

# WINE LIST



— RISTORANTE —

**MAPI**

*Ristorante Mapi nasce dal desiderio della Famiglia Repetto di aprire al pubblico le porte della sua storica cucina. Un'esperienza culinaria legata alla tradizione ligure, dove materie prime di terra e mare si incontrano dando vita a nuovi sapori freschi e delicati.*



*Che fiabesca serata trascorsi a Sestri Levante!  
La locanda era vicinissima al mare  
e una forte risacca la lambiva;  
nel cielo le nuvole erano di fuoco  
e sui monti si alternavano i colori più vivi.  
Gli alberi stessi erano come gigantesche canestre di frutta,  
colme di grappoli ricchissimi portati dalle viti.*

*H. C. Andersen*



RISTORANTE

MAPI

# WINE LIST

## L I G U R I A

KA MANCINE - Soldano, Imperia

“Beragna” Rossese di Dolceacqua Rosso Doc, rossese 30

SELVADOLCE - Bordighera, Imperia

“Crescendo” Terrazze dell’Imperiese Bianco Igt, pigato 32

“Rebosso” Terrazze dell’Imperiese Bianco Igt, vermentino 32

CASCINA NIRASCA - Pieve di Teco, Imperia

Ormeasco di Pornassio Rosso Doc, ormeasco 26

DURIN - Ortovero, Savona

“Bàsura Obscura” Metodo Classico, pigato 44

“Bàsura Rosa” Metodo Classico Rosè, rossese granaccia 44

“Mataosso” Lumassina Colline Savonesi Bianco Igt, lumassina 24

Rossese Riviera Ligure di Ponente Rosso Doc, rossese 26

CASCINA FEIPU DEI MASSARETTI - Albenga, Savona

Pigato Riviera Ligure di Ponente Bianco Doc, pigato 24

# WINE LIST



## L I G U R I A

BIO VIO - Albenga, Savona

“Marenè” Pigato Riviera Ligure di Ponente Bianco Doc, pigato 28

“Bon in da Bon” Pigato Riviera Lig di Pon Bianco Doc, pigato 34

“Gigò” Granaccia Colline Savonesi Rosso Igt, granaccia 32

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 22

“Cerasum” Ciliegiolo Portofino Rosè Doc, ciliegiolo 22

Ciliegiolo Portofino Rosso Doc, ciliegiolo 22

CASA DEL DIAVOLO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Ciana” Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 34

“Nuaggi” Ciliegiolo Portofino Rosso doc, ciliegiolo 34

I CERRI - Carro, La Spezia

“Campo Grande” Liguria di Levante Bianco Igt, albarola 30

“Fonte dietro il Sole” Liguria di Levante Rosso Igt, merlot shyraz cilieg 28

CANTINA CINQUE TERRE - Riomaggiore, La Spezia

“Risacca” Liguria di Levante Bianco Frizzante Igt, bosco verm albarola 18

Cinque Terre Bianco Doc, bosco vermentino albarola 26

# WINE LIST



## L I G U R I A

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

“Principe Jacopo” Metodo Ancestrale Lig di Levante Igt, bosco albarola 38

Cinque terre Bianco Doc, bosco albarola 38

“Rosè d’Amour” Liguria di Levante Rosè Igt, bonamico moscato rosso 32

“U Neigru” Liguria di Levante Rosso Igt, bonamico canaiolo 32

ZANGANI - Santo Stefano di Magra, La Spezia

“Gemma” Vermentino Nero Lig di Levante Rosso Igt, verm nero granac 26

OTTAVIANO LAMBRUSCHI - Castelnuovo Magra, La Spezia

“Costa Marina” Vermentino Colli di Luni Bianco Doc, vermentino 34

LA BAIA DEL SOLE - Ortonovo, La Spezia

“Solaris” Vermentino Colli di Luni Bianco Doc, vermentino 18

“Oro d’Isée” Vermentino Colli di Luni Bianco Doc, vermentino 28

“Terre d’Oriente” Colli di Luni Ris Rosso Doc, sang merlot canaiolo 30



— R I S T O R A N T E —

**MAPI**

# WINE LIST

## BOLLICINE

DURIN - Ortovero, Liguria

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 24 mesi su lieviti  
“Bàsura Obscura” Spumante, pigato 44

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 24 mesi su lieviti  
“Bàsura Rosa” Spumante Rosè, rossese granaccia 44

POSSA - Riomaggiore, Liguria

Metodo Ancestrale, Extrabrut, Acciaio  
“Principe Jacopo” Liguria di Levante Igt, bosco albarola 38

ALICE BEL COLLE - Alice Bel Colle, Piemonte

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 36 mesi su lieviti  
“Cuvèe Tresessanta” Alta Langa Docg, chardonnay 34

SCUROPASSO - Pietra dè Giorgi, Lombardia

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 48 mesi su lieviti  
“Roccapietra Brut” Oltrepo Pavese Docg, pinot nero 34

NICOLA GATTA - Gussago, Lombardia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Cemento, 50 mesi su lieviti  
“Blanc de Blancs Nature 50 Lune” Spumante, chardonnay 58

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Cemento, 70 mesi su lieviti  
“Blanc de Noirs Nature 70 Lune” Spumante, pinot nero 58



— R I S T O R A N T E —

**MAPI**

# WINE LIST

## BOLLICINE

FERGHETTINA - Adro, Lombardia

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 24 mesi su lieviti  
Franciacorta Docg, chardonnay pinot nero 34

