

WINE LIST



— RISTORANTE —

MAPI

*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



*Iniziamo con una “passeggiata” attraverso i sentieri liguri,
dalla Francia alla Toscana, azienda per azienda,
dando risalto al terroir e al vigneron prima di tutto,
raccontandone la persona, la filosofia, il clima e il terreno.
Proseguiamo con la nostra bollicineria italiana e francese,
seguono i bianchi e rossi nazionali capaci di metter d’accordo tutti.
Concludiamo il viaggio con il nostro “caveau”,
una piccola selezione pensata per offrire a tutti un’alternativa
fuori dagli schemi del percorso, libera da ogni logica.*

Sommelier

Matteo Repetto

Massimiliano Pica

Madian Ghio

LIGURIA BIANCHI

SELVADOLCE - Bordighera, Imperia

“Bianco” Terrazze dell’Imperiese Bianco Igt, pigato vermentino 48

VITICOLTORI INGAUNI - Ortovero, Savona

Pigato Riviera Ligure di Ponente Bianco Doc, pigato 28

BIO VIO - Albenga, Savona

“Marenè” Pigato Riviera Ligure di Ponente Bianco Doc, pigato 32

CANTINE LEVANTE - Sestri Levante, Genova

Vermentino Portofino Bianco Doc, vermentino 22

Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 22

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 26

CASA DEL DIAVOLO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Ciana” Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 36

I CERRI - Carro, La Spezia

“Campo Grande” Liguria di Levante Bianco Igt, albarola 32

WINE LIST



LIGURIA BIANCHI

CANTINA CINQUE TERRE - Riomaggiore, La Spezia

“Risacca” Liguria di Levante Bianco Frizzante Igt, bosco verm albarola 22

LA POLENZA - Corniglia, La Spezia

“Grappolo” Cinque Terre Bianco Doc, bosco vermentino albarola 28

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

Cinque Terre Bianco Doc, bosco albarola 38

TENUTA OLMARELLO - Castelnuovo Magra, La Spezia

“Akù” Vermentino Colli di Luni Bianco Doc, vermentino 28

IL TORCHIO - Castelnuovo Magra, La Spezia

“Il Bianco” Liguria di Levante Bianco Igt, vermentino 32

“Stralunato” Liguria di Levante Bianco Igt, vermentino sauvignon moscato 38

LA BAIA DEL SOLE - Ortonovo, La Spezia

“Oro d’Isée” Vermentino Colli di Luni Bianco Doc, vermentino 32

LA FELCE - Ortonovo, La Spezia

“Felcebianco” Vino Bianco, malvasia trebbiano vermentino 26

WINE LIST



L I G U R I A R O S S I

DU NEMU - Camporosso, Imperia

“Tramontina” Rossese di Dolceacqua Rosso Doc, rossese 28

CASCINA NIRASCA - Pieve di Teco, Imperia

Ormeasco di Pornassio Rosso Doc, ormeasco 28

BIO VIO - Albenga, Savona

“Gigò” Granaccia Colline Savonesi Rosso Igt, granaccia 32

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Cerasum” Ciliegiole Portofino Rosè Doc, ciliegiole 26

Ciliegiole Portofino Rosso Doc, ciliegiole 26

CASA DEL DIAVOLO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Nuaggi” Ciliegiole Portofino Rosso doc, ciliegiole 36

I CERRI - Carro, La Spezia

“Fonte dietro il Sole” Liguria di Levante Rosso Igt, merlot shyraz cilieg 32

WINE LIST



LIGURIA ROSSI

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

“Rosè d’Amour” Liguria di Levante Rosè Igt, bonamico moscato rosso 34

“U Neigru” Liguria di Levante Rosso Igt, bonamico canaiolo 36

ZANGANI - Santo Stefano di Magra, La Spezia

“Gemma” Vermentino Nero Lig di Levante Rosso Igt, verm nero granac 28

TENUTA OLMARELLO - Castelnuovo Magra, La Spezia

“Raka” Colli di Luni Rosso Doc, sangiovese canaiolo merlot 28

IL TORCHIO - Castelnuovo Magra, La Spezia

“Logorroico” Liguria di Levante Rosso Igt, can sang merlot verm nero 38

LA BAIJA DEL SOLE - Ortonovo, La Spezia

“Eutichiano” Colli di Luni Rosso Doc, sangiovese merlot ciliegio 32

LA FELCE - Ortonovo, La Spezia

“Felcerosso” Vino Rosso, sangiovese massaretta canaiolo merlot 26



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

B O L L I C I N E

JULIEN ET FRANCOIS PINON - Loira, Francia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio e Legno, 48 mesi su lieviti
Vouvray Aoc, chenin blanc 48

