



LEGAMI®

... SUSHI & MORE ...

TAKE AWAY



ANTIPASTI

*EDAMAME

€ 4,00

FAVE DI SOIA GIAPPONESI

JAPANESE SOYBEANS

*GOMA WAKAME

€ 6,00

INSALATA DI ALGHE CON SEMI DI SESAMO

SEAWEED WAKAME SALAD WITH SESAME SEEDS

MISO SOUP

€ 5,00

ZUPPA DI MISO, TOFU E *ALGHE WAKAME

MISO SOUP, TOFU AND *WAKAME SEAWEED

*GREEN SAMOSA

3pz € 7,00 - 5pz €10,00

TRIANGOLINI DI PASTA CROCCANTE

RIPIENI DI VERDURE CON MAIONESE GIAPPONESE

DUMPLINGS VEGETARIAN STUFFED WITH JAPANESE MAYONNAISE

EBI FILO STICK

3pz € 9,00 - 4pz € 12,00

GAMBERI AVVOLTI IN *PASTA FILLO

CON *EDAMAME E SWEET CHILY

SHRIMP IN SPRING *ROLL PASTRY WITH *EDAMAME

AND SWEET CHILY SAUCE

FIORE RIPIENO E CAPASANTA

€ 16,00

FIORE DI ZUCCHINA RIPIENO DI PESCE MISTO IN TEMPURA, CREMA

DI ZUCCA, CAPASANTA GRIGLIATA CON CIPOLLA CARAMELLATA

PUMPKIN FLOWERS FILLED WITH MIXED TEMPURA FISH, PUMPKIN

CREAM, SCALLOPS AND CARAMELIZED ONION

LEGAMI STYLE

€ 16,00

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

€ 16,00

RAVIOLI DI *WAGYU GIAPPONESE CON CIPOLLA CARAMELLATA
SU PURÈ DI PERA E YUZU MISO, TEMPURA DI SHISO

JAPANESE WAGYU MEAT DUMPLINGS WITH CARAMELIZED ONION,
PEAR AND YUZU MISO CREAM AND SHISO IN TEMPURA

CARPACCI

CARPACCIO SALMONE € 12,00

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

CARPACCIO BRANZINO € 13,00

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

CARPACCIO TONNO € 14,00

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

CARPACCIO MIX € 17,00

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

CARPACCIO RICCIOLA €16,00

RICCIOLA, OLIO DI OLIVA, SALSA D'ARANCIA, YUZU MISO,
CARCIOFI, SEDANO E POMODORO
SEARED AMBERJACK, OLIVE OIL, ORANGE SAUCE, YUZU MISO,
CELERY, ARTICHOKE AND TOMATOES

TARTARE

TARTARE SALMONE

€ 12,00

TARTARE DI SALMONE, SALSA PONZU E JAPANESE
DRESSING AL WASABI
SALMON TARTARE IN PONZU SAUCE AND WASABI
JAPANESE DRESSING

TARTARE TONNO

€15,00

TARTARE DI TONNO, SALSA PONZU E JAPANESE
DRESSING AL WASABI
TUNA TARTARE IN PONZU SAUCE AND WASABI JAPANESE DRESSING

TARTARE GAMBERO ROSSO

€18,00

TARTARE DI GAMBERO ROSSO CON AVOCADO,
POMODORO, CREMA MANGO E PONZU
RED PRAWN TARTARE WITH AVOCADO, TOMATOES,
MANGO CREAM AND PONZU SAUCE

