



LOVE'S
sushi & more

*“Benedici il cibo prima di noi, gli amici
accanto a noi e l’amore tra noi”*

*“Bless the food before us, the friends
beside us and the love between us”*

Love's START

LOVE'S
sushi & more

SOY BEAN EDAMAME Fagiolini di soia al vapore e sale marino	5,00
GOMA WAKAME Insalata di alghe goma wakame con sesamo e peperoncino	5,00
SALMON GUACAMOLE Dadini di salmone con alghe wakame e salsa ponzu	8,00
LOVE'S SALAD Insalata di alghe wakame, polpo e gambero al vapore, salsa sweet chily	9,00
MIX TEMPURA Verdure, pesce, e gambero in pastella JAP	12,00
VEGETARIAN TEMPURA Verdure miste in pastella JAP	10,00
FISH TEMPURA Filetti di pesce misto e gamberoni in pastella JAP	16,00
SHRIMP TEMPURA Gamberoni argentini e tiger con farina di panko	13,00

Love's NEXT

LOVE'S
sushi & more

JAPANASE RICE Riso cotto al vapore e semi di sesamo	3,00
EBI GYOZA 4pz. Ravioli di gambero	7,00
TORY GYOZA 4pz. Ravioli di pollo	6,00
YASAY GYOZA 4pz. Ravioli di verdure	6,00
NOODLES SOIA Spaghetti di soia con verdure, salmone e gambero	12,00
YAKI RISO Riso giapponese con julienne di verdure miste e gamberoni	11,00
YAKI SOBA Noodles di grano saraceno con verdure e gamberi	12,00
YAKI UDON Pasta di grano duro con verdure e pesce misto	12,00



YAKI TORI 3 pz.

Spiedini di pollo in salsa teriyaki 8,00

GAMBERONI AL CURRY

Gamberoni, latte di cocco, curry e datterino 15,00

SALMONE TERIYAKI

Trancio di salmone cotto alla griglia con misticanza di songino e julienne di carote e zucchine 15,00

MIX CARPACCIO

Fettine di pesce misto con sesamo e salsa ponzu 12,00

FUSION MIX 30 pz.

Degustazione di uramaki fusion 50,00

SUSHI SASHIMI 25 pz.

Sushi classico e sashimi 34,00

CHIRASHI LOVE'S 10 pz.

Ciotola di riso salmone e tonno scottati, hosomaki in tempura e green wakame 15,00

CHIRASHI CLASSIC

Ciotola di riso bianco giapponese e 10 pz. di sashimi misto 15,00

LOVE'S BOWL

Ciotola di riso venere con dadini di pesce, avocado, mango, edamame e mandorle 16,00



Uramaki
classic
8 pz.
*Roll classico
con riso all'esterno
e alga all'interno*

SALMON CALIFORNIA Salmone e avocado	9,00
TUNA CALIFORNIA Tonno e avocado	10,00
SHRIMP CALIFORNIA Gamberi e avocado	9,50
SPICY SALMON Salmone, avocado e salsa spicy	9,50
SPICY TUNA Tonno, avocado e salsa spicy	9,50
FRESH SALMON Salmone, avocado, esterno salmone	10,00
CHEESE SHRIMP Gamberi, philadelphia, surimi, avocado	10,50
CHEESE SALMON Salmone e philadelphia	9,00
RAINBOW Pesce misto, surimi e avocado	12,00



Fusion
Uramaki
8 pz.
*Roll special
con riso all'esterno
e alga all'interno*

BTB SALMON Salmone affumicato e crudo, philadelphia, crunchy, avocado e maio jap	17,00
BIBI ROLL Salmone in tempura, salmone e ricciola crudi, terispy e crunchy	15,00
CRUNCHYTUNA Tonno scottato, rucola, salsa piccante, crunchy	13,00
DRAGON Anguilla, cetriolo, avocado, teriyaki	12,00
KER Salmone, mango, cetriolo, ikura, teriyaki, spicy	15,00
IL MESSINESE Tartare di spada, lime, menta, pomodorini secchi, capperi	16,00
LOVE'S SALMON Salmone in tempura/scottato, avocado, philadelphia, cipollotto, ponzu	15,00
LOVE'S TUNA Tonno scottato, avocado, philadelphia, salsa teriyaki	16,00
MANGO Gambero in tempura, salmone affumicato, mango, crunchy	16,00



Fusion
Uramaki
8 pz.

