

ANTIPASTI FOCACCE AL FORMAGGIO INTEGLIA 50 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 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 DAL FORNO

La farinata

Gustosissimo prodotto, cotto al forno nelle tipiche teglie di rame, gluten free per eccellenza, gustatela come antipasto vi svelerà l'essenza della Liguria

Farinata classica €4 due fette

Aggiunte alla farinata €3 cad.

Pesto, stracchino, gorgonzola, cipolla caramellata

Gran misto di farinate €15 cad.

4 fette in 4 gusti

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, pasta lievitata frita, servita con salumi locali e non, formaggio morbido e il nostro pesto

Cestino di sgabei €7

Focaccette fritte 3 pezzi €12

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

Croston d'erbeti €15

Torta d'erbi con salsiccia di Pignone (paese qui vicino dell'entroterra), scaglie di grana e olio extravergine locale. Calda profumata e croccante al punto giusto, ideale anche da condividere, sicuramente da non perdere

Insalata caprese, burrata e pesto €18

TIPICA CUCINA LIGURE antipasti

Pane e olio €6

Il nostro pane caldo servito con olio evo naturale di Porto Venere, cultivar leccino, taggiasca, prembesa

Lo Scabeccio di acciughe €9

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

Il Prebugiun del nostro orto €8

Erbe selvatiche sapientemente miscelate e patate, cotte e mantecate con olio di Porto Venere

Filetti di acciughe nel nostro olio buono €9

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

Le acciughe ripiene dal 1960 €10

Acciughe fresche spinate, riempite e fritte

Condigiun €10

Insalta con sapori liguri del mare e della terra

Ripieni misti alla genovese €10

Ortaggi ripieni con mortadella, uovo, parmigiano e maggiorana

I SECONDI DAL MARE e DALLA TERRA

Fritto di pesce €18

Misto del pescato locale

Gran cartoccio al forno €18

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

Muscoli di Porto Venere €15

Alla marinara nel tegame

Muscoli ripieni €18

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

Stoccafisso accomodato €16

Fatto in casseruola con pinoli patate e olive taggiasche

Moscardini all'inferno €16

Patate, pomodoro leggermente piccanti

La salsiccia di Pignone cotta al forno €15

Con le patate al rosmarino

Coniglio alla ligure €15

Con olive taggiasche, pinoli e contorno del giorno

Contorni caldi e freddi del nostro orto in lavagna €6

Focacce LIGURI

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 €12

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 €10

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, salsiccia di Pignone, rosmarino

Piccantosa €12

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

Italia €10

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 sflettate, olio degli Orti a crudo, prezzemolo fresco, pepe nero

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

€40

UN PERCORSO DI ASSAGGI IN LIGURIA

Pane e Olio

Il nostro pane caldo servito con olio evo naturale prodotto a Porto Venere, cultivar leccino, taggiasca, prembesa

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, miscelate unite a patate mantecate con 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 spinate, 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

Piccolo biscotto con uvetta e pinolo

Il prezzo del menu fisso è riferito sempre ad una persona.

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.

DOLU...

La torta mele €8

Con crema allo Sciacchetra

Barattolino €8

Di crema pasticcera con cioccolata calda

La frutta €8

Cotta speziata al forno con il gelato artigianale

Il nostro sorbetto al limone €8

Prova gli speciali!!!

Scoglietti di Porto Venere 3 pezzi €9

Con bicchiere di vino passito

Pizze dolci del giorno €12

È un po' grande! Chiedi a noi

Sgabei dolci con crema e cioccolata €12

All! Sempre grande!

Coperto €2 a persona



SCAN ME



il Timone
LIGURIA DA GUSTARE

T. +39 347 260 1008

@iltimone_portovenere

Taggaci e gusta il nostro olio!