LEGAMI®

TAKE AWAY

EAT WITH LOVE

C: TUTTO COTTO / COOKED
V: VEGETARIANO O VEGANO /VEGGY OR VEGAN

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

STARTER

EAT WITH LOVE

EDAMAME *v* — € 4,00

*Fave di soia giapponesi, sale

Japanese salted *soybeans

SPICY EDAMAME *v* — € 4,50

*Fave di soia giapponesi, olio di sesamo, sriracha, sesamo

Japanese *soybeans, sesame oil and seeds, chiracha, salt

GOMA WAKAME *v* — € 5,00

nsalata di *alghe con semi di sesamo

*Seaweed wakame salad with sesame seeds

OUR MISO SOUP *v* — € 6,00

Brodo di miso e funghi shitake, shitake, fried tofu, spaghetti di soia

Miso and shitake mushrooms soup, fried tofu and soy noodles

EBI KATAIFI *c* — 3pz € 12,00

*Gamberi argentini in *pasta kataifi, maionese spicy e sesamo

*Shrimp in *kataifi pastry, spicy mayonnaise

GREEN SAMOSA *v* — 3pz € 7,00 / 5pz € 11,00

*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

SNOWCRAB MEATBALLS *c* — 3pz € 10,00

Crocchette di *granchio delle nevi e mais, con maionese al tartufo

*Snowcrab meatballs, mais, truffle mayonnaise

APPETIZER

EAT WITH LOVE

CRUNCHY TACOS — 3pz € 12,00

Tacos croccanti con tartare di salmone, tonno e branzino
in sesamo dressing
Crunchy tacos with salmon, tuna and seabass tartare with sesame dressing

RAVIOLI DI WAGYU *c* — 3pz € 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 GUACAMOLE *c* — € 15,00

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

SCALLOPS KATAIFI *c* — € 14,00

*Capasante grigliate su crema di peperoni, cappello di kataifi e
olio al prezzemolo e lime
Grilled *scallops, pepperoni cream, kataifi paste and parsley and lime oil

VEGGIE BAG *v* — 3pz € 12,00

Ravioli fritti di verdure al curry su latte di cocco
Curry vegetables dumplings on coconut milk

CHICKEN BAO *c* — 1pz € 5,00

Soffice *bao ripieno di pollo, cavolo viola e anacardi
Soft *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

BAO MIX *c* — 2pz € 10,00

I CRUDI A TARTARE

EAT WITH LOVE

TARTARE DI TONNO ROSSO — € 16,00

Tonno rosso tagliato a coltello, mango, papaya, shiso, aneto, zenzero, yuzu miso

Tuna tartare, papaya, mango, shiso, ginger, yuzu miso

TARTARE DI SALMONE — € 15,00

Tartare a coltello di salmone, *ikura, perle di soia e mango, wasabi dressing

Salmon tartare, *ikura, soy and mango pearl, wasabi dressing

TARTARE DI BIANCHI — € 15,00

Crudo di branzino, ricciola, capasanta e *scampi, leche de tigre, cetriolo

Raw seabass, amberjack, scallop and *shrimp, leche de tigre, cucumber

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

TARTARE DI GAMBERI — € 18,00

Tartare di *gamberi rossi e argentini, arancia, limone, lime, perle di mango

Red *prawn tartare, orange, lemon, lime, mango pearls

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 — € 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

I CRUDI A CARPACCIO

EAT WITH LOVE

CARPACCIO DI SALMONE € 14,00
Salmone, salsa di soia, mirin, miso, *ikura, sesamo bianco
Salmon, soy sauce, mirin, miso, ikura white sesame

CARPACCIO DI TONNO ROSSO € 16,00
Tonno scottato, dressing al wasabi
Seared tuna, wasabi dressing

CARPACCIO DI BRANZINO € 15,00
Branzino scottato, mela verde, perle di mango, salsa aji amarillo
Seared seabass, apple, mango pearls, aji amarillo sauce

CARPACCIO DI RICCIOLA € 16,00
Ricciola, salsa passion fruit, mango, papaya, miso croccante
e perle di salsa di soia
Seared amberjack, passion fruit sauce, mango, papaya, miso and soy sauce pearls

