ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Isotta Alzona, lo Chef Ivano Ricchebono e tutto lo Staff, Vi danno il loro benvenuto

All'ISI Ristorante Ivano Ricchebono Chef

Il nostro obiettivo sarà quello di regalarVi un'esperienza culinaria che Vi conduca attraverso i sapori e le ricette della nostra Regione, seguendo la tradizione e presentate in chiave moderna.

I nostri menu e la nostra carta dei vini Vi permetteranno di immergerVi nel nostro territorio e non solo, proponendo eccellenze della nostra penisola, con uno sguardo ad etichette estere degne di nota.

RingraziandoVi per la fiducia accordataci scegliendo di accomodarVi ad uno dei nostri tavoli, saremo lieti di accompagnarVi in questo percorso.

-o-

Isotta Alzona, Chef Ivano Ricchebono and all the team members, are honoured to welcome you at ISI Ivano Ricchebono Chef.

Our aim will be to gift you with a culinary experience, taking you through regional flavours and recipes, respecting the tradition, presented in a modern way.

The tasting menus and wine list, will allow you to liaise with our territory, not only within our peninsula but with a glance to international labels worthy of note.

Thanking you for the trust shown choosing to be at our tables, we'll pleased to look after you during this journey.

ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Il nostro Menù degustazione è un racconto di sapori,
una sequenza di emozioni costruita con cura per accompagnarVi
in un viaggio unico tra arte e gastronomia.
Se desiderate, potete creare il vostro percorso personale scegliendo
À la carte tra i diversi piatti elencati.

Our tasting menu is a story of flavors,
a sequence of emotions carefully crafted to take you
on a unique journey between art and gastronomy.
If you wish, you can create your personal journey by choosing
À la carte from the various dishes listed.

Per cominciare con un aperitivo…
to start with aperitif…

Metodo Classico
al calice/ by the glass
Euro 10,00

Franciacorta
al calice/ by the glass
Euro 15,00

Champagne
al calice / by the glass
Euro 18,00

Gin Tonic
Euro 14,00

Coperto
Euro 7,00

ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Menù Degustazione "Mare"

Acciuga* su tela
Marinated anchovies, lemongrass, bell pepper and squid ink sauce and parsley foam
Anchois marinés, sauces d'accompagnement, mousse de persil
(1,4,6,7,12)

Carpaccio di pesce* bianco, funghi porcini, mela verde e gel al lime
White fish carpaccio with mushrooms, green apple, and lime gel
Carpaccio de poisson blanc, champignons, pomme verte et gel au citron vert
(4,6)

Gnocchetti di patate, zafferano e ricci di mare
Potato gnocchetti, saffron and sea urchins
Gnocchetti de pommes de terre, safran et oursins
(1,2,3,4,6,7,9,12)

Raviolo* ripieno di ricotta di cabannina e prescinseua con ciupin alla ligure e scampo
Raviolo filled with local cheeses, served with a shellfish reduction and scampi
Ravioli farci aux fromages de notre terroir, avec une réduction de crustacés et langoustine
(1,2,3,4,6,7,9,12,14)

Trancio di pesce* arrostito cipolla rossa e melanzana
Roasted fish fillet, red onion and eggplant
Tranche de poisson rôti, oignon rouge et aubergine
(2,4,6,7,14)

Sacripantina in bottiglia
Traditional Genovese "Sacripantina cake in a bottle" – Sponge cake, chocolate, and zabaglione
"Sacripantina en bouteille" dessert traditionnel génois avec génoise, chocolat et sabayon

(1,3,7,8,12)

Euro 95,00
Abbinamento vini/ wine pairing
Euro 70,00