CA DEL BOSCO - Erbusco, Lombardia

Metodo Classico, Extrabrut, Acciaio, 25 mesi su lieviti  
“Cuvèe Prestige” Franciacorta Docg, chard p n p b 58

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Legno, 48 mesi su lieviti  
“Vintage Collection” Franciacorta Docg 2018, chard p n p b 84

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Legno, 96 mesi su lieviti  
“Annamaria Clementi” Franciacorta Ris Docg 2011, chard p n p b 150

FERRARI - Trento, Trentino

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 50 mesi su lieviti  
“Ferrari Perlè” Trento Doc, chardonnay 52

CA VENANZIO - Valdobbiadene, Veneto

Metodo Martinotti, Extradry, Acciaio  
Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg, glera 24

BORTOLOMIOL - Valdobbiadene, Veneto

Metodo Martinotti, Extradry, Acciaio  
“Senior” Prosecco Valdobbiadene Superiore Docg, glera 28



— R I S T O R A N T E —

**MAPI**

# WINE LIST

## B I A N C H I   N A Z I O N A L I

Bianco della Casa    14  
Calice    6                      ½ litro    10

MAISON AGRICOLE D&D - Aosta, Valle d'Aosta  
Petite Arvine Valle d'Aosta Doc, petite arvine    30

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige  
"Linea Classica" Gewurztraminer Alto Adige Doc, gewurz    26

LIVIO FELLUGA - Brazzano, Venezia Giulia  
Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc, sauvignon    32

JERMANN - Villanova, Venezia Giulia  
"Vinnæ" Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt, ribolla gialla    34

TOROS - Novali, Friuli  
Friulano Collio Doc, tocai friulano    34

VILLA BUCCI - Ostra Vetere, Le Marche  
Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc, verdicchio    32

FONGOLI - Montefalco, Umbria  
"Maceratum" Trebbiano Umbria Igt, trebbiano spoletino    36



— R I S T O R A N T E —

**MAPI**

# WINE LIST

## R O S S I N A Z I O N A L I

Rosso della Casa 14  
Calice 6                      ½ litro 10

MAISON AGRICOLE D&D - Aosta, Valle d'Aosta  
Torette Valle d'Aosta Doc, petite rouge fumin cornalin 30

PRUNOTTO - Barolo, Piemonte  
Barolo Docg 2017, nebbiolo 66

ADA NADA - Treiso, Piemonte  
"Valeirano" Barbaresco Docg 2019, nebbiolo 40

TENUTA LE MORE - Calosso, Piemonte  
"La Dama" Nizza Docg, barbera 36

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige  
"Linea Classica" Lagrein Alto Adige Doc, lagrein 26

RUFFINO - Pontassieve, Toscana  
"Riserva Ducale" Chianti Classico Riserva Docg, sangiovese 32

FONGOLI - Montefalco, Umbria  
"Bicunsio" Rosso Montefalco Doc, sangiovese sagrantino montep 32



# WINE LIST



## BIBITE LIGURI

- Limonata Niasca Portofino 4
- Mandarinata Niasca Portofino 4
- Festivo Niasca Portofino 5
- Chinotto Niasca Portofino 4

## BIBITE NAZIONALI

- Acqua Microfiltrata 2.50
- Acqua Minerale Lauretana 3.50
- Succo di frutta 3
- Bibita Bottiglietta 3
- Bibita Lattina 3
- Spremuta 4
- Tonica Fever-Tree 4
- Tonica Mediterranean Fever-Tree 4
- Ginger Beer Fever-Tree 4
- Aperitivi Bottiglietta 5
- Pomodoro Condito 5



— RISTORANTE —

**MAPI**

# WINE LIST

## BIRRE LIGURI

*Santa Rita - Ne, Genova*

“S. Rita” Blonde Ale 33 cl 6

*Taverna del Vara - Torza, La Spezia*

“Tramonti” Pale Ale 33 cl 7

“Iga per caso” Grape Ale 33 cl 7

“Baracchina” Amber Ale 33 cl 7

## BIRRE NAZIONALI & ESTERE

Corona Extra 33 cl 4.50

Menabrea Bionda 33 cl 4.50

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 4.50

Moretti Ricetta Originale 66 cl 6



— RISTORANTE —

MAPI

# WINE LIST

## SIGNATURE COCKTAIL LIST

*Ai pè dell'isoa...*  
*Da Ponènte: braeva gente*  
*Da Levànte: anime sante*  
*Dai Fràti: pigheuggi e ràti*  
*Dai Balìn: diòì picin*  
*In to Caroggio: pin de sbroggio*

Ponènte 9

Da Cuba alla Riviera, un Mojito rinfrescante e aromatizzato dove la menta incontra il nostro Liquore al Basilico Sangallo

Levànte 9

Il nostro Amaro Camatti e la speziatura dello zenzero, legati tra loro dalla dolcezza dell'agave per una rivisitazione ligure del Moskow Mule

Fràti 9

Una Radler rinfrescante a base di birra artigianale nostrana S. Rita e Limonata Niasca del Golfo del Tigullio

Balìn 9

Un americano sui sentieri liguri, dove il bitter incontra il Corochinato dell'Asinello, tipico vermouth genovese, e il Festivo Niasca di Portofino, bibita a base di cedro, ginger e mela

Caruggiu 9

La freschezza del Gin accompagnata dal profumo del Liquore all'Erba Luisa Santa Maria, rifinita dall'amaricante angostura, top di tonica ed ecco il Collins genovese