MIX DI CARPACCI € 17,00
Salmone, tonno, branzino e *gambero scottati, wasabi dressing
Seared salmon, tuna, seabass and *shrimp, wasabi dressing

SASHIMI

EAT WITH LOVE

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 ROSSO € 16,00

10 PZ DI TONNO

10 PIECES OF TUNA

SASHIMI MIX € 16,00

10 PZ DI PESCE MISTO

10 PIECES OF MIX FISH

CHIRASHI

EAT WITH LOVE

CHIRASHI SALMONE — € 14,00

Salmone, riso, avocado, nori, *wakame e *ikura

Salmon, rice, avocado, wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI BRANZINO — € 16,00

Branzino, riso, avocado, nori, *wakame e *ikura

Seabass, rice, avocado, wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI TONNO ROSSO — € 17,00

Tonno, riso, avocado, nori, *wakame e *ikura

Tuna, rice, avocado, wakame seaweed and *ikura

CHIRASHI MIX — € 17,00

Salmone, tonno, branzino e *gambero, avocado, nori, riso, *wakame e *ikura

Salmon, tuna, seabass, *shrimp, rice, avocado, *wakame seaweed and *ikura

NIGIRI 2PZ

EAT WITH LOVE

SALMONE / SALMON	€ 4,00
TONNO ROSSO/ RED TUNA	€ 6,00
BRANZINO / SEABASS	€ 5,00
RICCIOLA / AMBERJACK	€ 5,00
GAMBERO CRUDO* / RAW SHRIMP	€ 6,00
GAMBERO COTTO* / COOKED SHRIMP *c*	€ 5,00
CALAMARO* / IKA	€ 7,00
CAPASANTA* / SCALLOP	€ 6,00
POLPO / OCTOPUS *c*	€ 7,00

8 PZ NIGIRI MIX NATURAL	€ 21,00

NIGIRI 2PZ

EAT WITH LOVE

SPECIAL BRANZINO € 6,00

Branzino marinato e scottato, maionese

Marinated and seared seabass, mayonnaise

SPECIAL WAGYU € 10,00

*Wagyu giapponese marinato e scottato e *tobikko nero

Japanese marineted and seread *wagyu and *tobikko

SPECIAL RICCIOLA € 7,00

Ricciola scottata, yuzu miso, mango

Seared amberjack, yuzu miso, mango

SPECIAL GAMBERO € 8,00

*Gambero scottato, olio al prezzemolo e lime, *ikura

Seared *prawn, parsley and lime oil,* ikura

SPECIAL POLPO *c* € 8,00

Polpo cotto, maionese allo zafferano, crumble di olive

Octopus, saffron mayonnaise, olive crumble

5 PZ NIGIRI MIX SPECIAL € 18,00

URAMAKI ROLL

EAT WITH LOVE

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 rosso, mandorle

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

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

HAMA ROLL *c* — € 15,00

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

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

SPICY TUNA — € 15,00

Tartare di tonno piccante, philadelphia, avocado, *tobikko rosso, maionese, anacardi

Spicy tuna tartare, philadelphia, red *tobikko, mayonnaise, avocado, cashev

EBI SPECIAL *c* € 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 tempura crunch

SURF *c* € 15,00

*Gambero in tempura, maionese, avocado esterno,
*gamberetti grigliati e salsa gambero
*Shrimp in tempura, mayonnaise, avocado, grilled little *shrimps and shrimp sauce

AKA ROLL € 18,00

*Capasanta, maionese, avocado, tartare *gambero argentino
e rosso, *tobikko rosso, peperoncino
*Scallop, mayonnaise, avocado, *argentinian and red shrimp tartare, red *tobikko, chilly

SENSHI € 16,00

*Gambero argentino, tartare di polpo, salsa ceviche, maionese
*Argentinian Shrimp, octopus tartare, ceviche sauce, mayonnaise

SUZUKI € 15,00

*Capasanta, maionese piccante, *masago, avocado, tartare di branzino
*Scallop, spicy mayonnaise, *masago, avocado, seabass tartare

