



LEGAMI®

.... SUSHI & MORE

TAKE AWAY
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

.....

STARTER

.....

EDAMAME

€ 3,50

*FAVE DI SOIA GIAPPONESI, SALE
JAPANESE SALTED *SOYBEANS

SPICY EDAMAME

€ 4,50

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

GOMA WAKAME

€ 4,50

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

FIORE RIPIENO E CAPASANTA

€ 14,00

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

E A T W I T H L O V E

.....

STARTER

.....

MISO SOUP

€ 5,00

ZUPPA DI MISO, TOFU E ALGHE WAKAME

MISO SOUP, TOFU AND WAKAME SEAWEED

GREEN SAMOSA

3pz € 5,00 - 5pz € 8,00

*TRIANGOLINI DI PASTA CROCCANTE RIPIENI DI VERDURE

CON MAIONESE GIAPPONESE

DUMPLINGS VEGETARIAN STUFFED WITH JAPANESE

MAYONNAISE

EBI FILO STICK

3pz € 7,00 - 4pz € 9,00

*GAMBERI AVVOLTI IN *PASTA FILLO CON *EDAMAME

E SALSA SWEET CHILY

*SHRIMP IN *SPRING ROLL PASTRY WITH *EDAMAME

AND SWEET CHILY SAUCE

SNOWCRAB MEATBALLS

€ 9,00

CROCCHETTE DI *SNOWCRAB E MAIS, CON MAIONESE

AL TARTUFO

*SNOWCRAB MEATBALLS, MAIS, TRUFFLE MAYONNAISE

E A T W I T H L O V E

.....

STARTER

.....

LEGAMI STYLE

€ 15,00

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

.....

STARTER

.....

TROPICAL SALMON

€ 15,00

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

€ 15,00

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

€ 13,00

SALMONE SCOTTATO, OLIO D'OLIVA, PONZU

SEARED SALMON, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

CARPACCIO TONNO

€ 14,00

TONNO SCOTTATO, OLIO D'OLIVA, PONZU

SEARED TUNA, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

CARPACCIO BRANZINO

€ 14,00

BRANZINO SCOTTATO, OLIO D'OLIVA, PONZU

SEARED SEABASS, OLIVE OIL, PONZU SAUCE

CARPACCIO MIX

€ 16,00

SALMONE, TONNO, BRANZINO E *GAMBERO SCOTTATI,

OLIO D'OLIVA, PONZU

SEARED SALMON, TUNA, SEABASS, *SHRIMP, OIL, PONZU

CARPACCIO RICCIOLA

€ 15,00

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

E A T W I T H L O V E

TARTARE

TARTARE SALMONE

€ 14,00

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

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, 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

E A T W I T H L O V E

TARTARE

TARTARE GAMBERO ROSSO

€ 18,00

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

RED PRAWN TARTARE, AVOCADO, TOMATOES, MANGO
CREAM

TARTARE CEVICHE

€ 14,00

TARTARE DI SALMONE, BRANZINO, OLIO D'OLIVA, SALSA
CEVICHE E JAPANESE DRESSING

SALMON TARTARE, SEABASS, OLIVE OIL, CEVICHE SAUCE
AND JAPANESE DRESSING

EAT WITH LOVE

.....

GUNKAN 2 P Z

.....

GUNKAN EBI

€ 6,00

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

GUNKAN RED SALMON

€ 5,00

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

GUNKAN TUNA

€ 5,00

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

GUNKAN RICCIOLA

€ 5,00

RICCIOLA, TARTARE DI POLIPO
AMBERJACK, OCTOPUS TARTARE

E A T W I T H L O V E

.....

TEMAKI

.....

TEMAKI EBI

€ 9,00

*GAMBERI CRUDI, *IKURA, MAIONESE, AVOCADO

*PRAWNS, *IKURA, MAYONNAISE, AVOCADO

TEMAKI SALMONE

€ 6,00

SALMONE, PHILADELPHIA, SPICY, AVOCADO

SALMON, PHILADELPHIA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

TEMAKI TONNO

€ 7,00

TONNO, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

TUNA, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

TEMAKI EBI SPECIAL

€ 6,00

*GAMBERO IN TEMPURA, SPICY, AVOCADO

*SHRIMP IN TEMPURA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

.....

NIGIRI 2 PZ

.....

SALMONE / SALMON € 4,00

TONNO / TUNA € 5,00

BRANZINO / SEABASS € 4,00

GAMBERO CRUDO / RAW SHRIMP € 6,00

GAMBERO COTTO / COOKED SHRIMP € 5,00

ASTICE / LOBSTER € 7,00

CAPASANTA / SCALLOP € 6,00

POLPO / OCTOPUS € 7,00

.....

NIGIRI 2 PZ

.....

