

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,
da Ponente a Levante, azienda per azienda,
dando risalto al terroir e al vigneron,
raccontandone il terreno, il clima, la filosofia e le persone.

Proseguiamo con la bollicineria italiana e francese,
seguono bianchi e rossi nazionali capaci di mettere tutti d'accordo.

Concludiamo il viaggio con la nostra selezione “Caveau”,
una coccola in Champagne da condividere con le Persone più care.

Sommelier
Matteo Repetto
Massimiliano Pica

WINE LIST



BIANCHI LIGURIA - LOCAL WHITE WINES

SELVADOLCE - Bordighera, Imperia

“Crescendo” Terrazze dell’Imperiese Bianco Igt, pigato 38

VITICOLTORI INGAUNI - Ortovero, Savona

Pigato Riviera Ligure di Ponente Bianco Doc, pigato 28

BIO VIO - Albenga, Imperia

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

CANTINE LEVANTE - Sestri Levante, Genova

Vermentino Portofino Bianco Doc, vermentino 24

Cimixia Portofino Bianco Doc, cimixia 32

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

Bianchetta Portofino Bianco Doc, bianchetta 28

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 34

CA DI FERRA’ - Bonassola, La Spezia

“Bonazolae” Colline di Levante Bianco Igt, vermentino bosco albarola 36

WINE LIST



BIANCHI LIGURIA - LOCAL WHITE WINES

CANTINA CINQUE TERRE - Riomaggiore, La Spezia

“Risacca” Liguria di Levante Bianco Frizzante Igt, bosco verm albarola 24

SASSARINI - Corniglia, La Spezia

Cinque Terre Bianco Doc, bosco vermentino albarola 28

ALBANA LA TORRE - Riomaggiore, La Spezia

Cinque Terre Bianco Doc, bosco vermentino albarola 36

“Alter Ego” Liguria di Levante Bianco Igt, bosco 36

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

Cinque Terre Bianco Doc, bosco albarola 40

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

“Lunatica” Liguria di Levante Bianco Igt, vermentino 44

LUNA MATER – Castelnuovo Magra, La Spezia

“Fortezza” Liguria di Levante Igt, albarola trebbiano malvasia 36

LA BAIJA DEL SOLE - Ortonovo, La Spezia

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



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

L I G U R I A R O S S I - L O C A L R E D W I N E S

DU NEMU - Camporosso, Imperia

Rossese di Dolceacqua Rosso Doc, rossese 30

CASCINA NIRASCA - Pieve di Teco, Imperia

Ormeasco di Pornassio Rosso Doc, ormeasco 28

CANTINE LEVANTE - Sestri Levante, Genova

Ciliegiolo Portofino Doc, ciliegiolo 24

PINO GINO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Cerasum” Ciliegiolo Portofino Rosè Doc, ciliegiolo 28

Ciliegiolo Portofino Rosso Doc, ciliegiolo 28

CASA DEL DIAVOLO - Castiglione Chiavarese, Genova

“Nuaggi” Ciliegiolo Portofino Rosso Doc, ciliegiolo 36

I CERRI - Carro, La Spezia

“Fonte dietro il Sole” Liguria di Levante Rosso Igt, merlot shiraz cilieg 34



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

LIGURIA ROSSI - LOCAL RED WINES

CA DI FERRA' - Bonassola, La Spezia

“Ngilù” Colline di Levante Rosso Doc, sangiovese cilieggiolo uve rosse 38

ALBANA LA TORRE - Riomaggiore, La Spezia

“Shaula” Vino Rosso, marselan 36

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

“Rosè d’Amour” Liguria di Levante Rosè Igt, bonamico moscato rosso 36

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

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

LUNA MATER – Castelnuovo Magra, La Spezia

“Poderino” Liguria di Levante Igt, merlot cab sauv syrah sangiovese 36



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

BOLLICINE - SPARKLING WINES

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 46

CHAMP DIVIN - Jura, Francia

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio e Legno, 18 mesi su lieviti
Cremant du Jura Aoc, chardonnay savagnin 44

VISAMORIS - Caramagna Ligure, Imperia

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 55 mesi su lieviti
“Metodo Classico Brut” Riviera Ligure di Ponente Doc, pigato 48