SNOWCRAB & SALMON € 15,00

*Polpa di granchio delle nevi, cetriolo, mango, avocado, salmone
scottato, maionese, sesamo dressing, *tobikko verde
*Snowcrab, cucumber, avocado, mango, seared salmon, mayonnaise, sesame dressing,
*green tobikko

GINGER TUNA € 16,00

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

MEXICAN ROLL € 15,00

Tartare di branzino, maionese, branzino scottato,
friggitello, guacamole
Seabass tartare, mayonnaise, seared seabass, green pepper, guacamole

TOFU ROLL *v* € 14,00

Tofu fritto marinato, mango, insalata, maionese, guacamole, carota fritta
Marinated fried tofu, mango, salad, mayonnaise, guacamole, fried carrots

VENUS URAMAKI ROLL

EAT WITH LOVE

MANGO ROLL — € 17,00

Riso venere,*Gambero cotto, avocado, mango, ricciola,
salsa ceviche, nachos
Venus rice, *Cooked shrimp, mango, amberjack, ceviche sauce, avocado, nachos

KAJA ROLL — € 18,00

Riso venere, tonno, maionese allo zafferano,
avocado, tartare di *gambero rosso, crumble di olive taggiasche
Venus rice, tuna, saffron mayonnaise, spicy oil, avocado, *red prawn
tartare and taggiasche olive crumble

WAGYU ROLL — € 18,00

Riso venere, avocado, friggitello, polpo, *wagyu marinato
in bbq giapponese, crema al peperone
Venus rice, avocado, green pepper, octopus, bbq marinated wagyu, pepper cream

KURO ROLL *c* — € 16,00

Riso venere, *calamaro in tempura, insalata, maionese,
polpo, *gambero cotto, *tobikko rosso, avocado, granella di pistacchio
Venus rice, *squid, salad, mayonnaise, octopus, *cooked shrimp,
*tobikko red, avocado, pistache

SUNSET ROLL — € 16,00

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* — € 14,00

Riso saltato con *gamberi, uova, verdure

Sautéed rice with *prawns, eggs and vegetables

IKA BLACK *c* — € 16,00

Riso saltato con nero di seppia,*calamaro e carciofi fritti

Sautéed rice with sepia ink, *squid and fried artichokes

KIZUNA UDON *c* — € 14,00

Spaghettoni saltati con *pollo e/o *gamberi, verdure e salsa teriyaki

Large noodles sautéed with *chicken and/or *prawn, vegetables and teriyaki

RAMEN *c* — € 17,00

Spaghetti in brodo di pesce, *gambero argentino, *scampo, *capasanta, spinacino, uovo marinato, tofu fritto

wheat flour thin noodles in fish stock, *shrimp, *scallop, *langoustine, spinach, boiled egg and fried tofu

MATCHA SOBA *c* — € 16,00

Soba al the verde con *gamberi argentini, *polpa di granchio delle nevi, zucchini e alga wakame

Thin matcha noodles with *prawn, *snowcrab, wakame seaweed and zucchini

FISH & MEAT

EAT WITH LOVE

SALMONE & GOMA-AE *c* — € 16,00

Salmone croccante, salsa di soia, spinaci e sesamo

Salmon with soy sauce, japanese spinach salad

TONNO TATAKI — € 19,00

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* — € 16,00

Branzino alla griglia e zucchini saltati all'orientale

Grilled seabass with spicy asian zucchini

WAGYU GIAPPONESE — € 45,00

*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

CHICKEN TERIYAKI *c* — € 18,00

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

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

TEMPURA YASAI *v* — € 15,00

Verdure miste in tempura

Mix vegetables in tempura

TEMPURA SAKANA *c* — € 16,00

*Gamberi e verdure in tempura

*Shrimp and vegetables in tempura

TEMPURA EBI *c* **€ 18,00**

*Gamberi in tempura

*Shrimp and vegetables in tempura

LEGAMI VINOVO

VIA FRANCIA 1/2

+39 011 9656279