SPECIAL BRANZINO

€ 6,00

BRANZINO MARINATO E SCOTTATO, MAIONESE

MARINATED AND SEARED SEABASS, MAYONNAISE

SPECIAL WAGYU

€ 10,00

*WAGYU GIAPPONESE MARINATO E SCOTTATO

TOBIKKO NERO

JAPANESE MARINETED AND SEREAD *WAGYU AND TOBIKKO

SPECIAL ALICE

€ 6,00

ALICE MARINATA E SALSA AL BASILICO

MARINATED ANCHOVY AND BASIL SAUCE

SPECIAL BUTTERFISH

€ 7,00

*BUTTERFISH, POMODORO SECCO E OLIVA TAGGIASCA

*BUTTERFISH, DRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVE

E A T W I T H L O V E

.....

SASHIMI

.....

SASHIMI SALMONE

€ 14,00

10 PZ DI SALMONE

10 PIECES OF SALMON

SASHIMI BRANZINO

€ 14,00

10 PZ DI BRANZINO

10 PIECES OF SEABASS

SASHIMI TONNO

€ 15,00

10 PZ DI TONNO

10 PIECES OF TUNA

SASHIMI MIX

€ 16,00

10 PZ DI PESCE MISTO

10 PIECES OF MIX FISH

E A T W I T H L O V E

.....

CHIRASHI

.....

CHIRASHI SALMONE

€ 14,00

SALMONE, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

SALMON, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI BRANZINO

€ 16,00

BRANZINO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

SEABASS, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI TONNO

€ 16,00

TONNO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

TUNA, RICE, AVOCADO, WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI MIX

€ 17,00

SALMONE, TONNO, BRANZINO E *GAMBERO, AVOCADO,

RISO, *WAKAME E *IKURA

SALMON, TUNA, SEABASS, *SHRIMP, RICE, AVOCADO,

*WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

.....

ROLL

.....

LEGAMI ROLL

€ 15,00

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

*SHRIMP IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA,
SALMON TARTARE, MAYONNAISE, TERIYAKI, *IKURA

ALMONDS

€ 15,00

TARTARE DI SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO, MAIONESE
PICCANTE, TERIYAKI, *TOBIKKO, MANDORLE

SALMON TARTARE, PHILADELPHIA, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE,
TERIYAKI, *TOBIKKO, ALMONDS

PASSION

€ 14,00

SALMONE IN TEMPURA, AVOCADO, SALMONE CRUDO,
SALSA PASSION FRUIT

SALMON IN TEMPURA, AVOCADO, RAW SALMON,
PASSION FRUIT SAUCE

KURO ROLL

€ 15,00

RISO CON NERO DI SEPPIA, *CALAMARO IN TEMPURA,
INSALATA, MAIONESE, ASTICE, POLPO, *GAMBERO COTTO,
*TOBIKKO, AVOCADO, GRANELLA DI PISTACCHIO

RICE WITH SEPIA INK, *SQUID, SALAD, MAYONNAISE, LOBSTER,
OCTOPUS, *COOKED SHRIMP, *TOBIKKO, AVOCADO, PISTACHE

E A T W I T H L O V E

.....

ROLL

.....

SNOWCRAB & SALMON

€ 15,00

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

€ 15,00

*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

€ 14,00

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

SPICY SALMON

€ 15,00

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

.....

ROLL

.....

EBI SPECIAL

€ 14,00

*GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA,
GAMBERO COTTO, MAIONESE PICCANTE, TERIYAKI E
CRUNCH

*SHRIMP IN TEMPURA, AVOCADO, PHILADELPHIA,
COOKED SHRIMP, SPICY MAYONNAISE, TERIYAKI AND TEM-
PURA CRUNCH

SURF

€ 15,00

*GAMBERO IN TEMPURA, MAIONESE, AVOCADO ESTERNO,

*GAMBERETTI GRIGLIATI E SALSA GAMBERO

*SHRIMP IN TEMPURA, MAYONNAISE, AVOCADO, GRILLED
LITTLE *SHRIMPS AND SHRIMP SAUCE

HOTATE ROLL

€ 15,00

*GAMBERO CRUDO, SALSA AL SEDANO, MAIONESE,
AVOCADO, *CAPASANTA GRIGLIATA, CAVIALE DI ARINGA
AFFUMICATO

*RAW SHRIMP, CELERY SAUCE, MAYONNAISE, AVOCADO,
GRILLED *SCALLOP, HERRING CAVIAR

.....

ROLL

.....

GINGER TUNA

€ 16,00

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

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

SENSHI

€ 16,00

*GAMBERO ARGENTINO, SEDANO GRATTOGIATO, TARTARE
DI POLIPO, SALSA CEVICHE, MAIONESE E LIMONE GRAT-
TUGGIATO

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

CASHEV

€ 15,00

TARTARE DI TONNO, PHILADELPHIA, ERBA CIPOLLINA,
*TOBIKKO, MAIONESE, ANACARDI

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

AKA ROLL

€ 18,00

*GAMBERO ROSSO, MAIONESE, AVOCADO, TARTARE *GAM-
BERO ARGENTINO, *TOBIKKO ROSSO, PEPERONCINO

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

E A T W I T H L O V E

.....

