

LE NOSTRE FOCACCE AL FORMAGGIO INTEGLIA 60 CM

Focaccia al formaggio €15

Tipico piatto ligure, la pasta tirata abilmente come un velo su due strati, e riempita di Prescinsêua tipico formaggio delle colline genovesi, oggi stracchino, ammira lo spettacolo mentre te la prepariamo.

La pizzata €17

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

Focaccia al formaggio della Anto €19

(con i fiori di zucca o in autunno con crema di zucca nostri)
Con i fiori di zucca del nostro orto quando la stagione lo consente

Focaccia al formaggio al pesto €17

Con aggiunta del tipico pesto ligure fatto a mano da noi

ANTIPASTI

La farinata

Gustosissimo prodotto tipico, cotto al forno nelle tipiche teglie di rame, gluten free per eccellenza, gustatela come antipasto vi svelerà l'essenza della Liguria, Salvo la prepara e la inforna per voi non perderete l'esperienza!!

Farinata classica €4 due fette

Aggiunte alla farinata €3 cad.

Pesto, stracchino, gorgonzola, cipolla caramellata.

Gran misto di farinate €15 cad.

4 fette nei gusti oggi proposti

Le tegliette speciali di farinata €15 cad.

Farinata con patate e salsiccia Pignone (4 fette)
Farinata con muscoli di Porto Venere (4 fette)

Gran piatto di Sgabei fritti e salumi misti €15

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

Cestino di sgabei €6

Focaccette fritte 3 pezzi €10

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

Croston d'erbeti €15

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.

LA NOSTRA CUCINA LIGURE antipasti

Pane e olio €6

Il nostro pane caldo servito con olio evo naturale prodotto da noi, leccino, taggiasca, prembesa raccolto di Porto Venere 2021

Lo Scabeccio di acciughe €8

L'acciuga fresca frita e marinata con vino bianco aceto e cipolla bianca

Il Prebugiun del nostro orto €8

Verdure ed erbe selvatiche sapientemente miscelate unite a patata e olio di Porto Venere

Filetti di acciughe nel nostro olio buono €8

L'acciuga dissalata e spinata nell'olio di nostra produzione

Le acciughe ripiene dal 1960 €10

Le acciughe fresche vengono spinata, riempite e fritte

Pinzimonio €8

LA PASTA FRESCA E LE ZUPPE

La pasta fresca €13

Di mare del giorno

I testaroli €12

Al pesto, pomodoro e basilico, olio di Porto Venere e parmigiano

Le trofie €13

Al nostro pesto ligure con fagiolini e patate

La burrida di pesce €18

Zuppa di pesce fatta con seppia moscardino e pesce tranciato insieme ai muscoli di Porto Venere e crostone di pane

Il pane €1 a persona

I SECONDI DAL MARE e DALLA TERRA

Fritto di pesce €16

Misto del pescato locale

Gran cartoccio al forno €18

Di pesce sfilettato con muscoli di Porto Venere calamari pomodorini, olive taggiasche e patate

Muscoli di Porto Venere €15

Alla marinara nel tegame

Muscoli ripieni €15

Le cozze di Porto Venere, ripiene di mortadella muscoli e erbe liguri cotte in umido nel pomodoro

Stoccafisso accomodato* €15

Fatto in casseruola con pinoli patate e olive taggiasche

Moscardini all'inferno* €15

Patate, pomodoro leggermente piccanti

La salsiccia di Pignone cotta al forno €15

Con le patate al rosmarino

Coniglio alla ligure* €14

Con olive taggiasche e pinoli

Contorni caldi e freddi del nostro orto in lavagna €5

Cestino di Focaccina calda da accompagnare €5

Cestino di sgabei da accompagnare €5

* Piatti settimanali a rotazione, leggi le lavagne o chiedi a noi

Il pane €1 a persona

Focacce LIGURI

Provate il gusto pieno delle nostre focacce le produciamo con farina di cereali misti integrali italiani, 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 €5

Olio extravergine, sale, origano

Ferale €9

Cipolla Tropea in agrodolce, tonno

Liguria da gustare €9

Patate, parmigiano scaglie, il nostro pesto fatto a mano

Lardosa €9

Pomodoro fresco, lardo di Colonnata DOP

Monterosso €9

Pomodoro fresco, filetti di acciughe in olio extravergine, origano

Taggiasca €9

Cipolla in agrodolce, olive taggiasche, pomodorini, origano olio evo

Orto €9

Verdure dell'orto di stagione (chiedi a noi)

