ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Il Pesto Isi Ivano Ricchebono Chef

Mandilli*de saea al pesto DOP
Mandilli de Saea": fresh lasagna sheets with Genoese pesto
Mandilli de Saea": feuille de pâte fraiches au pesto génois
(1,3,7,8) euro 20,00

La carta

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) euro 22,00

Carpaccio di pesce* bianco funghi, 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 de citron vert
(2,4,6,14) euro 28,00

Riso al salto zucchine e gamberi*
BBQ fried rice with zucchini and prawns
Riz sauté au barbecue aux courgettes et crevettes
(1,2,4,6,7,9,12,14) euro 25,00

Insalata di stoccafisso*, patate olive taggiasche, pinoli e scorza di limone
Stockfish salad, potatoes, Taggiasca olives, pine nuts, and lemon zest
Salade de morue salée , pommes de terre, olives taggiasche, pignons de pin et zestes de citron
(4,6,7,8) euro 22,00

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) euro 30,00

ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Battuta* di fassona piemontese, pan brioches, nocciole e maionese al basilico
Piedmontese Fassona beef tartare, brioche bread, hazelnuts, and basil mayonnaise*
Tartare de bœuf Fassona piémontaise, pain brioché, noisettes et mayonnaise au basilic*
(1,3,6,7,8) euro 20,00

Cappuccino di patate, ragù di coniglio* alla ligure, funghi, erba cipollina e olio alle erbe
Potato cappuccino, Ligurian-style rabbit ragù, mushrooms, chives, and herb oil
Cappuccino de pommes de terre, ragoût de lapin à la ligure, champignons, ciboulette et huile aux herbes
(6,7,8,9,12) euro 18,00

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) euro 23,00

Animella di vitello*, zucchette trombetta del nostro orto e pesca tabacchiera
Veal sweetbread, zucchini "trombetta" from our garden, and Saturn peach
Ris de veau, courgettes "trombetta" de notre potager et pêche plate
(7,9,12) euro 32,00

Coppa di maialino*, porro brasato e cipolla
Prime pork collar, braised leek, and onion
Pluma de porcelet, poireau braisé et oignon
(7,9,12) euro 30,00

ISI
Ivano Ricchebono Chef
• Genova •

Percorso Pasticceria

Sacripantina in bottiglia
Pan di spagna, cioccolato e zabaione
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 15,00

Tiramisù "ISI"
(1,3,7,12) *

Euro 15,00

Meringa e fichi
Meringue, fig ice cream and caramelized figue

Meringue, glace alla figue et figues caramélisées

(3,7,12)

Euro 15,00