



LEGAMI®

... SUSHI & MORE ...

FOOD
VINOVO

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
REMEDATION 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

E A T W I T H L O V E



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

STARTER

EDAMAME

*FAVE DI SOIA GIAPPONESI, SALE
JAPANESE SALTED *SOYBEANS

€ 3,00

SPICY EDAMAME

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

€ 4,50

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

€ 13,00

MISO SOUP

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

€ 4,50

GREEN SAMOSA

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

3pz € 5,00 - 5pz € 8,00

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 € 7,00 - 4pz € 9,00

SNOWCRAB MEATBALLS

CROCCHETTE DI *SNOWCRAB E MAIS, CON MAIONESE AL TARTUFO
*SNOWCRAB MEATBALLS, MAIS, TRUFFLE MAYONNAISE

€ 9,00



STARTER

LEGAMI STYLE

€ 14,00

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

RAVIOLI DI WAGYU

€ 12,00

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 SALAD

€ 14,00

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

TROPICAL SALMON

€ 14,00

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

BUTTERFISH TATAKI

€ 14,00

TATAKI DI *BUTTERFISH, TARTUFO NERO, PONZU, DAIKON
*BUTTERFISH TATAKI, BLACK TRUFFLE, PONZU SAUCE, DAIKON

EBI KATAIFI

3pz € 9,00

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



CARPACCI

CARPACCIO SALMONE

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

€ 12,00

CARPACCIO TONNO

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

€ 13,00

CARPACCIO BRANZINO

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

€ 13,00

CARPACCIO MIX

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

€ 15,00

CARPACCIO RICCIOLA

RICCIOLA, OLIO DI OLIVA, SALSA D'ARANCIA, YUZU MISO,
CARCIOFI (SOLO IN STAGIONE), SEDANO E POMODORO
SEARED AMBERJACK, OLIVE OIL, ORANGE SAUCE, YUZU MISO,
CELERY, ARTICHOKE (ONLY IN SEASON) AND TOMATOES

€ 14,00





EAT WITH LOVE

TARTARE

TARTARE SALMONE

€ 12,00

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

TARTARE DI RICCIOLA E LAMPONI

€ 15,00

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

TUNA FRUIT

€ 13,00

TONNO, MANGO, PAPAYA, POMODORO, ANANAS, SHISO, ANETO,
ZENZERO, YUZU MISO
TUNA, PAPAYA, MANGO, ANANAS, TOMATOE, SHISO, GINGER,
YUZU MISO

SPICY TUNA TARTARE

€ 14,00

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

TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 16,00

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

TARTARE CEVICHE

€ 12,00

TARTARE DI SALMONE, BRANZINO, OLIO D'OLIVA, SALSA
CEVICHE E JAPANESE DRESSING
SALMON TARTARE, SEABASS, OLIVE OIL, CEVICHE SAUCE
AND JAPANESE DRESSING



GUNKAN 2 PZ

GUNKAN SALMON

SALMONE, *TOBIKKO NERO, MELA
SALMON, BLACK *TOBIKKO, APPLE

€ 5,00

GUNKAN RED SALMON

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

€ 5,00

GUNKAN TUNA

TONNO FRESCO, TONNO SOTT'OLIO, CRUNCH
RAW TUNA, TUNA IN OLIVE OIL AND TEMPURA CRUNCH

€ 5,00

GUNKAN RICCIOLA

RICCIOLA, TARTARE DI POLIPO
AMBERJACK, OCTOPUS TARTARE

€ 5,00

TEMAKI

TEMAKI EBI

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

€ 9,00

TEMAKI SALMONE

SALMONE, PHILADELPHIA, SPICY, AVOCADO
SALMON, PHILADELPHIA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

€ 6,00

TEMAKI TONNO

TONNO, PHILADELPHIA, GUACAMOLE
TUNA, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

€ 7,00

TEMAKI EBI SPECIAL

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

€ 6,00



.....

NIGIRI 2 PZ

.....