Focaccione Ale €15

Pomodorini, stracchino, fiocco di Culatello di Parma, rucola

Focaccione André €12

Prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte, pomodorini

PIZZE

Topolino per i piccoli, con le orecchie! €7

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, olive taggiasche

Marinara €6

Pomodoro san Marzano, aglio, origano di collina, olio evo di Porto Venere

Margherita €8

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte

Prosciutto cotto €9

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto

Napoletana €9

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte, filetti acciughe, origano

Le speciali del Timone

La Margherita del Timone €15

Mozzarella fiordilatte, burrata pugliese, pomodori del nostro orto, origano, olio evo

Portivene €12

Pomodoro san Marzano, muscoli (ovvero le cozze), aglio, olio evo

Pesto €10

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, fagiolini, il nostro pesto

Lambrescio €10

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

Quella del nostro orto €9

guarda la lavagna o chiedi a noi, usiamo verdure del nostro orto di stagione

Pignone €9

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, salsiccia di Pignone, rosmarino

Piccantosa €12

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte, salame artigianale piccante, salsiccia di Pignone

Italia €9

Mozzarella fiordilatte, stracchino, pomodoro fresco, origano

Acciughe e zucca €15

Passata di zucca gialla trombetta, burrata pugliese, acciughe di Cetara

Tonno e cipolle rosse di Tropea €10

Pomodoro san Marzano, cipolle rosse di Tropea, mozzarella fiordilatte, tonno, pomodorini, olive taggiasche.

Calzone esagerato €10

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

Miglio ZERO €25

Pomodoro san Marzano, muscoli di Porto Venere, calamari freschi, acciughe fresche sfilettate, olio degli Orti a crudo, prezzemolo fresco, pepe nero.

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.

MENÙ PER TUTTA LA TAVOLA

€35

UN PERCORSO DI ASSAGGI IN LIGURIA

Pane e Olio

Il nostro pane caldo servito con olio evo naturale prodotto da noi, leccino, taggiasca, prembesa raccolto di Porto Venere 2021

La farinata classica

Lo Scabeccio di acciughe

L'acciuga fresca frita e marinata con vino bianco aceto e cipolla bianca

Il Prebugiun del nostro orto

Erbe selvatiche di stagione cotte sapientemente miscelate unite a patata e olio di Porto Venere

Filetti di acciughe nel nostro olio buono

L'acciuga dissalata e spinata nell'olio di nostra produzione

I testaroli al nostro pesto

Le acciughe ripiene dal 1960

Le acciughe fresche vengono spinata, riempite e fritte

Muscoli ripieni

Le cozze di Porto Venere, ripiene di mortadella muscoli e erbe liguri cotte in umido nel pomodoro

Scoglietti di Portovenere con vino passito

Il pane €1 a persona

Il prezzo dei menu fissi è riferito sempre ad una persona ed è comprensivo di quello che è menzionato.

Solo questo è il menu ufficiale in corso per il 2022.

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.

OGNI GIORNO I NOSTRI DOLCI...

La torta mele €7

Con crema allo Sciacchetrà

Barattolino €7

Di crema pasticceria con cioccolata calda

La frutta €7

Cotta speziata al forno con il gelato artigianale

Il nostro sorbetto al limone €7

Prova gli speciali!!!

Scoglietti

di Porto Venere 3 pezzi €9

Con bicchiere di vino passito

Pizza dolce

del giorno €12

È un po' grande!

Sgabei dolci

con crema e cioccolata €10

Alt! Sempre grande!

Per un dolce regalo... e per ricordarvi dolcemente di noi

Il sacchetto di

Scoglietti di Porto Venere €8

Marchio registrato, prodotto esclusivo il Timone

#scogliettidiportovenere

Il sacchetto di

Paperelle di Porto Venere €7

Marchio registrato, prodotto esclusivo il Timone

il Timone
LIGURIA DA GUSTARE

Portovenere, Via Olivo 29
T. +39 347 260 1008

f Instagram @iltimone_portovenere



SCAN ME