TARTARE CEVICHE

€ 15,00

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

NIGIRI 2pz

SALMONE / SALMON € 5,00

TONNO / TUNA € 7,00

BRANZINO / SEABASS € 5,00

GAMBERO CRUDO / RAW SHRIMP € 9,00

GAMBERO COTTO / COOKED SHRIMP € 7,00

ASTICE / LOBSTER € 11,00

CAPASANTA /SCALLOP € 9,00

SCAMPO / LANGOUSTINE € 9,00

SPECIAL BRANZINO € 9,00

BRANZINO SCOTTATO E SALSA SOIA/MIRIN, MAIONESE
SEARED SEABASS WITH SOY/MIRIN SAUCE, MAYONNAISE

SPECIAL GAMBERO € 10,00

GAMBERO ARGENTINO, SEDANO E SALSA POMODORO
ARGENTINIAN SHRIMP, CELERY AND TOMATOE SAUCE

SPECIAL RICCIOLA € 10,00

RICCIOLA E TARTARE MANGO
AMBERJACK AND MANGO TARTARE

GUNKAN 2pz

GUNKAN SALMON

€ 7,00

SALMONE, *TOBIKKO NERO, MELA

SALMON, BLACK *TOBIKKO, APPLE

GUNKAN RED SALMON

€ 8,00

SALMONE, *TOBIKKO ROSSO, AVOCADO

SALMON, RED *TOBIKKO, AVOCADO

GUNKAN TUNA

€ 10,00

TONNO FRESCO, TONNO SOTT'OLIO, CRUNCH

RAW TUNA, TUNA IN OLIVE OIL AND TEMPURA CRUNCH

GUNKAN RICCIOLA

€ 9,00

RICCIOLA, TARTARE DI POLIPO

AMBERJACK, OCTOPUS TARTARE



SASHIMI

SASHIMI SALMONE

€ 12,00

10 PZ DI SALMONE

10 PIECES OF SALMON

SASHIMI BRANZINO

€ 13,00

10 PZ DI BRANZINO

10 PIECES OF SEABASS

SASHIMI TONNO

€ 15,00

10 PZ DI TONNO

10 PIECES OF TUNA

SASHIMI MIX

€ 18,00

10 PZ DI PESCE MISTO

10 PIECES OF MIX FISH

CHIRASHI

CHIRASHI SALMONE

€ 12,00

SALMONE, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

SALMON, RICE, AVOCADO, *WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI BRANZINO

€ 13,00

BRANZINO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

SEABASS, RICE, AVOCADO, *WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI TONNO

€ 15,00

TONNO, RISO, AVOCADO, *WAKAME E *IKURA

TUNA, RICE, AVOCADO, *WAKAME SEAWEEED AND *IKURA

CHIRASHI MIX

€ 18,00

SALMONE, TONNO, BRANZINO E GAMBERO, AVOCADO, RISO,
*WAKAME E *IKURA

SALMON, TUNA, SEABASS, SHRIMP, RICE, AVOCADO, *WAKAME
SEAWEEED AND *IKURA



TEMAKI

TEMAKI EBI

€ 12,00

GAMBERO ROSSO, *IKURA, MAIONESE, AVOCADO

RED PRAWN, *IKURA, MAYONNAISE, AVOCADO

TEMAKI SALMONE

€ 13,00

SALMONE, PHILADELPHIA, SPICY, MANDORLE

SALMON, PHILADELPHIA, SPICY MAYONNAISE, ALMONDS

TEMAKI TONNO

€ 15,00

TONNO, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

TUNA, PHILADELPHIA, GUACAMOLE

TEMAKI EBI SPECIAL

€ 18,00

GAMBERO IN TEMPURA, SPICY, AVOCADO

SHRIMP IN TEMPURA, SPICY MAYONNAISE, AVOCADO

TEMAKI SALMON SPECIAL

€ 14,00

SALMONE IN TEMPURA, MAIONESE, GUACAMOLE

SALMON IN TEMPURA, MAYONNAISE, GUACAMOLE

ROLL

LEGAMI ROLL

€ 17,00

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

ALMONDS

€17,00

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

CRAB AND SALMON

€ 17,00

*GRANCHIO IN TEMPURA, MAIONESE, SALMONE
SCOTTATO, GUACAMOLE
*SOFT SHELL CRAB, MAYONNAISE, SEARED SALMON, GUACAMOLE

HAMA ROLL

€ 17,00

GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO, MAIONESE PICCANTE, SAL-
MONE 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 CRUNCH

GINGER TUNA

€ 18,00

TARTARE TONNO, MANGO, SALSA SEDANO, BRANZINO SCOTTATO,
MAIONESE, SALSA ZENZERO E MIRIN
TUNA TARTARE, MANGO, CELERY SAUCE, SEARED SEABASS,
MAYONNAISE, GINGER SAUCE AND MIRIN

NAMA ROLL

€ 16,00

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

EBI SPECIAL

€ 16,00

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

€ 17,00

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

ORENSI

€ 17,00

GAMBERO COTTO, MAIONESE, AVOCADO, GAMBERO ARGENTINO
MARINATO IN SALSA ARANCIA / YUZU MISO
COOKED SHRIMP, MAYONNAISE, AVOCADO, MARINATED
ARGENTINIAN SHRIMP IN ORANGE SAUCE, YUZU MISO

MANGO ROLL

€ 18,00

GAMBERO COTTO, MANGO ESTERNO, RICCIOLA, SALSA CEVICHE,
CORIANDOLO, ZENZERO FRESCO
COOKED SHRIMP, MANGO, AMBERJACK, CEVICHE SAUCE,
CORIANDER, FRESH GINGER

