LEGAMI

SUSHI & MORE

MENU FOOD

EAT WITH LOVE



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
REMEDIATION 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

COPERTO € 4,00

••• WINE & DRINK LIST •••

DRINK 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 *v* — € 5,00
*Fave di soia giapponesi, sale
Japanese salted *soybeans

SPICY EDAMAME *v p* — € 5,00
*Fave di soia giapponesi, olio di sesamo, chiracha, sesamo, sale
Japanese *soybeans, sesame oil and seeds, chiracha, salt

GOMA WAKAME *v* — € 6,00
Insalata di *alghe con semi di sesamo
*Seaweed wakame salad with sesame seeds

MISO SOUP *v* — € 6,00
Zuppa di miso, tofu e alghe wakame
Miso soup, tofu and wakame seaweed

EBI KATAIFI *c* — 3pz € 12,00 / 4pz € 16,00
*Gamberi argentini in *pasta kataifi, spicy e sesamo
*Shrimp in *kataifi pastry, spicy mayonnaise

GREEN SAMOSA *v* — 3pz € 8,00 / 5pz € 12,00
*Triangolini di pasta croccante ripieni di verdure con maionese giapponese
Dumplings vegetarian stuffed with Japanese mayonnaise

EBI FILO STICK *c* — 3pz € 9,00 / 4pz € 12,00
*Gamberi avvolti in *pasta fillo con *edamame e salsa sweet chily
*Shrimp in *spring roll pastry with *edamame and sweet chily sauce

CRISPY RICE MIX — 3pz € 18,00
Tris di mattoncini di riso fritto, con: tartare di salmone, *masago e maionese piccante, erba cipollina; tartare di *gamberi, scorza di lime, sale e pepe; tartare di branzino, cetriolo, mango, salsa cevice e peperoncino
Fried rice and: salmon tartare, *masago and spicy mayonnaise; raw *prawn tartare, lime zest, salt and pepper; seabass tartare, cucumber, mango, cevice sauce and chili

CRISPY RICE WAGYU — 1pz € 10,00
Mattoncini di riso fritto, con wagyu, *tobikko nero e maionese
Fried rice with wagyu, *black tobikko and mayonnaise

RAVIOLI DI WAGYU *c* — 3pz € 16,00 / 4pz € 21,00
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

NACHOS GUACAMOLE *c* — € 16,00
Tartare di *polpo, *gambero cotto, avocado, nachos croccanti, alga nori, salsa caramel, avocado e guacamole
*Octopus tartare, *cooked shrimp, avocado, nachos, nori seaweed, caramel sauce, guacamole





TACOS & BAO

EAT WITH LOVE

CRUNCHY TACOS — 3pz € 15,00

Tacos croccanti con tartare di salmone, *tonno e branzino in sesamo dressing

Crunchy tacos with salmon, *tuna and seabass tartare with sesame dressing

TACOS ALLA CATALANA *c* — 1pz € 6,00

Tacos croccanti con **astice, *granchio e *gamberi cotti, insalata, cetriolo, pomodoro, guacamole

Crunchy tacos with cooked **lobster, *crab and *shrimp, salad, tomatoes, cucumber, guacamole sauce

TACOS BEEF *c* — 1pz € 6,00

Tacos croccanti di *manzo in bbq, insalata, crema di peperoni, maionese

Crunchy tacos with *beef, bbq sauce, salad, bell pepper cream, mayonnaise

CHICKEN BAO *c* — 1pz € 5,00

Soffice *bao al carbone ripieno di *pollo, cavolo viola e anacardi

Soft carbon *gua bao with *chicken, purple cabbage, spring onion and cashev

EBI BAO *c* — 1pz € 5,00

Soffice *bao ripieno con *gambero nel panko, maionese piccante, carote e *masago

Soft *gua bao with panko fried *shrimp, spicy mayonnaise, carrots and *masago

SPICY TUNA BAO *p* — 1pz € 5,00

Soffice *bao ripieno di tartare *tonno, chiracha, alga nori, caviale

Soft *gua bao with *tuna, chiracha sauce, nori seaweed, caviar

BAO MIX *c* — 3pz € 15,00

Tris di bao con chicken bao, ebi bao e spicy tuna bao

SALMON BAO — 1pz € 8,00

Soffice *bao al carbone ripieno salmone affumicato, insalata, perle di yuzu, scorza di lime

Soft carbon *gua bao with smocked salmon, salad, yuzu pearls, lime zest

I CRUDI A TARTARE

EAT WITH LOVE

LEGAMI STYLE — € 18,00
Salmone, *tonno, *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 — € 18,00
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 — € 17,00
Salmone, avocado, tobikko verde, japanese dressing
Salmon tartare, avocado, green tobikko, japanese dressing

