCADO
*SHRIMP IN TEMPURA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

€ 6,00



... URAMAKI ...

EAT WITH LOVE

*Gli uramaki, o più comunemente chiamati "ROLL" sono i classici rotoli della cucina Giapponese con l'alga Nori sempre al suo interno.
La varietà di ingredienti utilizzabili per l'interno e l'esterno permette di poter dare spazio a infinite ricette.*

Per semplificare la scelta dei roll più adatti ai vostri gusti li abbiamo classificati secondo il tipo di pesce principale.



EAT WITH LOVE

... SALMON ROLL ...

EAT WITH LOVE



LEGAMI ROLL

€ 18,00

*GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO ESTERNO, PHILADELPHIA,
TARTARE DI SALMONE, MAIONESE, TERIYAKI, *IKURA
*SHRIMP IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA, SALMON TARTARE, MAYONNAISE,
TERIYAKI, *IKURA

ALMONDS

€ 17,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, MAIONESE
PICCANTE, TERIYAKI, *TOBIKKO ROSSO, MANDORLE
SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE, TERIYAKI, *TOBIKKO, ALMONDS

PASSION

€ 17,00

SALMONE IN TEMPURA, AVOCADO, SALMONE CRUDO, SALSA PASSION FRUIT
SALMON IN TEMPURA, AVOCADO, RAW SALMON, PASSION FRUIT SAUCE

TROPIC ROLL

€ 17,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, MANGO, AVOCADO E CRUNCH
SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, MANGO, AVOCADO AND TEMPURA CRUNCH

SPICY SALMON *p*

€ 16,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SALMONE
CRUDO ESTERNO, MAIONESE PICCANTE E CRUNCH
SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SALMON, SPICY MAYONNAISE
AND TEMPURA CRUNCH

SUNSET ROLL

€ 17,00

*GAMBERO ARGENTINO, GUACAMOLE, SALMONE, AVOCADO, MAIONESE,
*TOBIKKO NERO E CAROTE FRITTE
*ARGENTINIAN SHRIMP, GUACAMOLE, SALMON, AVOCADO,
MAYONNAISE, BLACK *TOBIKKO AND FRIED CARROTS

HAMA ROLL *c*

€ 17,00

*GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, MAIONESE, SALMONE
SCOTTATO, TERIYAKI, FIORE DI ZUCCA
*SHRIMP IN TEMPURA, AVOCADO, MAYONNAISE, SEARED SALMON, TERIYAKI, PUMPKIN FLOWER



... EBI ROLL ...

EAT WITH LOVE

EBI SPECIAL *pc*

€ 16,00

*GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA,
GAMBERO COTTO, MAIONESE PICCANTE, TERIYAKI E CRUNCH
*SHRIMP IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA,
COOKED SHRIMP, SPICY MAYONNAISE, TERIYAKI AND TEMPURA CRUNCH

SURF *c*

€ 17,00

*GAMBERO IN TEMPURA, MAIONESE, AVOCADO ESTERNO,
*GAMBERETTI GRIGLIATI E SALSA GAMBERO
*SHRIMP IN TEMPURA, MAYONNAISE, AVOCADO, GRILLED LITTLE *SHRIMPS AND SHRIMP SAUCE

AKA ROLL *p*

€ 21,00

*GAMBERO ROSSO, MAIONESE, AVOCADO, TARTARE *GAMBERO
ARGENTINO, *TOBIKKO ROSSO, PEPERONCINO
*RED PRAW, MAYONNAISE, AVOCADO, *ARGENTINIAN SHRIMP TARTARE, RED *TOBIKKO, CHILLY

HOTATE ROLL

€ 16,00

*GAMBERO CRUDO, SALSA AL SEDANO, MAIONESE,
AVOCADO, *CAPASANTA GRIGLIATA, CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATO
*RAW SHRIMP, CELERY SAUCE, MAYONNAISE, AVOCADO, GRILLED *SCALLOP, HERRING CAVIAR

SENSHI

€ 18,00

*GAMBERO ARGENTINO, SEDANO GRATTUGIATO, TARTARE DI POLPO,
SALSA CEVICHE, MAIONESE E LIMONE GRATTUGGIATO
*ARGENTINIAN SHRIMP, GRATED CELERY, OCTOPUS TARTARE,
CEVICHE SAUCE, MAYONNAISE AND GRATED LEMON

... TUNA ROLL ...

