

Sicurezza, tradizione e artigianalità,
vi invitiamo all'assaggio.

**Teglia di Focaccia al formaggio
(tutte diametro 60 cm)**

Tipico piatto ligure prodotto, si differenzia dalla focaccia classica per la per l'assenza di lievito nella pasta, tirata abilmente come un velo, viene riempita di formaggio già un tempo usata la prescinseua tipica formaggetta delle colline genovesi, ammira lo spettacolo mentre te la prepariamo

15.00

Teglia di Focaccia al formaggio pizzata

focaccia al formaggio con aggiunta di pomodoro, origano e acciughe, risulta più saporita e succulenta.

17.00

**Teglia di Focaccia al formaggio della
ANTO(con i fiori di zucca o in autunno con
crema di zucca)**

Con i fiori di zucca del nostro orto quando la stagione lo consente

19.00

Teglia di Focaccia al formaggio al pesto

Con aggiunta del tipico pesto ligure fatto a mano da noi

17.00

Da noi non si paga il coperto e il servizio

La farinata

Gustosissimo prodotto tipico, impastato con farina di ceci, macinata a pietra nella vicina Garfagnana e cotta nelle tipiche teglie di rame.

Gluteen free per eccellenza, gustatela come antipasto vi svelerà l'essenza della Liguria, Salvatore la prepara e la inforna al vostro ordine non perdetevi l'esperienza!!

- 4,00 Farinata classica
- 6,00 Farinata con gorgonzola
- 6,00 Farinata al nostro pesto ligure
- 6,00 Farinata con cipolla rossa caramellata
- 6,00 Farinata con stracchino
- 12,00 Farinata con patate e salsiccia Pignone (2 porz.)
- 12,00 Farinata con muscoli di Portovenere (2 porz)
- 10,00 Gran misto di farinate(4fette nei gusti oggi proposti)

Gran piatto di Sgabei fritti e salumi misti

Antico piatto del territorio fatto di pasta lievitata fritta, servita con salumi locali, formaggio morbido e il nostro pesto.

15

Focaccette fritte (3pz)

Focaccette fritte, ripiene di morbida prescinseua (formaggio tipico ligure a pasta morbida)

10

Croston d'erbetti

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Immaginate una torta d'erbi arricchita con salsiccia di Pignone(paese qui vicino dell'entroterra) sbriciolata, scaglie di grana e l'olio extravergine locale prodotto da noi, il tutto fatto al momento del vostro ordine, per cui calda profumata e croccante al punto *giusto*, ideale anche da condividere, sicuramente da non perdere.

12

I ricordi e la tradizione

Antipasti

8.00

Lo Scabeccio di acciughe

(l'acciuga fresca fritta e marinata con vino bianco aceto e cipolla bianca)

Filetti di acciuga in olio extravergine

Il Prebugiun dell'orto sulla crosta

(selezione di erbe spontanee di stagione matecate con olio ligure)

Antipasto misto del timone 15.00

(assaggi di preparazioni tipiche liguri di mare e dell'Orto)

La pasta fresca e le zuppe

10.00

La pasta fresca di mare del giorno in lavagna

I tre testaroli al pesto, pomodoro e basilico, olio di Portovenere e parmigiano

Gnocchetti al nostro pesto ligure con fagiolini e patate

I secondi dal mare e dalla terra

13

Calamaro scottato con morbido di zucchine e porri

Fritto di pesce misto del pescato locale

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Gran cartoccio al forno di pesce sfilettato con muscoli di Portovenere calamari pomodorini, olive taggiasche e patate €18

Muscoli PortoVenere alla marinara nel tegame

I tipici Muscoli ripieni

(cozze aperte e riempite con mortadella,timo,maggiorana e cozze tritate,cotte nel pomodoro)

Verdure ripiene al forno

(ortaggi del nostro orto ripieni di mortadella,parmigiano,maggiorana uovo)

Contorni caldi e freddi del nostro orto in lavagna 5.00

i taglieri d'Olivo

Selezioniamo dal territorio ligure e dintorni salumi e formaggi che vi serviamo con il nostro pane di cereali integrali da grani italiani biologici.

10.00

Timone

selezione di salumi e formaggio della tradizione Ligure e Italiana.

Sgrisà

selezione di formaggi morbidi e stagionati, con serviti con composte di frutta e frutta secca .