TARTARE DI GAMBERO ROSSO — € 19,00
Tartare di *gambero rosso, avocado, pomodoro, crema di mango
Red prawn tartare, avocado, tomatoes, mango cream

SPICY TUNA TARTARE — € 17,00
*Tonno, chiracha, alga nori, caviale nero
*Tuna, chiracha, nori seaweed, black caviar

TARTARE BRANZINO — € 18,00
Tartare di branzino, salsa pistacchio, scorza di limone, ceviche
Seabass tartare, pistache sauce, lemon, ceviche sauce

TARTARE DI RICCIOLA E LAMPONI — € 18,00
Tartare di ricciola marinata in salsa ceviche e crema di lamponi
Amberjack tartare with ceviche sauce and raspberries cream

TUNA FRUIT — € 18,00
*Tonno tagliato a coltello, mango, papaya, pomodoro, ananas,
shiso, aneto, zenzero, yuzu miso
*Tuna tartare, papaya, mango, ananas, tomatoe, shiso, ginger, yuzu miso

I CRUDI A CARPACCIO

EAT WITH LOVE

CARPACCIO DI SALMONE € 17,00
Salmone scottato, olio d'oliva, ponzu
Seared salmon, olive oil, ponzu sauce

CARPACCIO DI TONNO € 18,00
*Tonno scottato, olio d'oliva, ponzu
Seared *tuna, olive oil, ponzu sauce

CARPACCIO DI BRANZINO € 18,00
Branzino scottato, olio d'olio, ponzu
Seared seabass, olive oil, ponzu sauce

MIX DI CARPACCI € 18,00
Salmone, *tonno, branzino e *gambero scottati, olio d'oliva, ponzu
Seared salmon, *tuna, seabass and *shrimp, olive oil, ponzu sauce

CARPACCIO DI GAMBERI € 18,00
*Gamberi argentini scottati, olio d'oliva, salsa ponzu
Seared *argentinian shrimps, olive oil, ponzu sauce

CHIRASHI

EAT WITH LOVE

CHIRASHI SALMONE € 17,00
Salmone, riso, avocado, *wakame e *ikura
Salmon, rice, avocado, *wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI BRANZINO € 18,00
Branzino, riso, avocado, *wakame e *ikura
Seabass, rice, avocado, *wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI TONNO € 18,00
*Tonno, riso, avocado, *wakame e *ikura
*Tuna, rice, avocado, *wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI MIX € 18,00
Salmone, *tonno, branzino e *gambero, avocado, riso,*wakame e *ikura
Salmon, *tuna, seabass, *shrimp, rice, avocado, *wakame seaweed and *ikura

SASHIMI

EAT WITH LOVE

SASHIMI SALMONE € 16,00
10 PZ DI SALMONE
10 PIECES OF SALMON

SASHIMI BRANZINO € 17,00
10 PZ DI BRANZINO
10 PIECES OF SEABASS

SASHIMI TONNO € 17,00
10 PZ DI *TONNO
10 PIECES OF *TUNA

SASHIMI MIX € 18,00
10 PZ DI *PESCE MISTO
10 PIECES OF MIX *FISH

SASHIMI SALMONE AFFUMICATO € 24,00
10 PZ DI SALMONE AFFUMICATO
10 PIECES OF SMOCKED SALMON



••• 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

SALMONE / SALMON	€ 7,00
TONNO*/ TUNA*	€ 7,00
BRANZINO / SEABASS	€ 7,00
GAMBERO CRUDO* / RAW SHRIMP*	€ 8,00
GAMBERO COTTO* / COOKED SHRIMP* *c*	€ 6,00
ASTICE / LOBSTER *c*	€ 12,00
CAPASANTA* / SCALLOP*	€ 8,00
POLPO* / OCTOPUS* *c*	€8,00

SPECIAL BRANZINO € 8,00

Branzino marinato e scottato, maionese

Marinated and seared seabass, mayonnaise

SPECIAL WAGYU € 12,00

*Wagyu giapponese marinato e scottato e tobikko nero

Japanese marineted and seread *wagyu and tobikko

SPECIAL ALICE € 9,00

Alice marinata e salsa al basilico

Marinated anchovy and basil sauce

SPECIAL RICCIOLA € 9,00

Ricciola, salsa mango, perle di soia

Amberjack, mango sauce, soy pearls

SPECIAL SALMONE AFFUMICATO € 10,00

Salmone affumicato, avocato

Smocked salmon, avocado



GUNKAN 2PZ

EAT WITH LOVE

GUNKAN EBI € 8,00
Salmone, *tartare di gambero crudo, ikura
Salmon, raw shrimp tartare, ikura

