

À LA CARTE



Nato dalla secolare tradizione della Famiglia Repetto nell'ospitalità, Ristorante Mapi vi invita per un viaggio di sapori. La nostra cucina ligure, radicata nella ricerca sostenibile di eccellenze selezionate con cura da agricoltori, pescatori e pastori locali, offre reinterpretazioni fresche e delicate.

Pietro Repetto & Enrico Casella



Ristorante Mapi è il nostro omaggio alla Liguria.

I marchi Genova Gourmet e Liguria Gourmet della Camera di Commercio confermano la nostra costante ricerca e la rielaborazione di prodotti a km0: sono loro l'anima dei piatti, della caffetteria e delle proposte di mixology.



C O P E R T O 2

C O P E R T O S P I A G G I A 3

À LA CARTE



A N T I P A S T I

Carpaccio di Ricciola, Crema di Zucca e la sua Chips,
Maionese allo Zenzero, Salsa Teriyaki 18

Polpo Rosticciato, Purea di Broccolo, Cavolfiore in Giardiniera 16

Crudo di Angus, Bagna Cauda Leggera, Fugassin di Mais 16

Uovo Morbido Azienda “Terre di Cardini”, Pappa al Pomodoro,
Spuma di Parmigiano, Crostini all’Origano 14

P R I M I

Maccheroncino Maison, Calamari Scottati, Funghi Galletti,
Burro alla Maggiorana, Pinoli Tostati 20

Tagliolino Trenta Tuorli, Bisque, Tartare Gambero Rosa,
Prescinseua, Crumble di Focaccia 20

Orzotto al Sedano Rapa, Fonduta di Cabanin
Azienda “Il Filo di Paglia”, Guancetta di Manzo 18

Trofia al Pesto, Patate, Fagiolini 16

*Alcuni piatti da noi proposti potrebbero contenere allergeni,
chiediamo di informarci e sarà possibile consultare l'apposita documentazione.
Per garantire freschezza, disponibilità e qualità delle materie prime, alcuni prodotti
possono essere abbattuti a bassa temperatura, altri potrebbero essere surgelati all'origine.*



S E C O N D I

Baccalà, Morbido di Patate e Porri, Fondo di Cipolla, Limone Salato 18

“Orata in Riviera” Roll di Orata, Ciupin, Patate Ratte e la loro Crema,
Terra di Olive, Pomodorini Confit 20

Fritto Misto del Tigullio, Maionese al Lime 22

Stracotto di Manzo, il suo Fondo, Torta Baciocca 20

P E R F I N I R E

“Cubeletto” Scrigno di Frolla ripieno di Marmellata all’Albicocca,
Crumble di Cacao, Gelato al Fiordilatte 8

** in abbinamento Sciacchetrà Cinque Terre Doc - Sassarini 12*

Crema Catalana al Rosmarino 10

** in abbinamento “Laus” Moscato Terre Siciliane Igt - Martinez 6*

Tortino al Cioccolato, Lampone, Croccante di Mandorla,
Gelato alla Vaniglia 10

** in abbinamento Vin Santo del Chianti Classico Riserva - I Sodi 8*

*Alcuni piatti da noi proposti potrebbero contenere allergeni,
chiediamo di informarci e sarà possibile consultare l'apposita documentazione.
Per garantire freschezza, disponibilità e qualità delle materie prime, alcuni prodotti
possono essere abbattuti a bassa temperatura, altri potrebbero essere surgelati all'origine.*



GELATERIA ARTIGIANALE DAL 1951

Coppa Mista 7

Misto creme o misto frutta a scelta

Macedonia con Gelato 7

Coppa di macedonia e gelato a scelta

Affogato al Caffè 7 // al Whisky 9

Gelato alla crema con caffè o con correzione

Frappè 7

Frappè di gelato a piacere

Paciughino 7 // Paciugo 9

Gelato misto creme con panna montata e amarene

Coppa Pinguino 7

Gelato al fiordilatte con copertura al cioccolato

Coppa Celeste 9

Base amaretti e Cointreau, gelato alla crema, panna montata

Coppa Frutta 9

Macedonia con gelato alla crema e panna montata

Sorbetto al Limone 6 // alla Vodka 9

Sorbetto al limone o con correzione

Banana Split 9

Banana con gelato misto creme, panna montata e amarene

Alcuni piatti da noi proposti potrebbero contenere allergeni, chiediamo di informarci e sarà possibile consultare l'apposita documentazione. Per garantire freschezza, disponibilità e qualità delle materie prime, alcuni prodotti possono essere abbattuti a bassa temperatura, altri potrebbero essere surgelati all'origine.