*Roll con riso
all'esterno
e alga all'esterno*

MAKA ROLL

Gambero mazzara, gambero argentino,
avocado, maio, tobiko, lime 17,00

MR ROLL

Gambero in tempura, mango, philadelphia,
peperoncino, branzino e cioccolato 16,00

NERO SUD

Riso venere, gambero di mazzara,
stracciatella di bufala, edamame, avocado 16,00

SHRIMP CROCK

Surimi, maio, gambero, tobiko,
crunchy, avocado 17,00

SHRIMP TEMPURA

Gambero in tempura, avocado, maionese,
mandorle, teriyaki 14,00

SMOKED SALMON

Salmone scottato/affumicato, avocado,
philadelphia, rucola 15,00

SWEET CHICKEN

Pollo in tempura, insalata, salsa sweet chily 10,00

TOBIKO ROLL

Tartare di tonno, sweet chily, tobiko,
ponzu, teriyaki 15,00

Temaki
Cono di riso
1 pz.

Tartare



SALMON

Salmone, ikura, avocado 5,00

OLIVA

Tonno, olio EVO, origano, salsa di soia 7,00

CRUNCH TE

Gambero in tempura, avocado, philadelphia,
maionese 7,00

TUNA E TARTUFO

Tartare di tonno e tartufo 10,00

LOVE'S TARTARE

Tonno, capperi, menta, cipollotto,
pomodorini secchi 13,00

ORANGE

Salmone, arancia, mela 10,00

TUNA E AVOCADO

Tonno e avocado 12,00

TUNA

Tonno, salsa ponzu 11,00

Nigiri
2 pz.

SALMONE	5,00
ORATA	.
BRANZINO	.
TONNO	.
GAMBERO	.
PESCE SPADA	.
ANGUILLA	.
POLPO	.

Nigiri Special
2 pz.

RICCIO	
Polpa di riccio giapponese UNI	6,00
LOVE'S SPECIAL	
Tonno, avocado, tartare di riccio, e tartufo	10,00
SCAMPO	
Scampo salsa rosa	8,00
ONIGIRI	
Salmone o tonno, ginger, e philadelphia	7,00

Gunkan
2 pz.
Polpette di riso

SALMON IKURA	
Salmone, uova di salmone	6,50
IKURA	
Alga e uova di salmone	5,50
SALMON	
Salmone, philadelphia	4,50
CRUNCH TUNA	
Tonno, tempura, spicy	5,50
MANGO	
Mango, arancia, salmone	5,50

Hosomaki
6 pz.
*Roll piccolo
con alga all'esterno*

SALMONE - TUNA - SHRIMP	5,00
SALMON GUACAMOLE	6,00
Salmone, mousse di avocado e lime, ikura	
VEGAN	
Cetriolo - Zucca - Avocado	4,00
HOT MAKI	
Fritto con salmone, philadelphia e teriyaki	7,00
HOTATE MAKI	
Fritto con salmone, capesante scottate	8,00

Futomaki
8 pz.
*Roll grande
con alga all'esterno*

SALMON	
Salmone, avocado, philadelphia, surimi, ikura	12,00
EBITEN	
Gamberi, verdure in tempura, avocado, maionese	11,00
VULCANO IN TEMPURA	
Salmone avocado, tobiko, sriracha, tocchetti di tonno e salmone	14,00
VEGETARIAN	
Melanzane in tempura, philadelphia, avocado	12,00
ENTREE	
Fritto di pesce misto e surimi	11,00



Cheesecake torrone e miele o frutti di bosco

Mousse fredda su base biscottata 6,00

New York Cheesecake

Cheesecake cotta su base biscottata 6,00

Panna cotta

Cioccolato / Caramello / Frutti di bosco 6,00



Bevande

ACQUA NATURALE 75 ml 2,50

ACQUA GASSATA 75 ml 2,50

ACQUA PICCOLA NATURALE E GASSATA 1,00

LATTINE

COCA COLA, COCA COLA ZERO,
ARANCIATA, CHINOTTO, SPRITE 3,00

Birre

BECK'S 5,00

CORONA 5,00

TENNENT'S 5,00

CHIMAY BLU 6,00

CHIMAY ROSSA 6,00

ASAHI 50 ml 7,00

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive di specifici allergeni.

Per tutelare la freschezza degli alimenti e garanzia igienica, alcuni prodotti sono stati bonificati con tecnica di abbattimento rapido di temperatura e decongelamento.

Ai sensi del regolamento UE 169/2011. Al fine di evitare una possibile manifestazione allergica si invitano i signori clienti a comunicare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie. Grazie. Di seguito in allegato II L. 304/43 della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea contenente la lista delle: **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.**

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo locale potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergenici.

Some of the dishes and food served in this place may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

GAZZETTA UFFICIALE UNIONE EUROPEA ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1. Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut**
o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - A) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - B) maltodestrine a base di grano (1);
 - C) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - D) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2. Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3. Uova** e prodotti a base di uova.
- 4. Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5. Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6. Soia** e prodotti a base di soia, tranne:
 - A) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - B) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - C) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - D) estere di stanalo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7. Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- 8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.),
nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10. Senape** e prodotti a base di senape.
- 11. Semi** di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12. Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
in termini di SO₂ toto le do calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13. Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14. Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.