GUNKAN RED SALMON € 8,00
Salmone, *tobikko rosso, avocado
Salmon, red *tobikko, avocado

GUNKAN TUNA € 8,00
*Tonno, tartare di *tonno cotto, maionese, crunch
Raw *tuna, cooked tuna tartare, mayonnaise, tempura crunch

GUNKAN RICCIOLA € 8,00
Ricciola, tartare di *polpo
Amberjack, *octopus tartare

GUNKAN SPECIAL GAMBERO € 10,00
*Gambero argentino marinato in salsa all'arancia, avocado, maionese, zafferano, scorza di lime, pasta kataifi
Marineted *argentinian shrimp, avocado, mayonnaise, saffron, lime zest, *kataifi

TEMAKI

EAT WITH LOVE

TEMAKI EBI € 9,00
*Gamberi crudi, *ikura, maionese, avocado
*Prawns, *ikura, mayonnaise, avocado

TEMAKI SALMONE € 7,00
Salmone, philadelphia, maionese piccante, avocado
Salmon, philadelphia, spicy mayonnaise, avocado

TEMAKI TONNO € 8,00
*Tonno, philadelphia, guacamole
*Tuna, philadelphia, guacamole

TEMAKI EBI SPECIAL *c* € 7,00
*Gambero in tempura, maionese piccante, avocado
*Shrimp in tempura, spicy mayonnaise, avocado



SALMON ROLL

EAT WITH LOVE

LEGAMI ROLL — € 19,00

*Gambero in tempura, avocado esterno, philadelphia, tartare di salmone, maionese, teriyaki, *ikura

*Shrimp in tempura, avocado, philadelphia, salmon tartare, mayonnaise, teriyaki, *ikura

ALMONDS — € 18,00

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, maionese piccante, teriyaki, *tobikko rosso, mandorle

Salmon tartare, philadelphia, avocado, spicy mayonnaise, teriyaki,*tobikko, almonds

PASSION — € 18,00

Salmone in tempura, avocado, salmone crudo, salsa passion fruit

Salmon in tempura, avocado, raw salmon, passion fruit sauce

TROPIC ROLL — € 18,00

Tartare di salmone, philadelphia, mango, avocado e crunch

Salmon tartare, philadelphia, mango, avocado and tempura crunch

SPICY SALMON *p* — € 18,00

Tartare di salmone, philadelphia, avocado, salmone crudo esterno, maionese piccante e crunch

Salmon tartare, philadelphia, avocado, salmon, spicy mayonnaise and tempura crunch

HAMA ROLL *c* — € 18,00

*Gambero in tempura, avocado, maionese, salmone scottato, teriyaki, fiore di zucca

*Shrimp in tempura, avocado, mayonnaise, seared salmon, teriyaki, pumpkin flower

CRISPY SALMON *p* — € 18,00

Riso al nero di seppia, avocado, tartare di salmone crudo marinato, salsa chirasha, mango, alga nori, erba cipollina

Rice with sepia ink, raw marinated salmon, avocado, chirasha sauce, mango, nori seaweed



EBI ROLL

EAT WITH LOVE

EBI SPECIAL P C — € 17,00

*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 — € 18,00

*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 — € 22,00

*Gambero rosso, maionese, avocado, tartare *gambero
argentino, *tobikko rosso, peperoncino
*Red praw, mayonnaise, avocado, *argentinian shrimp tartare, red *tobikko, chilly

HOTATE ROLL — € 17,00

*Gambero crudo, salsa al sedano, maionese,
avocado, *capasanta grigliata, caviale di aringa affumicato
*Raw shrimp, celery sauce, mayonnaise, avocado, grilled *scallop,herring caviar

TUNA ROLL

EAT WITH LOVE

CASHEV — € 17,00

Tartare di *tonno, philadelphia, *tobikko rosso, maionese, anacardi
*Tuna tartare, philadelphia, red *tobikko, mayonnaise, cashev

PACIFIC TUNA — € 19,00

Tartare *tonno, mango, avocado, *tonno scottato, crema di anacardi
*Tuna tartare, mango, avocado, seared *tuna, cashev cream

GINGER TUNA — € 19,00

Tartare *tonno, mango, salsa sedano, branzino marinato
e scottato, maionese
*Tuna tartare, mango, celery sauce, marinated and seared seabass, mayonnaise

KAJA ROLL P — € 19,00

Riso al nero di seppia, *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 — € 23,00

Riso al nero di seppia, avocado, tartare di *tonno crudo marinato,
salsa chirasha, mango, alga nori, erba cipollina
Rice with sepia ink, raw marinated *tuna, avocado, chirasha sauce, mango, nori seaweed



