

À LA CARTE



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.

La Famiglia



Il nostro lavoro inizia dalla ricerca di materie prime sostenibili, esplorando saperi e tradizioni di agricoltori, pescatori e pastori. L'obbiettivo è dar vita a reinterpretazioni capaci di suscitare per il palato emozioni da ricordare.

Pietro & Enrico

À LA CARTE

ANTIPASTI

Tacos Nero, Crudo di Pesce, Cipolla Caramellata,
Mayo allo Zenzero e Salsa Guacamole 18

Calamaro Rosticciato, Crema di Patate, Salsa Pizzaiola 16

Tartare di Angus, Ragù di Galletti, Focaccia alle Erbe 16

Uovo Morbido “Terre di Cardini”, Pappa al Pomodoro,
Stracciatella, Crostino Rosmarino e Origano 14

PRIMI

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

Conchiglia, Beurre Montè di Mare, Ragù di Cozze,
Vongole, Salsa Prezzemolo 18

Orzotto, Stracotto di Manzo, Fondo Bruno, Fonduta San Sté 18

Reginetta alla Genovese, 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.*

À LA CARTE

SECONDI

Baccalà Cbt, Crema di Sedano Rapa e le sue Chips,
Salsa allo Zafferano, Limone Salato 20

Fritto Misto del Tigullio, Maionese al Lime 22

Trancio di Ombrina, Torta Bietole e Patate, Salsa Ciupin 20

Ossobuco Stufato, Crocchetta di Riso Giallo, Fondo Bruno 20

CLASSICI

Pansoto in Salsa di Noci 14

Raviolo al Ragù 14

Focaccia al Formaggio tipo Recco 14

Focaccia al Formaggio Pizzata 16

Focaccia al Formaggio con Prosciutto Crudo 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.*

À LA CARTE

PER FINIRE

- Crema Catalana, Salvia e Arancia 10
- Torta Pere e Cioccolato, Gelato Fiordilatte 10
- Bavarese al Caffè, Crumble di Nocciole, Nocciola Caramellata 10
- Cantucci e Moscato Passito 6
- “Laus” Moscato Terre Siciliane Igt, Martinez 6
- Vin Santo del Chianti Riserva Docg, I Sodi 8
- Picolit Collio Doc, Produttori Cormòns 10
- Sciacchetrà Cinque Terre Doc, La Polenza 14

DAL 1951 GELATO ARTIGIANALE

- Sorbetto al Limone 6
- Coppa Mista 7
- Macedonia con Gelato 7
- Affogato al Caffè 7

COPERTO 2

COPERTO SPIAGGIA 3

À LA CARTE



BIBITE LIGURI

Limonata Niasca Portofino 4

Mandarinata Niasca Portofino 4

Chinotto Niasca Portofino 4

Festivo Niasca Portofino 5

BIBITE NAZIONALI

Acqua Microfiltrata 2.50

Acqua Minerale Lauretana 3.50

Succo di frutta 3.50

Bibita Bottiglietta 3.50

Bibita Lattina 3.50

Spremuta 4

Tonica Fever-Tree 4

Tonica Mediterranean Fever-Tree 4

Ginger Beer Fever-Tree 4

Aperitivi Bottiglietta 5

Pomodoro Condito 5



— RISTORANTE —

MAPI

À LA CARTE

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 4.50

Menabrea Bionda 33 cl 4.50

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 4.50

Moretti Ricetta Originale 66 cl 6



— RISTORANTE —

MAPI

À LA CARTE

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

Balin 10

Un americano sui sentieri liguri, dove il bitter incontra il Corochinato dell'Asinello, tipico vermouth genovese, e il Festivo Niasca di Portofino

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



— R I S T O R A N T E —

MAPI

À LA CARTE

L I Q U O R I E D I S T I L L A T I L I G U R I

Amaro Camatti Sangallo 5

Liquore Erba Luisa Sangallo 5

Liquore al Basilico Sangallo 5

Amaro Grande Genova Allara 5

Corochinato L'Asinello Allara 5

Amaro S. Maria al Monte 5

Grappa S. Maria al Monte 5

L I Q U O R I N A Z I O N A L I & E S T E R I

Limoncino 4

Mirto 4

Amaro 5

Grappa 5

Saint Benevolence Rum Clairin Agricole - Haiti 10

Hampden Rum Overproof - Jamaica 12

Zacapa 23 Ron Sistema Solera - Guatemala 14

Carlos I Brandy 7

Martell VS Cognac 7

Buffalo Trace Bourbon 8

Jameson Irish 6

J&B Scotch 6

Kilchoman Machir Bay Scotch 12

Laphroaig 10 yo Scotch 10

Glenkinchie 12 yo Scotch 10