



LEGAMI

... S U S H I & M O R E ...

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.

* PRODOTTI DECONGELATI

OUR FISH IS SELECTED WITH CARE AND DAILY DELIVERED.
FISH PRODUCTS FOR RAW CONSUMED ARE SUBMITTED TO PREVENTIVE
REMEDICATION 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



... 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

C: TUTTO COTTO / COOKED

V: VEGETARIANO O VEGANO / VEGGY OR VEGAN

... STARTER ...

EAT WITH LOVE

EDAMAME ✓

*FAVE DI SOIA GIAPPONESI, SALE
JAPANESE SALTED *SOYBEANS

€ 4,00

SPICY EDAMAME ✓

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

€ 5,00

GOMA WAKAME ✓

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

€ 5,00

OUR MISO SOUP ✓

BRODO DI MISO E FUNGHI SHITAKE, FRIED TOFU, SPAGHETTI DI SOIA
MISO AND SHITAKE MUSHROOMS SOUP, FRIED TOFU AND SOY NOODLES

€ 6,00

EBI KATAIFI ⚡

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

3pz € 12,00 4pz € 16,00

GREEN SAMOSA ✓

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

3pz € 7,00 / 5pz € 11,00

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 € 9,00 / 4pz € 12,00

SNOWCRAB MEATBALLS ⚡

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

3pz € 10,00

... APPETIZER ...

EAT WITH LOVE

CRUNCHY TACOS

TACOS CROCCANTI CON TARTARE DI SALMONE, TONNO E BRANZINO
IN SESAMO DRESSING

CRUNCHY TACOS WITH SALMON, TUNA AND SEABASS TARTARE WITH SESAME DRESSING

3pz € 12,00

RAVIOLI DI WAGYU *c*

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

3pz € 12,00

NACHOS GUACAMOLE *c*

TARTARE DI POLPO, *GAMBERO COTTO, AVOCADO, NACHOS CROCCANTI,
ALGA NORI, SALSA CAMEL, AVOCADO E GUACAMOLE

OCTOPUS TARTARE, *COOKED SHRIMP, AVOCADO,
NACHOS, NORI SEAWEEED, CAMEL SAUCE, GUACAMOLE

€ 15,00

SCALLOPS KATAIFI *c*

*CAPASANTE GRIGLATE SU CREMA DI PEPERONI, CAPPELLO DI KATAIFI E
OLIO AL PREZZEMOLO E LIME

GRILLED *SCALLOPS, PEPPERONI CREAM, KATAIFI PASTE AND PARSLEY AND LIME OIL

€ 14,00

VEGGIE BAG *v*

RAVIOLI FRITTI DI VERDURE AL CURRY SU LATTE DI COCCO

CURRY VEGETABLES DUMPLINGS ON COCONUT MILK

3pz € 12,00

CHICKEN BAO *c*

SOFFICE *BAO RIPIENO DI POLLO, CAVOLO VIOLA E ANACARDI

SOFT *GUA BAO WITH CHICKEN, PURPLE CABBAGE, SPRING ONION AND CASHEW

1pz € 5,00

EBI BAO *c*

SOFFICE *BAO RIPIENO CON GAMBERO NEL PANKO, MAIONESE PICCANTE,
CAROTE E MASAGO

SOFT *GUA BAO WITH PANKO FRIED SHRIMP, SPICY MAYONNAISE, CARROTS
AND MASAGO

1pz € 5,00

BAO MIX *c*

2pz € 10,00



EAT WITH LOVE

... I CRUDI A TARTARE ...

EAT WITH LOVE

TARTARE DI TONNO ROSSO

€ 17,00

TONNO ROSSO TAGLIATO A COLTELLO, MANGO, PAPAYA, SHISO, ANETO,
ZENZERO, YUZU MISO

TUNA TARTARE, PAPAYA, MANGO, SHISO, GINGER, YUZU MISO

TARTARE DI SALMONE

€ 16,00

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

€ 17,00

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

CARPACCIO DI WAGYU

€ 18,00

WAGYU GIAPPONESE MARINATO E SCOTTATO, SESAMO DRESSING,
ALKEKENGHI E PERLE DI YUZU
SEARED AND MARINATED JAPANESE WAGYU, SESAME DRESSING, ALKEKENGHI AND YUZU PEARLS.



... NIGIRI 2PZ ...

