



LEGAMI®

... SUSHI & MORE ...

FOOD  
MODENA

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  
REMIEDIATION 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

€ 5,00

### 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

### LEGAMI STYLE

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

€ 14,00

### 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

€ 12,00

### NACHOS SALAD

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

€ 14,00



## STARTER

### TROPICAL SALMON

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

€ 14,00

### BUTTERFISH TATAKI

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

€ 15,00

### EBI KATAIFI

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

3pz € 9,00

## CARPACCI

### CARPACCIO SALMONE

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

€ 13,00

### CARPACCIO TONNO

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

€ 14,00

### CARPACCIO BRANZINO

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

€ 14,00

### CARPACCIO MIX

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

€ 16,00

### 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

€ 15,00



NIGIRI 2 PZ

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



## TARTARE

EAT WITH LOVE



### TARTARE SALMONE

€ 13,00

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

€ 14,00

TONNO, MANGO, PAPAYA, POMODORO, ANANAS, SHISO, ANETO,  
ZENZERO, YUZU MISO

TUNA, PAPAYA, MANGO, ANANAS, TOMATOE, SHISO, GINGER, YUZU MISO

### SPICY TUNA TARTARE

€ 15,00

TONNO, CHIRACHA, ALGA NORI, CAVIALE NERO, CHIPS DI RISO

TUNA, CHIRACHA, NORI SEAWEED, BLACK CAVIAR, RICE CHIPS

### TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 17,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, AVOCADO, POMODORO, CREMA DI MANGO

RED PRAWN TARTARE, AVOCADO, TOMATOES, MANGO CREAM

### TARTARE CEVICHE

€ 13,00

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

### GUNKAN RED SALMON

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

### GUNKAN TUNA

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

### GUNKAN RICCIOLA

RICCIOLA, TARTARE DI POLIPO  
AMBERJACK, OCTOPUS TARTARE

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

€ 5,00

## TEMAKI

### TEMAKI EBI

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

### TEMAKI SALMONE

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

### TEMAKI TONNO

TONNO, PHILADELPHIA, GUACAMOLE  
TUNA, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

### TEMAKI EBI SPECIAL

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

€ 9,00

€ 6,00

€ 7,00

€ 6,00





EAT WITH LOVE

## SASHIMI

### SASHIMI SALMONE

10 PZ DI SALMONE  
10 PIECES OF SALMON

### SASHIMI BRANZINO

10 PZ DI BRANZINO  
10 PIECES OF SEABASS

### SASHIMI TONNO

10 PZ DI TONNO  
10 PIECES OF TUNA

### SASHIMI MIX

10 PZ DI PESCE MISTO  
10 PIECES OF MIX FISH

€ 13,00

€ 14,00

€ 15,00

€ 16,00

## CHIRASHI

### CHIRASHI SALMONE

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

### CHIRASHI BRANZINO

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

### CHIRASHI TONNO

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

### CHIRASHI MIX

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

€ 13,00

€ 14,00

€ 15,00

€ 16,00



## 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

### 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



## MORE ROLL

### SURF

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

€ 14,00

### HOTATE ROLL

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

€ 14,00

### GINGER TUNA

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

€ 15,00

### SENSHI

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

€ 15,00

### CASHEV

TARTARE DI TONNO, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA,  
\*TOBIKKO, MAIONESE, ANACARDI  
TUNA TARTARE, PHILADELPHIA, CHIVES, RED \*TOBIKKO, MAYONNAISE, CASHEV

€ 14,00

### AKA ROLL

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

€ 17,00

### KAJA ROLL

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

€ 16,00

### CRAB & TUNA

\*GRANCHIO IN TEMPURA, MAIONESE, TONNO SCOTTATO, GUACAMOLE  
\*SOFT SHELL CRAB, MAYONNAISE, SEARED TUNA, GUACAMOLE

€ 15,00

### MANGO ROLL

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

€ 15,00





## MORE ROLL

### SUZUKI

\*CAPASANTA, MAIONESE PICCANTE, CIPOLLOTTO, \*MASAGO, AVOCADO, TARTARE DI BRANZINO

\*SCALLOP, SPICY MAYONNAISE, SPRING ONION, \*MASAGO, AVOCADO, SEABASS TARTARE

€ 14,00

### MEXICAN ROLL

TARTARE DI BRANZINO, MAIONESE, BRANZINO SCOTTATO, JALAPENO, GUACAMOLE

SEABASS TARTARE, MAYONNAISE, SEARED SEABASS, JALAPENO, GUACAMOLE

€ 14,00

### LOBSTER

ASTICE COTTO, AVOCADO, MAIONESE PICCANTE, YUZU MISO, POMODORO

LOBSTER, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE, YUZU MISO, TOMATOES

€ 17,00

### SUNSET ROLL

\*GAMBERO ARGENTINO, GUACAMOLE, SALMONE, AVOCADO, MAIONESE,

\*TOBIKKO NERO E CAROTE FRITTE

\*ARGENTINIAN SHRIMP, GUACAMOLE, SALMON, AVOCADO, MAYONNAISE, BLACK \*TOBIKKO AND FRIED CARROTS

€ 14,00

### PACIFIC TUNA

TARTARE TONNO, MANGO, AVOCADO, TONNO SCOTTATO, CREMA DI ANACARDI

TUNA TARTARE, MANGO, AVOCADO, SEARED TUNA, CASHEW CREAM

€ 16,00

### ALICE ROLL

ALICI MARINATE, POMODORI SECCHI, RUCOLA, SALSA AL BASILICO

MARINETED ANCHOVIIES, DRY TOMATOES, ROCKET SALAD, BASIL SAUCE

€ 14,00



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

€ 14,00

### MATCHA SOBA

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

€ 15,00

### 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

### CHICKEN TERIYAKI

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

€ 14,00

### SALMONE & GOMA-AE

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

€ 15,00

### TONNO TATAKI

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

€ 17,00





## MAIN COURSES

### SEABASS & ZUCCHINI

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

€ 15,00

### BLACK COD

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

€ 22,00

### 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

€ 45,00

### TEMPURA YASAI

VERDURE MISTE IN TEMPURA  
MIX VEGETABLES IN TEMPURA

€ 13,00

### TEMPURA SAKANA

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

€ 15,00



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 AGGIORNIAMO 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

