



— RISTORANTE —

MAPI

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 Repetto & Enrico Casella

À LA CARTE

ANTIPASTI

Tacos Nero, Salmone Marinato, Finocchio, Salsa di Soia,
Guacamole, Maionese allo Zenzero 16

Tataki di Tonno, Crema di Carota e la sua Giardiniera,
Fondo Bruno 16

Crudo di Angus, la nostra Salsa Barbeque,
Fugassin di Mais 16

Uovo Morbido “Terre di Cardini”, Pappa al Pomodoro,
Spuma di Parmigiano 24 mesi 14

PRIMI

Maccheroncino Maison, Ragù di Polpo, Pinoli, Salsa al Basilico 18

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

Orzotto alla Zucca, Guanciale Croccante, Fonduta San Stè
“Caseificio Val D’Aveto” 16

Reginetta al Pesto, Patate, Fagiolini 14

*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

S E C O N D I

Calamaro Scottato, Crema di Asparago, Ciupin, Bietola Colorata,
Polvere al Nero di Seppia 18

Baccalà CBT, Crema di Topinambur e le sue Chips,
Salsa Aioli, Olio Verde 18

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

Crema Catalana al Rosmarino 8

Tortino al Cioccolato Fondente 52%, Salsa al Caramello Salato,
Croccante di Mandorla, Gelato Fiordilatte 10

Crostatina, Crema al Limone, Meringa all'Italiana Flambè 10

Cantucci e Moscato Passito 6

*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.*



— R I S T O R A N T E —

MAPI

À LA CARTE

DAL 1951 GELATO ARTIGIANALE

Sorbetto al Limone 6

Coppa Mista 7

Fragole con Gelato 7

Affogato al Caffè 7

VINI DA DESSERT AL CALICE

“Laus” Moscato Terre Siciliane Igt, Martinez 6

“Saltatempo” Passito Liguria di Levante Igt, Luna Mater 8

Sciacchetrà Cinque Terre Doc, La Polenza 12

Sciacchetrà Cinque Terre Doc, Possa 16

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

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

Bibita Bottiglietta 3

Bibita Lattina 3

Spremuta 4

Tonica Fever-Tree 4

Tonica Mediterranean Fever-Tree 4

Ginger Beer Fever-Tree 4.50

Aperitivi Bottiglietta 5

Pomodoro Condito 5

À LA CARTE

BIRRE LIGURI

SANTA RITA - Ne, Genova

“Bionda S. Rita” Blonde Ale 33 cl 6

“Ipa S. Rita” Indian Pale Ale 33 cl 6

“Rossa S. Rita” Red Ale 33 cl 6

TAVERNA DEL VARA - Torza, La Spezia

“Geneppà” Summer Ale 33 cl 7

Summer ale, fiori di genepi della Val di Susa e foglie di erba luisa locali

“Iga per caso” Italian Grape Ale 33 cl 7

Chiara ad alta fermentazione, aggiunta di mosto d’uva di Giorgia Grande

“Casta” Brown Ale 33 cl 7

Brown alta fermentazione, aggiunta di castagne essiccate e miele di castagno

BIRRE NAZIONALI & ESTERE

Corona Extra 33 cl 5

Menabrea Bionda 33 cl 5

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 5

Moretti Ricetta Originale 66 cl 8



— R I S T O R A N T E —

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: diòi 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

Levante 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, bibita a base di cedro, ginger e mela

Caruggiu 10

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

À LA CARTE

L I Q U O R 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
Woodford Bourbon	8	Jameson Irish	6
J&B Scotch	6	Kilchoman Machir Bay Scotch	12
Laphroaig 10 yo Scotch	10	Glenkinchie 12 yo Scotch	10