EAT WITH LOVE

CASHEV

€ 16,00

TARTARE DI TONNO, PHILADELPHIA, *TOBIKKO ROSSO, MAIONESE, ANACARDI
TUNA TARTARE, PHILADELPHIA, RED *TOBIKKO, MAYONNAISE, CASHEV

PACIFIC TUNA

€ 18,00

TARTARE TONNO, MANGO, AVOCADO, TONNO SCOTTATO, CREMA DI ANACARDI
TUNA TARTARE, MANGO, AVOCADO, SEARED TUNA, CASHEV CREAM

GINGER TUNA

€ 18,00

TARTARE TONNO, MANGO, SALSA SEDANO, BRANZINO MARINATO
E SCOTTATO, MAIONESE
TUNA TARTARE, MANGO, CELERY SAUCE, MARINATED AND SEARED SEABASS, MAYONNAISE

KAJA ROLL *p*

€ 18,00

RISO AL NERO DI SEPIA, TONNO, OLIO PICCANTE, MAIONESE ALLO ZAFFERANO,
AVOCADO, TARTARE DI *GAMBERO ROSSO, CRUMBLE DI PANE E OLIVE TAGGIASCHE
RICE WITH SEPIA INK, TUNA, SAFFRON MAYONNAISE, SPICY OIL, AVOCADO, *RED PRAWN
TARTARE AND TAGGIASCHE OLIVE CRUMBLE

CRISPY TUNA *p*

€ 21,00

RISO AL NERO DI SEPIA, AVOCADO, TARTARE DI TONNO ROSSO CRUDO MARINATO,
SALSA CHIRASHA, MANGO, ALGA NORI, ERBA CIPOLLINA
RICE WITH SEPIA INK, RAW MARINATED TUNA, AVOCADO, CHIRASHA SAUCE, MANGO, NORI SEAWEEED

... MORE ROLL ...

EAT WITH LOVE

ALICE ROLL

€ 16,00

ALICI MARINATE, POMODORI SECCHI, RUCOLA, SALSA AL BASILICO
MARINETED ANCHOVIES, DRY TOMATOES, ROCKET SALAD, BASIL SAUCE

WAGYU ROLL

€ 23,00

TEMPURA DI ZUCCHINI, MAIONESE AL WASABI, WAGYU MARINATO, TOBIKKO NERO
ZUCCHINI IN TEMPURA, WASABI MAYONNAISE, MARINATED RAW WAGYU, BLACK TOBIKKO

ONIKU *c*

€ 16,00

TACCHINO IN TEMPURA, FRIGGITELLO, AVOCADO, MAIO ALLO ZAFFERANO, KATAIFI
TURKEY, SAFFRON MAYONNAISE, GREEN PEPPERS, AVOCADO, KATAIFI CRUNCH

KURO ROLL *c*

€ 18,00

RISO AL NERO DI SEPIA, *CALAMARO IN TEMPURA, INSALATA, MAIONESE,
ASTICE, POLPO, *GAMBERO COTTO, *TOBIKKO ROSSO, AVOCADO, GRANELLA DI PISTACCHIO
RICE WITH SEPIA INK, *SQUID, SALAD, MAYONNAISE, LOBSTER, OCTOPUS, *COOKED SHRIMP,
*TOBIKKO RED, AVOCADO, PISTACHE

CRAB & TUNA *c*

€ 18,00

*GRANCHIO MORBIDO FRITTO, MAIONESE, TONNO SCOTTATO, GUACAMOLE
*FRIED SOFT CRAB, MAYONNAISE, SEARED TUNA, GUACAMOLE

MANGO ROLL

€ 18,00

*GAMBERO COTTO, MANGO, RICCIOLA, SALSA CEVICHE, CORIANDOLO, ZENZERO
*COOKED SHRIMP, MANGO, AMBERJACK, CEVICHE SAUCE, CORIANDER, FRESH GIRGER

SUZUKI *p*

€ 18,00

*CAPASANTA, MAIONESE PICCANTE, CIPOLLOTTO, *MASAGO,
AVOCADO, TARTARE DI BRANZINO
*SCALLOP, SPICY MAYONNAISE, SPRING ONION, *MASAGO, AVOCADO, SEABASS TARTARE

MEXICAN ROLL *p*

€ 18,00

TARTARE DI BRANZINO, MAIONESE, BRANZINO SCOTTATO,
JALAPENO, GUACAMOLE
SEABASS TARTARE, MAYONNAISE, SEARED SEABASS, JALAPENO, GUACAMOLE

LOBSTER *c p*

€ 23,00

ASTICE COTTO, AVOCADO, GAMBERO COTTO, MAIONESE PICCANTE,
YUZU MISO, POMODORO
LOBSTER, AVOCADO, COOKED SHRIMP, SPICY MAYONNAISE, YUZU MISO, TOMATOES

SNOWCRAB & SALMON

€ 16,00

*POLPA DI GRANCHIO DELLE NEVI, CETRIOLO, AVOCADO, SALMONE
SCOTTATO, MAIONESE, SESAMO DRESSING, *TOBIKKO VERDE
*SNOWCRAB, CUCUMBER, AVOCADO, SEARED SALMON, MAYONNAISE, SESAME DRESSING,
*GREEN TOBIKKO

VEG ROLL *v*

€ 16,00

ROLL VEGETARIANO O VEGANO A FANTASIA DELLO CHEF
VEGETARIAN OR VEGAN ROLL CREATED BY OUR CHEF





EAT WITH LOVE

... RICE & NOODLES ...