POSSA - Riomaggiore, La Spezia

Metodo Ancestrale, Extra Brut, Acciaio
“Principe Jacopo” Vino Frizzante, albarola bosco vermentino 38

PASQUALE PELISSERO - Neive, Piemonte

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 30 mesi su lieviti
Alta Langa Docg, pinot nero chardonnay 38



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

BOLLICINE - SPARKLING WINES

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 68

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Legno, 70 mesi su lieviti
“Blanc de Noirs Nature 70 Lune” Spumante, pinot nero 68

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



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

BIANCHI NAZIONALI - ITALIAN WHITES

Bianco della Casa 16

Calice 6 ½ litro 10

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige

“Linea Classica” Gewurztraminer Alto Adige Doc, gewurz 30

LIVIO FELLUGA - Brazzano, Venezia Giulia

Sauvignon Friuli Colli Orientali Doc, sauvignon 36

JERMANN - Villanova, Venezia Giulia

“Vinnæ” Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt, ribolla gialla 36

VILLA BUCCI - Ostra Vetere, Le Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc, verdicchio 34

CASTELLO DELLA SALA – Castello della Sala, Umbria

“Bramito della Sala” Umbria Igt, chardonnay 34



— RISTORANTE —

MAPI

WINE LIST

ROSSI NAZIONALI - ITALIAN REDS

Rosso della Casa 16

Calice 6 ½ litro 10

MARCHESI DI BAROLO - Barolo, Piemonte

“Coste di Rose” Barolo Docg 2016, nebbiolo 78

ST MICHAEL EPPAN - Appiano, Alto Adige

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

LIVIO FELLUGA - Brazzano, Venezia Giulia

“Vertigo” Venezia Giulia Rosso Igt, merlot cab sauvignon 34

MARCHESI ANTINORI – Bargino, Toscana

“Peppoli” Chianti Classico Rosso Docg, sangiovese merlot syrah 32

VILLA BUCCI - Ostra Vetere, Le Marche

“Pongelli” Piceno Rosso Doc, montepulciano sangiovese 30

WINE LIST



CAVEAU - CHAMPAGNE SELECTION

GRATIOT-PILLIERE - Champagne, Champagne

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 30 mesi su lieviti
“Brut Tradition” Champagne Aoc, meunier chardonnay pinot nero 58

CHAMPAGNE MARIN ET FILS - Champagne, Champagne

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 48 mesi su lieviti
“Les Ferrées” Champagne Aoc, pinot nero 68

Metodo Classico, Dosaggio Zero, Acciaio, 120 mesi su lieviti
“La Souveraine Millesimè 2011” Champagne Aoc, pinot nero chardonnay 78

RUINART – Reims, Champagne

Metodo Classico, Brut, Acciaio, 36 mesi sui lieviti
“Ruinart Brut” Champagne Aoc, pinot nero chardonnay meunier 98



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

S I G N A T U R E C O C K T A I L L I S T

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

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

Vodka Sour rivisitato in freschezza con limone, zucchero ed un tocco ligure di liquore al Basilico Sangallo

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



— R I S T O R A N T E —

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

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.

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, ciliegiolo 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, Ciliegiolo, 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.



— 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

CA DI FERRA' - Bonassola, La Spezia

A Bonassola si trasferiscono e diventano viticoltori Antonio Zoppi e la moglie Aida Forgiione che acquistando casolari e terreni nei dintorni danno vita a Ca du Ferrà nel 2000. Negli ultimi anni all'azienda si aggiunge Davide che dopo la laurea decide di impegnarsi nel recupero del suo territorio valorizzandolo con diverse certificazioni biologiche dei vini prodotti. Davide e il marito Giuseppe guardano al futuro con un occhio al passato, proteggono la bellezza e la storia contadina senza rinunciare agli strumenti moderni.

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

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.



— R I S T O R A N T E —

MAPI

WINE LIST

B I R R E L I G U R I

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

B I R R E N A Z I O N A L I & E S T E R E

Corona Extra 33 cl 5

Menabrea Bionda 33 cl 5

Ichnusa Non Filtrata 33 cl 5

Moretti Ricetta Originale 66 cl 8