SENSHI

€ 18,00

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

CASHEV

€ 13,00

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

AKA ROLL

€ 19,00

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

PACIFIC TUNA

€ 18,00

TARTARE DI TONNO, MANGO, AVOCADO, TONNO

SCOTTATO, YUZU MISO

TUNA TARTARE, MANGO, AVOCADO, SEARED TUNA, YUZU MISO

SOKEYE

€ 19,00

*SALMONE SOKEYE AFFUMICATO, MANGO, TARTARE SALMONE,

TOBIKKO ROSSO, MAIONESE PICCANTE

*SMOKED SOKEYE SALMON, MANGO, SALMON TARTARE,

RED *TOBIKKO, SPICY MAYONNAISE

CRAB AND TUNA

€ 18,00

*GRANCHIO IN TEMPURA, MAIONESE, TONNO SCOTTATO,

GUACAMOLE, ERBA CIPOLLINA

*SOFT SHELL CRAB, MAYONNAISE, SEARED TUNA,

GUACAMOLE, CHIVES

SUZUKI

€ 18,00

*CAPASANTA, MAIONESE PICCANTE, CIPOLLOTTO, MASAGO,

AVOCADO, TARTARE DI BRANZINO

*SCALLOP, SPICY MAYONNAISE, SPRING ONION, MASAGO,

AVOCADO, SEABASS TARTARE

MEXICAN ROLL

€ 18,00

TARTARE DI BRANZINO, MAIONESE, BRANZINO SCOTTATO,

JALAPENO, GUACAMOLE

SEABASS TARTARE, MAYONNAISE, SEARED SEABASS, JALAPENO,

GUACAMOLE

LOBSTER

€ 22,00

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

LOBSTER, AVOCADO, SPICY MAYONNAISE, YUZU MISO, TOMATOES

SUNSET ROLL

€ 17,00

GAMBERO ARGENTINO, GUACAMOLE, SALMONE,

*TOBIKKO NERO E CAROTE FRITTE, AVOCADO, MAIONESE

ARGENTINIAN SHRIMP, GUACAMOLE, SALMON,

BLACK *TOBIKKO AND FRIED CARROTS, AVOCADO, MAYONNAISE

APPLE TUNA

€ 17,00

TONNO, MAIONESE, AVOCADO, TARTARE DI RICCIOLA, TARTARE DI
MELA, MAIONESE PICCANTE

TUNA, MAYONNAISE, AVOCADO, AMBERJACK TARTARE, APPLE TAR-
TARE, SPICY MAYONNAISE

PRIMI

EBI RICE

€ 14,00

RISO SALTATO CON *GAMBERI, UOVA, VERDURE

SAUTÉED RICE WITH *PRAWNS, EGGS AND VEGETABLES

CHICKEN RICE

€ 16,00

RISO SALTATO CON *POLLO, VERDURE E ZAFFERANO

SAUTÉED RICE WITH *CHICKEN, VEGETABLES AND SAFFRON

IKA BLACK

€ 18,00

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

SAUTÉED RICE WITH SEPIA INK, *SQUID AND FRIED ARTICHOKE

KIZUNA UDON

€ 16,00

SPAGHETTONI SALTATI CON *POLLO, VERDURE E SALSA TERIYAKI

LARGE NOODLES SAUTÉED WITH *CHICKEN, VEGETABLES
AND TERIYAKI SAUCE

KIZUNA SOBA

€ 16,00

SOBA SALTATI CON RICCIOLA, VERDURE, OLIO, SESAMO E SOIA

WHEAT FLOUR THIN NOODLES SAUTÉED WITH AMBERJACK,
VEGETABLES, OIL, SESAME AND SOY SAUCE

RAMEN

€ 18,00

SPAGHETTI CON BRODO, GAMBERI, 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

SECONDI

CHICKEN GRILL

€ 15,00

*POLLO ALLA GRIGLIA CON TERIYAKI E VERDURE SALTATE

GRILLED *CHICKEN WITH TERIYAKI SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES

SALMONE ALLA GRIGLIA

€ 16,00

SALMONE ALLA GRIGLIA CON TERIYAKI E VERDURE SALTATE

GRILLED SALMON WITH TERIYAKI SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES

RICCIOLA IN CROSTA DI SESAMO

€ 20,00

RICCIOLA IN CROSTA DI SESAMO CON VERDURE SALTATE

AMBERJACK IN SESAME CRUST WITH SAUTÉED VEGETABLES

TONNO TATAKI

€ 20,00

TONNO SCOTTATO CON ANACARDI, CIPOLLA CARAMELLATA
E VERDURE SALTATE

SEARED TUNA WITH CASHEW, CARAMELIZED ONION
AND SAUTÉED VEGETABLES

WAGYU GIAPPONESE

€ 45,00

*CONTROFILETTO DI WAGYU GIAPPONESE ALLA GRIGLIA CON
INSALATINA DI SPINACI, MELE, VINAGRETTE AL WASABI E UOVO
MIMOSA.

JAPANESE *WAGYU SIRLOIN WITH SPINACH SALAD, WASABI VINA-
GRETTE AND EGG.

BRANZINO ALLA GRIGLIA

€ 18,00

BRANZINO ALLA GRIGLIA CON TERIYAKI E VERDURE SALTATE

GRILLED SEABASS WITH TERIYAKI SAUCE AND SAUTÉED VEGETABLES

TEMPURA YASAI

€ 12,00

VERDURE MISTE IN TEMPURA

MIX VEGETABLES IN TEMPURA

TEMPURA SAKANA

€ 16,00

GAMBERI E VERDURE IN TEMPURA

SHRIMP AND VEGETABLES IN TEMPURA



LEGAMI ROMA

VIA PO 2^A

+39 06 45505196

APERTO A CENA

CHIUSO LA DOMENICA