EAT WITH LOVE

SALMONE / SALMON	€ 5,00	SPECIAL BRANZINO	€ 6,00
TONNO ROSSO/ RED TUNA	€ 6,00	BRANZINO MARINATO E SCOTTATO, MAIONESE MARINATED AND SEARED SEABASS, MAYONNAISE	
BRANZINO / SEABASS	€ 5,00	SPECIAL WAGYU	€ 10,00
RICCIOLA / AMBERJACK	€ 5,00	*WAGYU GIAPPONESE MARINATO E SCOTTATO E *TOBIKKO NERO JAPANESE MARINETED AND SEREAD *WAGYU AND *TOBIKKO	
GAMBERO CRUDO* / RAW SHRIMP	€ 6,00	SPECIAL RICCIOLA	€ 7,00
GAMBERO COTTO* / COOKED SHRIMP <i>c</i>	€ 5,00	RICCIOLA SCOTTATA, YUZU MISO, MANGO SEARED AMBERJACK, YUZU MISO, MANGO	
CALAMARO* / IKA	€ 7,00	SPECIAL GAMBERO	€ 8,00
CAPASANTA* / SCALLOP	€ 6,00	*GAMBERO SCOTTATO, OLIO AL PREZZEMOLO E LIME, *IKURA SEARED *PRAWN, PARSLEY AND LIME OIL, * IKURA	
POLPO / OCTOPUS <i>c</i>	€ 7,00	SPECIAL POLPO <i>c</i>	€ 8,00
		POLPO COTTO, MAIONESE ALLO ZAFFERANO, CRUMBLE DI OLIVE OCTOPUS, SAFFRON MAYONNAISE, OLIVE CRUMBLE	
8 PZ NIGIRI MIX NATURAL	€ 21,00	5 PZ NIGIRI MIX SPECIAL	€ 18,00

... SASHIMI ...

EAT WITH LOVE

Fettine di pesce crudo

SASHIMI SALMONE

10 PZ DI SALMONE
10 PIECES OF SALMON

€ 14,00

SASHIMI BRANZINO

10 PZ DI BRANZINO
10 PIECES OF SEABASS

€ 14,00

SASHIMI TONNO ROSSO

10 PZ DI TONNO
10 PIECES OF TUNA

€ 17,00

SASHIMI MIX

10 PZ DI PESCE MISTO
10 PIECES OF MIX FISH

€ 16,00



... 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

€ 18,00

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

... 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

€ 15,00

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



... URAMAKI ROLL ...

EAT WITH LOVE



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

SPICY TUNA

€ 15,00

TARTARE DI TONNO PICCANTE, PHILADELPHIA, AVOCADO,

*TOBIKKO ROSSO, MAIONESE, ANACARDI

SPICY TUNA TARTARE, PHILADELPHIA, RED *TOBIKKO, MAYONNAISE, AVOCADO, CASHEV

... URAMAKI ROLL ...

EAT WITH LOVE

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 ✓

€ 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

€ 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*

€ 17,00

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

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*

€ 18,00

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*

€ 17,00

SOBA AL THE VERDE CON *GAMBERI ARGENTINI, *POLPA DI GRANCHIO DELLE NEVI,
ZUCCHINI E ALGA WAKAME
THIN MATCHA NOODLES WITH *PRAWN, *SNOWCRAB, WAKAME SEAWEEED AND ZUCCHINI



TUTTI I PRIMI PIATTI SONO MODIFICABILI ✓

OUR MAIN COURSES ARE EDITABLE ✓

... FISH & MEAT ...

EAT WITH LOVE

SALMONE & GOMA-AE *c*

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

€ 16,00

TONNO TATAKI

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

€ 20,00

SEABASS & ZUCCHINI *c*

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

€ 17,00

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

CHICKEN TERIYAKI *c*

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

€ 18,00

USHI TATAKI

MANZO MARINATO IN SALSA BBQ GIAPPONESE, CREMA DI PEPERONI,
KATAIFI, POMODORI CONFIT E SHISO
MARINATED IN JAPANESE BBQ BEEF FILLET, PEPPERONI CREAM, KATAIFI AND CONFIT TOMATOES

€ 20,00

TEMPURA YASAI *v*

VERDURE MISTE IN TEMPURA
MIX VEGETABLES IN TEMPURA

€ 15,00

TEMPURA SAKANA *c*

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

€ 16,00

TEMPURA EBI *c*

*GAMBERI IN TEMPURA
*SHRIMP AND VEGETABLES IN TEMPURA

€ 18,00

EAT WITH LOVE



