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 Vegetariano

Cappuccino di patate, barbabietola e cipollotto
Potato 'cappuccino', beetroot, and spring onion
Cappuccino de pommes de terre, betterave et cébette
(6,7,9)

Melanzane alla parmigiana
Eggplant Parmigiana
Aubergines à la parmigiana
(1,6,7)

Gyoza di pansoto*genovese alle erbette, coulis di pomodoro, stracciatella e basilico
Genoese'pansoto' gyoza stuffed with herbs, tomato coulis, stracciatella, and basil
Gyoza di pansoto génois aux herbes, coulis de tomate, stracciatella et basilic
(1,3,6,7)

Millefoglie di patate e funghi
Potato and mushroom mille-feuille
Mille-feuille de pommes de terre et cèpes
(1,3,6,7,9,12)

Tiramisù "ISI"
(1,3,7,12)

Euro 80,00
Abbinamento vini/ wine pairing
Euro 60,00