EAT WITH LOVE

EBI RICE *c*

RISO SALTATO CON *GAMBERI, UOVA, VERDURE
SAUTÉED RICE WITH *PRAWNS, EGGS AND VEGETABLES

€ 14,00

CHICKEN RICE *c*

RISO SALTATO CON *POLLO, VERDURE E ZAFFERANO
SAUTÉED RICE WITH *CHICKEN, VEGETABLES AND SAFFRON

€ 16,00

IKA BLACK *c*

RISO SALTATO CON NERO DI SEPPIA, *CALAMARO E CARCIOFI FRITTI
SAUTÉED RICE WITH SEPIA INK, *SQUID AND FRIED ARTICHOKEs

€ 18,00

KIZUNA UDON *c*

SPAGHETTONI SALTATI CON *POLLO E/O *GAMBERI, VERDURE E SALSA TERIYAKI
LARGE NOODLES SAUTÉED WITH *CHICKEN AND/OR *PRAWN, VEGETABLES AND TERIYAKI

€ 16,00

MATCHA SOBA *c*

SOBA AL THE VERDE CON *GAMBERI ARGENTINI, *SNOWCRAB,
ZUCCHINI E ALGA WAKAME
THIN MATCHA NOODLES WITH *PRAWN, *SNOWCRAB, WAKAME SEAWEEED AND ZUCCHINI

€ 18,00

RAMEN *c*

SPAGHETTI IN BRODO DI PESCE, *GAMBERO ARGENTINO,
*CAPASANTA, *SCAMPO, ALGHE WAKAME, VERDURE, UOVO SODO E CIPOLLOTTI
WHEAT FLOUR THIN NOODLES IN FISH STOCK, *SHRIMP, *SCALLOP, *LANGOUSTINE,
WAKAME SEAWEEED, VEGETABLES, BOILED EGG AND SPRING ONION

€ 20,00

TUTTI I PRIMI PIATTI SONO MODIFICABILI ✓
OUR MAIN COURSES ARE EDITABLE ✓





... FISH & MEAT ...

EAT WITH LOVE

SALMONE & GOMA-AE *c*

SALMONE CROCCANTE, SALSA DI SOIA, SPINACI E SESAMO
SALMON WITH SOY SAUCE, JAPANESE SPINACH SALAD

€ 19,00

CHICKEN TERIYAKI *c*

*POLLO GLASSATO CON TERIYAKI, FAGIOLINI CROCCANTI,
FRIGGITELLI, SESAMO
GLAZED *CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE, GREEN BEANS, GREEN PEPPERS AND SESAME

€ 18,00

TONNO TATAKI

TONNO SCOTTATO CON PANATURA DI MAIS PERUVIANO, PATATA
DOLCE SALTATA, CREMA DI ANACARDI
SEARED TUNA WITH PERUVIAN MAIS, SWEET POTATOES, CASHEW CREAM

€ 20,00

SEABASS & ZUCCHINI *c*

BRANZINO ALLA GRIGLIA E ZUCCHINI SALTATI ALL'ORIENTALE
GRILLED SEABASS WITH SPICY ASIAN ZUCCHINI

€ 18,00

TEMPURA YASAI *v*

VERDURE MISTE IN TEMPURA
MIX VEGETABLES IN TEMPURA

€ 15,00

BLACK COD *c*

*BLACK COD GLASSATO CON YUZU MISO E PAK-CHOI STUFATO
GLAZED *BLACK COD WITH YUZU MISO SAUCE, STEWED PAK-CHOI

€ 22,00

TEMPURA SAKANA

*GAMBERI E VERDURE IN TEMPURA
*SHRIMP AND VEGETABLES IN TEMPURA

€ 18,00

WAGYU GIAPPONESE

*CONTROFILETTO DI WAGYU GIAPPONESE ALLA GRIGLIA,
SPINACINO FRESCO, MELA, VINAGRETTE AL WASABI E UOVO MIMOSA
JAPANESE *WAGYU FILET, FRESH SPINACH, APPLE, WASABI
VINAGRETTE, AND BOILED YOLK

€ 50,00

TEMPURA EBI

*GAMBERI IN TEMPURA
*SHRIMP IN TEMPURA

€ 22,00

EAT WITH LOVE