COSTANCE & VALENTIN - Borgogna, Francia

Metodo Classico, Extra Brut, Legno, 30 mesi su lieviti
Cremant de Bourgogne Aoc, pinot nero 44

CHAMP DIVIN - Jura, Francia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio e Legno, 18 mesi su lieviti
Cremant du Jura Aoc, chardonnay savagnin 42

SELVADOLCE - Bordighera, Liguria

Metodo Ancestrale, Extra Brut, Acciaio
“Turbolento” Rifermentato Terrazze dell’Imperiese Igt, pigato 38

VISAMORIS - Caramagna Ligure, Imperia

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 55 mesi su lieviti
“Metodo Classico Brut” Riviera Ligure di Ponente Doc, pigato 54

ALICE BEL COLLE - Alice Bel Colle, Piemonte

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



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

BOLLICINE

BERLUCCHI - Borgonato, Lombardia

Metodo Classico, Extra Brut, Acciaio, 24 mesi su lieviti
“Berlucchi 61 Extra Brut” Franciacorta Docg, chardonnay pinot nero 38

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 24 mesi su lieviti
“Berlucchi 61 Rosé” Franciacorta Docg, pinot nero chardonnay 48

NICOLA GATTA - Gussago, Lombardia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Legno, 50 mesi su lieviti
“Blanc de Blancs Nature 50 Lune” Spumante, chardonnay 62

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Legno, 70 mesi su lieviti
“Blanc de Noirs Nature 70 Lune” Spumante, pinot nero 62

FERRARI - Trento, Trentino

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 50 mesi su lieviti
“Ferrari Perlè Millesimato” Trento Doc 2017, chardonnay 56

BORTOLOMIOL - Valdobbiadene, Veneto

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

RADISE - Treviso, Veneto

Metodo Martinotti, Extra Dry, Acciaio
Spumante Millesimato, glera chardonnay 24

WINE LIST



BIANCHI NAZIONALI

Bianco della Casa 14

Calice 6 ½ litro 10

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige

“Linea Classica” Gewurztraminer Alto Adige Doc, gewurz 28

LIVIO FELLUGA - Brazzano, Venezia Giulia

Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc, sauvignon 34

JERMANN - Villanova, Venezia Giulia

“Vinnæ” Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt, ribolla gialla 34

AQUILA DEL TORRE - Povoletto, Friuli

Friulano Friuli Colli Orientali Doc, tocai friulano 30

VILLA BUCCI - Ostra Vetere, Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc, verdicchio 34



— 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

MARCHESI DI BAROLO - Barolo, Piemonte

“Coste di Rose” Barolo Docg 2016, nebbiolo 88

ADA NADA - Treiso, Piemonte

“Valeirano” Barbaresco Docg 2020, nebbiolo 48

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige

“Linea Classica” Pinot Nero Alto Adige Doc, pinot nero 30

AQUILA DEL TORRE - Povoletto, Friuli

Merlot Friuli Colli Orientali Doc, merlot 30

FRESCOBALDI - Pontassieve, Toscana

“Nipozzano Riserva” Chianti Rufina Riserva Docg, sangiovese 28

WINE LIST



C A V E A U

Abbiamo pensato per i nostri ospiti una selezione speciale, libera dalle logiche e dai vincoli della coerenza della nostra proposta, una coccola da condividere con le Persone più care in convivialità.