SALMONE / SALMON	€ 4,00	SPECIAL BRANZINO	€ 6,00
TONNO / TUNA	€ 5,00	BRANZINO MARINATO E SCOTTATO, MAIONESE MARINATED AND SEARED SEABASS, MAYONNAISE	
BRANZINO / SEABASS	€ 4,00	SPECIAL WAGYU	€ 10,00
GAMBERO CRUDO / RAW SHRIMP	€ 6,00	*WAGYU GIAPPONESE MARINATO E SCOTTATO E TOBIKKO NERO JAPANESE MARINETED AND SEREAD *WAGYU AND TOBIKKO	
GAMBERO COTTO / COOKED SHRIMP	€ 5,00		
ASTICE / LOBSTER	€ 7,00	SPECIAL ALICE	€ 6,00
CAPASANTA /SCALLOP	€ 6,00	ALICE MARINATA E SALSA AL BASILICO MARINATED ANCHOVY AND BASIL SAUCE	
POLPO / OCTOPUS	€ 7,00	SPECIAL BUTTERFISH	€ 7,00
		*BUTTERFISH, POMODORO SECCO E OLIVA TAGGIASCA *BUTTERFISH, DRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVE	



SASHIMI

SASHIMI SALMONE

10 PZ DI SALMONE
10 PIECES OF SALMON

€ 12,00

SASHIMI BRANZINO

10 PZ DI BRANZINO
10 PIECES OF SEABASS

€ 13,00

SASHIMI TONNO

10 PZ DI TONNO
10 PIECES OF TUNA

€ 14,00

SASHIMI MIX

10 PZ DI PESCE MISTO
10 PIECES OF MIX FISH

€ 15,00

CHIRASHI

CHIRASHI SALMONE

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

€ 13,00

CHIRASHI BRANZINO

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

€ 14,00

CHIRASHI TONNO

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

€ 15,00

CHIRASHI MIX

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

€ 16,00



EAT WITH LOVE



ROLL

LEGAMI ROLL

€ 14,00

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

ALMONDS

€ 14,00

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

PASSION

€ 13,00

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

KURO ROLL

€ 14,00

RISO CON 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

SNOWCRAB & SALMON

€ 14,00

POLPA DI *SNOWCRAB, CETRIOLO, AVOCADO, SALMONE SCOTTATO,
MAIONESE, SALSA AL SESAMO, *TOBIKKO VERDE
*SNOWCRAB, MAYONNAISE, SEARED SALMON, CUCUMBER, AVOCADO,
SESAME SAUCE, *GREEN TOBIKKO

HAMA ROLL

€ 14,00

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



MORE ROLL

TROPIC ROLL

€ 13,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, MANGO,
AVOCADO E CRUNCH

SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, MANGO, AVOCADO
AND TEMPURA CRUNCH