Cestino di Focaccina calda da accompagnare € 4,50

Cestino di sgabei da accompagnare € 5,00

***Le nostre bools di insalata
gusto e leggerezza***

Da noi non si paga il coperto e il servizio

9,00

Caprese

- pomodoro del nostro orto e burrata

Croccante

Misticanza, olive taggiasche, noci e cipolla rossa brasata

Le Focacce liguri nel tagliere 2020

Provate il gusto pieno delle nostre focacce le produciamo con farina di cereali misti integrali, un impasto a lunga lievitazione e olio extra vergine di oliva, ingredienti solo freschi e di alta qualità, seguendo il ritmo delle stagioni e la tradizione dei sapori liguri!!!

La classica

olio extravergine, sale, origano

4.50

Ferale

cipolla tropea in agrodolce, tonno

9,00

Liguria da gustare.

patate, parmigiano scaglie, il nostro pesto fatto a mano

9.00

Lardosa.

Pomodoro fresco, lardo di Colonnata dop

9.00

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Monterosso.

Pomodoro fresco, filetti di acciughe in olio extravergine,origano
9.00

Taggiasca.

Cipolla in agrodolce, olive taggiasche,pomodorini,origano olio
extravergine
9,00

Orto

Verdure dell'orto di stagione unite a ingredienti del
territorio(chiedi a noi)
9.00

Focaccione Ale

Pomodorini, stracchino, fiocco di Culatello di Parma, rucola
13.00

Focaccione Andre'

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodorini
12.00

Le Pizze

Noi usiamo pomodoro italiano bio,verdure del nostro orto di stagione e preferiamo i prodotti di prossimità. L'impasto per favorire l'alta digeribilità lievita oltre 42 ore, la farina è una miscela di cereali italiani integrali e selezionati, tutto questo per garantirvi grande gusto ed eccellete qualità.

Topolino per i piccoli

Pomodoro San Marzano Mozzarella fiordilatte Dop. olive
taggiasche
7.00

Margherita

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte

Da noi non si paga il coperto e il servizio

7.00

Prosciutto Cotto

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
8.00

Napoletana

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, filetti acciughe,
origano
8.00

Portivene

Pomodoro San Marzano, muscoli (cozze), aglio, olio E.V.O.
9.00

Pesto

Mozzarella fiordilatte Dop, Patate, fagiolini, il nostro pesto
9.00

Lambrescio

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola,
salsiccia di Pignone, peperoni, cipolle

10.00

Quella del nostro Orto

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, verdure di
stagione del nostro orto(guarda in lavagna o chiedi a noi)
9.00

Pignone

Mozzarella fiordilatte Dop, Patate, salsiccia di Pignone,
rosmarino
9.00

Carrugio

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Pomodoro San Marzano, Rucola, pomodoro fresco, burrata,
aceto balsamico
13.00

Piccantosa

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, salame
artigianale piccante, salsiccia di Pignone
10

Italia

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, Stracchino,
pomodoro fresco, origano
9.00

La 2020

Mozzarella fiordilatte Dop, prosciutto cotto, il nostro pesto,
pomodoro fresco e pinoli
10.00

Calzone Esagerato

Mozzarella fiordilatte Dop, prosciutto cotto, salsiccia di Pignone,
peperoni grigliati, cipolla caramellata.
10.00

Pane e Olio

**ovvero il nostro pane servito con olio locale di nostra
produzione**
6.00

Menu per tutta la tavola

Da noi non si paga il coperto e il servizio

MENU di oggi

Lo trovi scritto ogni giorno in lavagna o chiedi a noi
2 piatti proposti da noi
Calice di bianco del Timone
23.00

MENU degustazione Liguria da gustare

I nostri filetti di acciuga accompagnati da farinata
Gnocchetti liguri con il nostro pesto
Muscoli di PortoVenere nel tegame alla marinara
28.00

Gran Menu forno

assaggi di:
Farinata classica al pesto e cipolla rossa caramellata
Focaccia Liguria e taggiasca
Tagliere con selezione di salumi e il nostro pane bio
Acqua minerale 1 lt
16.00 p.p

MENU per i piccoli

Gnocchi di patate con il nostro pomodoro bio
Gelato
Bevanda a scelta
12.00

***il prezzo dei menu fissi è riferito sempre ad una
persona ed è comprensivo di quello che è menzionato,
coperto e servizio già compreso***

Solo questo è il menu ufficiale in corso per il 2020

. Secondo disponibilità e condizioni meteo marine alcuni prodotti potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità. Se è necessario chiedi a noi il libro degli allergeni per una scelta attenta dei tuoi piatti

.....ben arrivati al Timone.....

La nostra storia parte qui nel 1960, dove il mare era proprio dove ora c'è la bella veranda e un piccolo sentiero portava tra gli scogli alla piazzetta di Portovenere.