DOMAINE DE LA RENARDIERE - Jura, Francia

“Les Terrasses” Arbois Pupillin Aoc 2021, savagnin 64

FRANCOIS DE NICOLAY - Borgogna, Francia

“Les Chemins” Chablis Villages Aoc 2020, chardonnay 74

GRATIOT-PILLIERE - Champagne, Francia

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 30 mesi su lieviti

“Brut Tradition” Champagne Aoc, meunier chardonnay pinot nero 58

CHAMPAGNE MARIN ET FILS - Champagne, Francia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 60 mesi su lieviti

“Les Ferrées” Champagne Aoc, pinot nero 82

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 144 mesi su lieviti

“La Souveraine Millesimè 2011” Champagne Aoc, pinot nero chardonnay 84



— R I S T O R A N T E —

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 10

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

Levànte 10

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

Fràti 10

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

Balìn 10

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 10

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



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

LIGURIA TERROIR VIGNERON

DU NEMU - Camporosso, Imperia

L'azienda nasce nel 1857 quando fu piantata la prima vigna di famiglia grazie alla passione dei bisnonni. Scelsero le zone di Arcagna e Cima Tramontina come luoghi ideali per produrre il Dolceacqua. Le menzioni geografiche aggiuntive sono un valore aggiunto per l'azienda nel rappresentare le migliori sfumature di una delle Doc liguri più importante tra i rossi. Attraverso le generazioni oggi è Luca a portare avanti la passione di nonno Nemu producendo oltre 18'000 bottiglie annue di rossese dai sentori di erbe aromatiche, lamponi, fragole e spezie.

SELVADOLCE - Bordighera, Imperia

Aristide Blancardi nel 2004 inizia la trasformazione della storica azienda floricola di famiglia, un'azienda agricola biodinamica nel comune di Bordighera. La pratica di un'agricoltura biodinamica responsabile rigorosamente sostenibile, che rispetti l'uomo ma soprattutto l'ambiente di cui esso è ospite, il rifiuto categorico all'utilizzo di pesticidi, concimi chimici e l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile sono l'ambizioso obiettivo che l'azienda si è prefissata. Il sogno è quello di produrre vini di qualità in modo assolutamente naturale, che siano eleganti ma con una spiccata personalità che parli del luogo in cui nascono.

VISAMORIS - Caramagna Ligure, Imperia

La cantina nasce nel 2004 a conduzione biologica ripristinando vecchi terreni abbandonati, dando nuova linfa al pigato in piccole quantità. Le fermentazioni sono spontanee e senza alcun intervento chimico, il risultato che ne deriva è un vino ricco di carattere e sfumature.



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

LIGURIA TERROIR VIGNERON

BIO VIO - Albenga, Savona

“L'uso di pesticidi, di diserbanti e di concimi chimici non fa parte della tradizione locale e noi non abbiamo fatto altro che continuare con le abitudini del passato. Coltivare biologico non è una scelta né tecnica né economica: è semplicemente culturale” queste le parole del titolare Aimone Giobatta che insieme a sua moglie Chiara da sempre ha creduto sul biologico certificando i terreni nel 1989.

CANTINE LEVANTE - Sestri Levante, Genova

Sulle alture di Sestri Levante e Casarza Ligure la famiglia Segarini iniziò a curare il proprio vigneto di vermentino, bianchetta, scimiscià e ciliegiolo. Oggi Luca e Dorella vinificano con passione nella cantina di Valle Ragone in acciaio e anfore di terracotta per una produzione complessiva di 25'000 bottiglie. L'obiettivo, del loro duro lavoro resta quello di dar forma ad un'azienda sempre più vicina al territorio ed alle sue tradizioni.

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

I monaci Benedettini scelsero le colline intorno a Missano per dare nuovo impulso alla coltivazione della vite e fondarvi l'Abazia del Conio. Oggi in questo stesso luogo l'Azienda Agricola Pino Gino continua questa eredità secolare producendo notissimi vini di qualità Golfo del Tigullio - Portofino Doc. Antonella Pino lavora con la cura assidua di una lunghissima tradizione vinicola per produrre vini da accompagnare in modo perfetto i piatti classici della cucina ligure e le migliori ricette di pesce della cucina internazionale.



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

L I G U R I A T E R R O I R V I G N E R O N

CASA DEL DIAVOLO - Castiglione Chiavarese, Genova

L'avventura inizia nel 2010 con l'acquisto da un anziano contadino locale del suo terreno vitato di circa un ettaro, di altri appezzamenti nei quali Valerio Sala si stabilisce. Inizia un percorso di ricerca, attraverso i racconti dei viticoltori della zona, di come e cosa fosse il vino ottenuto dalla bianchetta genovese, arrivando alla conclusione che questo vitigno regala note erbacee e presenta una bella verticalità. Oggi è la sorella sommelier, Federica Sala a portare avanti il sogno dell'azienda Casa del Diavolo che esprime la sua territorialità attraverso i più tipici vitigni di bianchetta, ciliegiole e dolcetto.