SPICY SALMON

€ 14,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SALMONE
CRUDO ESTERNO, MAIONESE PICCANTE E CRUNCH

SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SALMON,
SPICY MAYONNAISE AND TEMPURA CRUNCH

EBI SPECIAL

€ 13,00

*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

€ 14,00

*GAMBERO IN TEMPURA, MAIONESE, AVOCADO ESTERNO,

*GAMBERETTI GRIGLIATI E SALSA GAMBERO

*SHRIMP IN TEMPURA, MAYONNAISE, AVOCADO, GRILLED LITTLE

*SHRIMPS AND SHRIMP SAUCE

HOTATE ROLL

€ 14,00

*GAMBERO CRUDO, SALSA AL SEDANO, MAIONESE,

AVOCADO, *CAPASANTA GRIGLIATA, CAVIALE DI ARINGA AFFUMICATO

*RAW SHRIMP, CELERY SAUCE, MAYONNAISE, AVOCADO, GRILLED

*SCALLOP, HERRING CAVIAR

GINGER TUNA

€ 15,00

TARTARE TONNO, MANGO, SALSA SEDANO, BRANZINO
MARINATO E SCOTTATO, MAIONESE

TUNA TARTARE, MANGO, CELERY SAUCE, MARINATED AND SEARED
SEABASS, MAYONNAISE



MORE ROLL

SENSHI

€ 15,00

*GAMBERO ARGENTINO, SEDANO GRATTUGIATO, TARTARE DI POLIPO, SALSIA CEVICHE, MAIONESE E LIMONE GRATTUGGIATO

*ARGENTINIAN SHRIMP, GRATED CELERY, OCTOPUS TARTARE, CEVICHE SAUCE, MAYONNAISE AND GRATED LEMON

CASHEV

€ 14,00

TARTARE DI TONNO, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA,

*TOBIKKO, MAIONESE, ANACARDI

TUNA TARTARE, PHILADELPHIA, CHIVES, RED *TOBIKKO, MAYONNAISE, CASHEV

AKA ROLL

€ 17,00

*GAMBERO ROSSO, MAIONESE, AVOCADO, TARTARE *GAMBERO ARGENTINO, *TOBIKKO ROSSO, PEPPERONCINO

*RED PRAW, MAYONNAISE, AVOCADO, *ARGENTINIAN SHRIMP TARTARE, RED *TOBIKKO, CHILLY

KAJA ROLL

€ 16,00

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, SPICY OIL, SAFFRON MAYONNAISE, AVOCADO, *RED PRAW TARTARE AND TAGGIASCHE OLIVE CRUMBLE

CRAB & TUNA

€ 15,00

*GRANCHIO IN TEMPURA, MAIONESE, TONNO SCOTTATO,

GUACAMOLE

*SOFT SHELL CRAB, MAYONNAISE, SEARED TUNA, GUACAMOLE

MANGO ROLL

€ 15,00

*GAMBERO COTTO, MANGO, RICCIOLA, SALSIA CEVICHE, CORIANDOLO, ZENZERO

*COOKED SHRIMP, MANGO, AMBERJACK, CEVICHE SAUCE, CORIANDER, FRESH GIRGER



.....

MORE ROLL

.....

SUZUKI

€ 14,00

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

MEXICAN ROLL

€ 14,00

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

LOBSTER

€ 17,00

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

SUNSET ROLL

€ 14,00

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

PACIFIC TUNA

€ 16,00

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

ALICE ROLL

€ 14,00

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





EAT WITH LOVE

MAIN COURSES

EBI RICE

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

€ 12,00

CHICKEN RICE

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

€ 14,00

IKA BLACK

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

€ 16,00

KIZUNA UDON

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

€ 13,00

MATCHA SOBA

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

€ 14,00

RAMEN

SPAGHETTI CON BRODO, *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

€ 16,00



MAIN COURSES

CHICKEN TERIYAKI

€ 14,00

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

SALMONE & GOMA-AE

€ 14,00

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

TONNO TATAKI

€ 16,00

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

SEABASS & ZUCCHINI

€ 14,00

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

BLACK COD

€ 19,00

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

WAGYU GIAPPONESE

€ 45,00

*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

TEMPURA YASAI

€ 12,00

VERDURE MISTE IN TEMPURA
MIX VEGETABLES IN TEMPURA

TEMPURA SAKANA

€ 14,00

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



EAT WITH LOVE



GENTILE OSPITE, SE HA DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI,
CHIEDA PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARLA NEL MIGLIORE DEI MODI.

CI SIAMO ORGANIZZATI PER CONSENTIRLE UNA SCELTA ALIMENTARE
IN PIENA SICUREZZA, SEGUENDO SISTEMATICHE PROCEDURE DI CONTROLLO
DEI NOSTRI PROCESSI PRODUTTIVI E TENENDO IN EVIDENZA L'EVENTUALE
PRESENZA DI INGREDIENTI ALLERGENICI CHE, SAPPIAMO, POSSONO PROVOCARE
IN PERSONE SENSIBILI REAZIONI INDESIDERATE E FASTIDIOSE.

DISPONIAMO DI UNA "TABELLA ALLERGENI" PER TUTTI I PRODOTTI SERVITI,
CHE AGGIORNAMO CONTINUAMENTE, PER CONSENTIRE AL NOSTRO PERSONALE
DI SODDISFARE OGNI SUA CURIOSITÀ AL RIGUARDO"

DEAR CUSTOMER, PLEASE IF YOU HAVE ANY ALIMENTARY INTOLLERANCE
AND/OR ALLERGIES, ASK INFORMATION TO OUR QUALIFIED STAFF
ABOUT FOOD AND BEVERAGES.

WE GET READY TO RECOMMEND
AND AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION THAT MAKE
THE BEST CHOICE FOR YOU.

E A T W I T H L O V E





WWW.LEGAMISUSHIANDMORE.IT