ROLL

.....

KAJA ROLL

€ 17,00

RISO AL NERO DI SEPPIA, TONNO, OLIO PICCANTE,
MAIONESE ALLO ZAFFERANO, AVOCADO, TARTARE DI *GAM-
BERO ROSSO, CRUMBLE DI PANE E OLIVE TAGGIASCHE
RICE WITH SEPIA INK, TUNA, SPICY OIL, SAFFRON MAYON-
NAISE, AVOCADO, *RED PRAWN TARTARE AND TAGGIASCHE
OLIVE CRUMBLE

CRAB & TUNA

€ 16,00

*GRANCHIO IN TEMPURA, MAIONESE, TONNO
SCOTTATO, GUACAMOLE

*SOFT SHELL CRAB, MAYONNAISE, SEARED TUNA,
GUACAMOLE

MANGO ROLL

€ 16,00

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

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

.....

ROLL

.....

SUZUKI

€ 15,00

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

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

MEXICAN ROLL

€ 15,00

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

SEABASS TARTARE, MAYONNAISE, SEARED SEABASS, JALAPENO, GUACAMOLE

LOBSTER

€ 18,00

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

LOBSTER, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE, YUZU MISO, TOMATOES

SUNSET ROLL

€ 15,00

*GAMBERO ARGENTINO, GUACAMOLE, SALMONE, AVOCADO, MAIONESE, *TOBIKKO NERO E CAROTE FRITTE

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

E A T W I T H L O V E

.....

ROLL

.....

PACIFIC TUNA

€ 17,00

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

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

ALICE ROLL

€ 15,00

ALICI MARINATE, POMODORI SECCHI, RUCOLA,
SALSA AL BASILICO

MARINETED ANCHOVIIES, DRY TOMATOES, ROCKET SALAD,
BASIL SAUCE

WAGYU ROLL

€ 18,00

TEMPURA DI ZUCCHINI, MAIONESE AL WASABI, WAGYU
MARINATO, *TOBIKKO NERO

ZUCCHINI IN TEMPURA, WASABI MAYONNAISE, MARINATED
WAGYU, *BLACK TOBIKKO

ONIKU

€ 14,00

TACCHINO IN TEMPURA, FRIGGITELLO, AVOCADO, MAIONESE
ALLO ZAFFERANO, KATAIFI

TURKEY, GREEN PEPPER, AVOCADO, SAFFRON MAYONNAISE,
KATAIFI

E A T W I T H L O V E

.....

MAIN COURSES

.....

EBI RICE

€ 13,00

RISO SALTATO CON *GAMBERI, UOVA, VERDURE

SAUTÉED RICE WITH *PRAWNS, EGGS AND VEGETABLES

CHICKEN RICE

€ 14,00

RISO SALTATO CON *POLLO, VERDURE E ZAFFERANO

SAUTÉED RICE WITH *CHICKEN, VEGETABLES AND SAFFRON

IKA BLACK

€ 16,00

RISO SALTATO CON NERO DI SEPPIA, *CALAMARO E CARCIOFI FRITTI

SAUTÉED RICE WITH SEPIA INK, *SQUID AND FRIED ARTICHOKES

KIZUNA UDON

€ 14,00

SPAGHETTONI SALTATI CON *POLLO E/O *GAMBERI, VERDURE E SALSA TERIYAKI

LARGE NOODLES SAUTÉED WITH *CHICKEN AND/OR

*PRAWN, VEGETABLES AND TERIYAKI

E A T W I T H L O V E

.....

MAIN COURSES

.....

MATCHA SOBA

€ 16,00

SOBA AL THE VERDE CON *GAMBERI ARGENTINI, *SNOW-CRAB, ZUCCHINI E ALGA WAKAME

THIN MATCHA NOODLES WITH *PRAWN, *SNOWCRAB, WAKAME SEAWEED AND ZUCCHINI

RAMEN

€ 17,00

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

E A T W I T H L O V E

.....

MAIN COURSES

.....

CHICKEN TERIYAKI

€ 16,00

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

SALMONE & GOMA-AE

€ 15,00

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

TONNO TATAKI

€ 18,00

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

SEABASS & ZUCCHINI

€ 16,00

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

E A T W I T H L O V E

.....

MAIN COURSES

.....

BLACK COD

€ 22,00

*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

€ 15,00

VERDURE MISTE IN TEMPURA
MIX VEGETABLES IN TEMPURA

TEMPURA SAKANA

€ 16,00

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

E A T W I T H L O V E





LEGAMI VINOVO

VIALE FRANCIA 1/2 VINOVO

+39 011 9656279