I CERRI - Carro, La Spezia

Nella località di Carro il terroir ricco di tarso e argilla con escursioni termiche costanti in tutte le stagioni, è la base perfetta per fare viticoltura. Gianluigi Careddu in più di 3 ettari e mezzo di vigneto coltiva varietà autoctone come Albarola, Vermentino, Ciliegiole, e alloctone come Shyraz e Merlot. La vendemmia viene effettuata manualmente e i grappoli raccolti in piccole cassette, raggiungono immediatamente la cantina adiacente alla vigna.

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

Lungo uno dei sentieri più suggestivi delle Cinque Terre, che va dalla valle di Possaitara (Riomaggiore) fino a Canneto, si trova l'azienda agricola Possa, di Heydi Samuele Bonanini. Heydi nonostante si dedichi da diverso tempo alla costruzione di Possa, e a riprendere le fila del lavoro dei suoi predecessori, solo da pochi anni ha potuto lasciare il suo vecchio lavoro per dedicarsi anima e cuore all'agricoltura. I vini di Possa sono unici e altamente originali, raccontano la storia



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

L I G U R I A T E R R O I R V I G N E R O N

TENUTA OLMARELLO - Castelnuovo Magra, La Spezia

Dal 2016 Manuel Pezzica inizia a curare la vigna, dal nonno eredita l'amore per la terra aiutandolo tutte le estati in vendemmia al podere di famiglia, proprio in via Olmarello. Oggi con circa 6'000 bottiglie prodotte, Manuel rimane fedele alla sua infanzia. I nomi dei suoi due vini sono Akù, servo del dio luna, e Raka, luna piena, il motivo? Parte della vendemmia avviene proprio di notte con la luna piena.

IL TORCHIO - Castelnuovo Magra, La Spezia

Il Torchio nasce nel 1978 fondata da Giorgio Tendola, il nonno di Gilda Musetti ed Edoardo Musetti che oggi conducono 6,5 ettari di vigneto coltivati in biologico dentro un anfiteatro naturale appena sotto Castelnuovo Magra. I suoli sono ricchi di silice e particolarmente rocciosi donando ai loro vermentini un carattere minerale davvero unico e mediterraneo. L'idea è chiara, viticoltura sostenibile e vinificazioni artigianali e territoriali senza alcun artificio enologico.

LA BAIÀ DEL SOLE - Ortonovo, La Spezia

La famiglia Federici, originaria di Ortonovo nel cuore della DOC Colli di Luni, vanta una lunga tradizione dai primi del 900 custodisce e tramanda nel tempo. La viticoltura è una tradizione di famiglia che accompagna la famiglia sin dalla nascita ogni membro. "Ci sentiamo ambasciatori della cultura del nostro territorio, questo ci porta a dedicare grande cura ad ambiente, clima, vigneti e uomini, per produrre vini contraddistinti da un carattere unico".

LA FELCE - Ortonovo, La Spezia

L'azienda nasce ad Ortonovo nel primo dopoguerra per mano di Renato Marcesini e negli anni '60 seguendo il mercato concentra la produzione nella viticoltura. Nel 1998 il nonno passa le redini al nipote Andrea che porta avanti tecniche di agricoltura tradizionale, sia nella coltivazione che nelle pratiche enologiche cercando di far rivivere nei suoi vini le sensazioni e i sapori da lui assaporati sin da piccolo. Gradualmente raggiunge l'obiettivo di eliminare la chimica sia in vigna che in cantina nel rispetto di sé e di chi beve il suo vino.



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

BIRRE LIGURI

SANTA RITA - Ne, Genova

“Bionda S. Rita” Blonde Ale 33 cl 6

“Rossa S. Rita” Red Ale 33 cl 6

TAVERNA DEL VARA - Torza, La Spezia

“Geneppà” Summer Ale 33 cl 7

“Tramonti” Citrus American Pale Ale 33 cl 7

“Baracchina” Honey Amber Ale 33 cl 7

BIRRE NAZIONALI & ESTERE

Corona Extra 33 cl 5

Menabrea Bionda 33 cl 5

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 5

Moretti Ricetta Originale 66 cl 7