G E O G R A F I E D E L R U M

Rhum Agricole VSOP - Saint James, Martinica 7

Da puro succo di canna zucchero, botti di rovere, note legnose, cannella

Ron Zacapa Centenario 23 anni - Zacapa, Guatemala 9

Metodo Solera in botti ex-bourbon e sherry, vaniglia, cacao, frutta secca

Rum Overproof Estate - Hampden Estate, Giamaica 9

Alta gradazione, intenso e complesso, frutta tropicale, spezie, cera d'api

T R A T O R B A & M A L T O

Old Perth Blended Malt 12 anni - Morrison Distillers, Scozia 8

Speyside, 12 anni in ex-sherry, sorso complesso e vellutato

Inaugural Release Single Malt - Aberargie Distillery, Scozia 9

Lowlands, solo orzo coltivato in azienda, gusto ricco, cerealicolo, speziato

Machir Bay Single Malt - Kilchoman Distillery, Scozia 9

Islay, spiccate note torbate e marine con fresca dolcezza agrumata

G R A N D I D I S T I L L A T I

Cognac 10 anni Fins Bois - Vaudon, Francia 10

Cognac d'autore, puro terroir, proprie vigne, avvolgente, morbido, elegante

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva - Carlos I, Spagna 7

Metodo Solera in botti ex-sherry, note di vaniglia, cacao, noce e pasticceria

Russel's Reserve 10 anni Bourbon - Wild Turkey, Usa 8

Affinato 10 anni in rovere, ricco e speziato, vaniglia, cannella e legno



TRA VIGNE & DISTILLATI

Sciacchetrà Cinque Terre Doc - Sassarini 12

Il grande passito ligure, denso, complesso, miele di castagno e albicocca

Vermouth Bianco "Corochinato Asinello" - Allara 5

L'iconico vermouth genovese del 1886 a base di china, erba e vino bianco

Grappa "Santa Maria" - Distillerie Caffo 5

Grappa monovarietale ottenuta dalla distillazione di vinacce autoctone

AMARI & LIQUORI ALLE ERBE

Amaro "Camatti" - Sangallo 5

Storico amaro del 1924, note di mandorla e genziana, fresco e beverino

Amaro "Grande Genova" - Allara 5

Gusto avvolgente e strutturato, buon bitter senza eccedere in grado alcolico

Amaro "Santa Maria al Monte" - Distillerie Caffo 5

Nato nel convento santa maria 1858, intenso, deciso, infusione di 30 erbe

Liquore all'Erba Luisa - Adriano Casazza 5

Liquore artigianale a base di erba luisa locale dalle spiccate note citriche

Liquore al Basilico - Allara 5

L'essenza della Liguria in forma liquida, fresca e piacevolmente morbida

À LA CARTE



BIRRE LOCALI & INTERNAZIONALI

“Bionda” Blonde Ale 33 cl - Santa Rita 6

“Rossa” Amber Ale 33 cl - Santa Rita 6

“Tramonti” American Pale Ale 33 cl - Taverna del Vara 7

“Iga per caso” Italian Grape Ale 33 cl - Taverna del Vara 7

“Baracchina” Amber Ale 33 cl - Taverna del Vara 7

“4 Luppoli Zero” Birra Analcolica 33 cl - Poretti 5

Corona Extra 33 cl 5 // Menabrea Bionda 33 cl 5

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 6 // Moretti Ricetta Originale 66 cl 8

MOCKTAILS ANALCOLICI

Analcolico Frutta - frutta fresca di stagione, succhi 7.50

Analcolico Tropicale - frutta fresca di stagione, succhi, sciroppi 7.50

Virgin Colada - ananas, cocco 7.50

Shirley Temple - ginger ale, granatina 7.50

Mojito Analcolico - soda, menta, zucchero, lime 7.50

Spritz Analcolico - crodino, soda, granatina 7.50

Virgin Paloma - limone, agave, soda pompelmo 7.50

À LA CARTE



SIGNATURE COCKTAILS

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

Ponente 10

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

Levante 10

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

Frati 10

Vodka Sour rivisitato in freschezza con limone, zucchero e un tocco ligure di Liquore al Basilico

Balin 10

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

Caruggiu 10

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