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Vi racconto qualcosa di più: questa fabbrica di sapori sicuri “così la chiamo io” fondata dalla mia famiglia più di mezzo secolo fa mi ha visto nascere e ne ho respirato i sentimenti da sempre.

La nostra è la cucina delle famiglie liguri, i piatti tipici quelli che potreste assaporare per esempio nella casa della ormai novantenne signora Nicolina, la cucina dei ricordi e delle tradizioni sicure.

Le acciughe ripiene di Marino (mio padre) vengono ancora fatte secondo la sua ricetta del 1960.

Il Timone ancora oggi da allora continua ad essere ristorazione ma anche rispetto della natura, etica di lavoro, coerenza d'intenti e memoria di una sicura cucina che fu.

Il Progetto Orto a PortoVenere ci fornisce prodotti stagionali, le nostre coltivazioni sono esclusivamente naturali, l'olio extravergine di oliva da cultivar taggiasca, leccino oltre alla tondeggianta “prevesa” nasce dall'uliveto sopra la piazza, esposto al sole dall'alba al tramonto, sopra un azzurro specchio di mare.(uscendo a dx in alto)

Ma non stupitevi se il gusto di un semplice pomodoro, di una fragola o di una crema di zucca vi esploderà in bocca, dobbiamo solo dire grazie alla terra al sole e alla cura che mettiamo anche nella terra(e anche allo Chef!).

Ogni giorno produciamo pane, dolci, pesto, pizze e quanto troverete scritto in menu con professionalità ed entusiasmo.

Per noi voi siete i nostri migliori amici perché se state leggendo.....io dico ci siamo piaciuti da subito e il nostro regalo sarà un momento di vera cucina ligure.

Quello che fa la differenza non è cosa cuciniamo, ma come e con cosa lo cuciniamo, non è quanto mangiamo, ma cosa mangiamo, perché noi... siamo quello che mangiamo!

Ora state comodi e godetevi i sapori della Liguria e lo splendore di Portovenere.

La nostra filosofia è **“godi il cibo e la vita”**

La rete amica.....quattro nomi un'unica filosofia, sicurezza e tradizione.

Il Timone

Antica Osteria del Carugio
case negli Orti

Le

Gli Orti del Timone

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Seguici  il timone pizzeria ristorante

#iltimonedal1960

Pubblica, taggaci e ritira alla cassa fidelity gift

I piatti tipici della tradizione ligure proposti ogni giorno

Leggi nelle lavagne le proposte di oggi

Muscoli ripieni € 15

Le cozze di Portovenere chiamate appunto muscoli, ripiene di mortadella muscoli e erbe liguri cotte in umido nel pomodoro

Stoccafisso accomodato € 15

Stoccafisso fatto in casseruola con pinoli patate e olive taggiasche

Moscardini all'inferno € 12

I moscardini sono simili a piccoli polpi molto teneri cucinati con patate pomodoro leggermente piccanti

Cappon Magro € 18

Il cappon magro è un antico piatto ligure che unisce il pesce alle verdure di stagione condito con la tipica salsa verde

La burrida di pesce € 15

zuppa di pesce fatta con seppia moscardino e pesce tranciato insieme ai muscoli di Portovenere e crostone di pane

Il Polpo con le patate e le olive taggiasche € 15

Le acciughe ripiene € 12

le acciughe fresche vengono spinare, riempite e fritte

Da noi non si paga il coperto e il servizio

Il coniglio alla ligure €15

piatto tipico dell'entroterra ligure cucinato in tegame con olive taggiasche e pinoli

La cima ripiena alla genovese € 12

Totani ripieni €15

Totani riempiti con baffo del totano mortadella timo e pinoli

Dolci freschi preparati ogni giorno per te

I classici

6.00

La torta mele con crema allo Sciacchetrà

Barattolino di crema pasticcera con cioccolato calda

Le fragole del nostro orto con il gelato

Il nostro sorbetto al limone € 6

Gli speciali!!!!

Pandolcino Genovese con crema di sciacchetrà €6.

Scoglietti di Portovenere(n3) con vino passito €7.

Pizza dolce del giorno (è un po' grande!) €10.

Sgabei dolci con crema e cioccolato (per 2) €10.

Da noi non si paga il coperto e il servizio

**Per un dolce regalo.....e per ricordare
dolcemente Portovenere**

Per un dolce regalo... Scoglietti di Portovenere €6 il
sacchetto (prodotto esclusivo il Timone con marchio
registrato.)