··· MORE ROLL ···

EAT WITH LOVE

ALICE ROLL — € 17,00

Alici marinate, pomodori secchi, rucola, salsa al basilico

Marineted anchoviies, dry tomatoes, rocket salad, basil sauce

KURO ROLL *c* — € 19,00

Riso al nero di seppia, *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

SUZUKI *p* — € 19,00

*Capasanta, maionese piccante, cipollotto, *masago, avocado, tartare di branzino

*Scallop, spicy mayonnaise, spring onion, *masago, avocado, seabass tartare

MEXICAN ROLL *p* — € 19,00

Tartare di branzino, maionese, branzino scottato, jalapeno, guacamole

Seabass tartare, mayonnaise, seared seabass, jalapeno, guacamole

LOBSTER *c p* — € 26,00

Astice cotto, avocado, maionese piccante, yuzu miso, pomodoro

Lobster, avocado, cooked shrimp, spicy mayonnaise, yuzu miso, tomatoes

VEG ROLL *v* — € 17,00

Roll vegetariano o vegano a fantasia dello chef

Vegetarian or vegan roll created by our chef

VENUS URAMAKI ROLL

EAT WITH LOVE



MANGO ROLL — € 19,00

Riso venere,*Gambero cotto, avocado, mango, ricciola,
salsa ceviche, nachos

Venus rice, *Cooked shrimp, mango, amberjack, ceviche sauce, avocado, nachos

WAGYU ROLL — € 21,00

Riso venere, avocado, friggitello, *polpo, *wagyu marinato
in bbq giapponese, crema al peperone

Venus rice, avocado, green pepper, *octopus, bbq marinated *wagyu, pepper cream

SUNSET ROLL — € 18,00

Riso venere, salmone, *gambero crudo, avocado,
maionese al wasabi, carote fritte

Venus rice, salmon, wasabi mayonnaise, *prawn, avocado, fried carrots

··· RICE & NOODLES ···

EAT WITH LOVE

EBI RICE *c* — € 15,00
Riso saltato con *gamberi, uova, verdure
Sautéed rice with *prawns, eggs and vegetables

CHICKEN RICE *c* — € 16,00
Riso saltato con *pollo, verdure e zafferano
Sautéed rice with *chicken, vegetables and saffron

IKA BLACK *c* — € 20,00
Riso saltato con nero di seppia,*calamaro e *carciofi fritti
Sautéed rice with sepia ink, *squid and fried *artichokes

KIZUNA UDON *c* — € 16,00
Spaghettoni saltati con *pollo e/o *gamberi, verdure e salsa teriyaki
Large noodles sautéed with *chicken and/or *prawn, vegetables and teriyaki

UDON ROYALE *c* — € 27,00
Spaghettoni saltati con bisque di astice, astice, sesamo tostato, tartare di *gambero rosso
Large noodles, lobster, lobster sauce, sesame, *red prawn tartar

RAMEN *c* — € 22,00
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 seaweed, vegetables, boiled egg and spring onion



FISH & MEAT

EAT WITH LOVE



SALMONE & GOMA-AE *c* — € 19,00

Salmone croccante, salsa di soia, spinaci e sesamo

Salmon with soy sauce, japanese spinach salad

TONNO TATAKI — € 20,00

*Tonno scottato con panatura di mais peruviano, patata dolce saltata, crema di anacardi

Seared *tuna with peruvian mais, sweet potatoes, cashev cream

SEABASS & ZUCCHINI *c* — € 19,00

Branzino alla griglia e zucchini saltati all'orientale

Grilled seabass with spicy asian zucchini

BLACK COD *c* — € 23,00

*Black cod glassato con yuzu miso e pak-choi stufato

Glazed *black cod with yuzu miso sauce, stewed pak-choi

WAGYU GIAPPONESE — € 55,00

*Controfiletto di wagyu giapponese alla griglia, spinacino fresco, mela, vinagrette al wasabi e uovo mimosa

Japanese *wagyu filet, fresh spinach, aplle, wasabi vinagrette, and boiled yolk

FISH & MEAT

EAT WITH LOVE

CHICKEN TERIYAKI *c* — € 19,00

*Pollo glassato con teriyaki, fagiolini croccanti, friggitelli, sesamo

Glazed *chicken with teriyaki sauce, green beans, green peppers and sesame

POLPO YAKINIKU *c* — € 23,00

*Polpo in salsa yakiniku, yuzu miso e pack choi

Marinated in yakiniku sauce *octopus, yuzu miso ans pak choi



TEMPURA YASAI *v* — € 16,00

Verdure miste in tempura

Mix vegetables in tempura

TEMPURA SAKANA *c* — € 19,00

*Gamberi e verdure in tempura

*Shrimp and vegetables in tempura

TEMPURA EBI *c* — € 23,00

*Gamberi in tempura

*Shrimp in tempura