

Le nostre focacce al formaggio in teglia dm.60 cm

Prodotto tipico

Focaccia al formaggio € 15.00

Tipico piatto ligure: la pasta viene tirata abilmente, come un velo, su due strati e riempita di prescinsêua, tipica formaggetta delle colline genovesi, oggi stracchino.

La pizzata € 17,00

Focaccia al formaggio con aggiunta di pomodoro, origano e acciughe.

Focaccia al formaggio della ANTO € 19,00

Focaccia al formaggio con i fiori di zucca del nostro orto, quando la stagione lo consente, o con crema di zucca in autunno.

Focaccia al formaggio al pesto € 17,00

Focaccia al formaggio con aggiunta del tipico pesto ligure fatto a mano da noi.

Fotografa e taggaci
@iltimone_portovenere

Pane e servizi 2 € a persona

Antipasti dal forno

Prodotto tipico

La farinata



Gustosissimo prodotto tipico, cotto al forno nelle tipiche teglie di rame, Gustatela come antipasto: vi svelerà l'essenza della Liguria. Salvo la prepara e la inforna per voi: non perdetevi l'esperienza!

Gluten Free

Farinata classica

€ 3,50

Farinata con una delle seguenti opzioni:

€ 5,00

Pesto o stracchino o gorgonzola o cipolla caramellata

Una teglia di farinata in una delle seguenti opzioni:

€ 15,00

- patate e salsiccia Pignone
- con muscoli di Portovenere
- gran misto di farinate (4 fette scelte da noi)

Gran piatto di Sgabei fritti e salumi misti



€ 15,00

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

Focaccette fritte (3pz)

€ 10,00

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

Croston d'erbeti

€ 15,00

Torta d'erbi arricchita con salsiccia di Pignone (paese qui vicino dell'entroterra) sbriciolata, scaglie di Grana e l'olio extravergine di oliva prodotto da noi. Fatto al momento, ideale anche da condividere, sicuramente da non perdere.

Antipasti classici



Pane e olio € 6,00

Pane da forno a legna, servito con l'olio e.v.o. di nostra produzione
Cultivar: Leccino, Taggiasca, Prembesa, Pignolla - Portovenere 2023
Vincitore del Bicchiere d'Oro al Milan International Olive Oil Award 2023

Lo Scabeccio di acciughe € 12,00

Acciughe fresche, fritte e poi marinate con vino bianco, aceto e cipolla bianca

Il Prebugiun del nostro Orto € 8,00

Miscela di verdure ed erbe selvatiche del nostro orto, patate e l'olio extravergine di oliva di nostra produzione (Portovenere)

Filetti di acciughe nel nostro olio buono € 12,00

Filetti di acciughe dissalate e spinate, nell'olio di nostra produzione

Le acciughe ripiene, ricetta dal 1960 € 12,00

Acciughe fresche, spinate, riempite e fritte

La Pasta fresca e le zuppe



Tagliolino artigianale con il pescato del giorno € 15,00

Testarolo artigianale con nostro pesto € 5,00 al pz.

Tre testaroli € 12,00

1 testarolo al pesto, 1 testarolo con pomodoro e basilico,
1 testarolo con il nostro olio extravergine di oliva (Portovenere)

Trofie al pesto con patate e fagiolini € 14,00

Minestrone alla genovese € 10,00

La burrida di pesce € 20,00

Zuppa di pesce con seppie, moscardini, pesce tranciato, muscoli di Portovenere e crosta di pane

Secondi, di mare e di terra



Muscoli (cozze) di Portovenere alla marinara € 15,00

Fritto di pesce misto del pescato locale € 18,00

Fritto di pesce misto del pescato locale € 18,00

Insalata tiepida di calamari € 18,00

Muscoli ripieni € 18,00

Muscoli (cozze) di Portovenere ripieni di mortadella, muscoli ed erbe liguri, cotti in umido nel pomodoro

Stoccafisso accomodato € 16,00

Stoccafisso in casseruola con pinoli, patate e olive taggiasche

Moscardini all'inferno € 18,00

Moscardini con patate, pomodoro – leggermente piccante

Coniglio alla ligure € 16,00

Coniglio con olive taggiasche e pinoli

Contorni caldi o freddi € 6,50

Direttamente dal nostro orto, trovi quelli del giorno sulla lavagna

Cestino di focaccina calda € 6,50

Come accompagnamento

Cestino di sgabei € 6,00

Come accompagnamento

Pane e servizi 2 € 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. Usiamo ingredienti freschi e di alta qualità, seguendo il ritmo delle stagioni e la tradizione dei sapori liguri.

La classica	€ 5,00
Focaccia con olio extravergine, sale e origano	
Ferale	€ 12,00
Focaccia con cipolla di Tropea in agrodolce e tonno	
Liguria da gustare	€ 12,00
Focaccia con patate, scaglie di parmigiano, il nostro pesto	
Monterosso	€ 12,00
Focaccia con pomodoro fresco, filetti di acciughe in olio extravergine di oliva e origano	
Taggiasca	€ 12,00
Focaccia con cipolla in agrodolce, olive taggiasche, pomodorini, origano e olio extravergine di oliva	
Orto	€ 12,00
Focaccia con verdure di stagione, direttamente dal nostro orto <i>Chiedi a noi</i>	
Focaccione Ale	€ 16,00
Focaccia con pomodorini, stracchino, fiocco di Culatello di Parma e rucola	
Focaccione Andre	€ 14,00
Focaccia con prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte e pomodorini	

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 eccelente qualità.

Topolino – per i piccoli – (con le orecchie) € 7,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, olive

Marinara € 6,50

Pomodoro San Marzano, aglio, origano di collina, olio extravergine di oliva di nostra produzione

Margherita € 8,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP

Prosciutto cotto € 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto

Napoletana € 9,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, filetti di acciughe e origano

Pizze speciali

Margherita del Timone € 15,00

Mozzarella fiordilatte DOP, burrata pugliese, pomodori del nostro orto, origano olio extravergine di oliva di nostra produzione

Portivene € 12,00

Pomodoro San Marzano, muscoli (cozze), aglio, olio extravergine di oliva di nostra produzione

Pesto € 12,00

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, fagiolini, il nostro pesto

Lambrescio € 13,00

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

Quella del nostro orto € 12,00

Guarda in lavagna o chiedi a noi: usiamo solo verdure di stagione, provenienti dal nostro orto

Pignone € 12,00

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, salsiccia di Pignone, rosmarino

Piccantosa € 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, salame artigianale piccante, salsiccia di Pignone

Acciughe e zucca € 13,00

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

La Miglio Zero € 25,00

Pomodoro San Marzano, calamari, acciughe fresche, muscoli sgusciati e con guscio, olio extravergine di oliva di nostra produzione

Calzone esagerato € 12,00

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

Calzone del Timone XL € 18,00

Mozzarella fiordilatte DOP, pomodorini, origano e – in uscita – rucola e burrata

Fotografa e taggaci
@iltimone_portovenere

Menu per tutta la tavola

€ 40,00

Un percorso di assaggi in Liguria

Pane e olio

Pane da forno a legna, servito con l'olio e.v.o. di nostra produzione
Cultivar: Leccino, Taggiasca, Prembesa, Pignolla - Portovenere 2023
Vincitore del Bicchiere d'Oro al Milan International Olive Oil Award 2023

La farinata classica

Lo Scabeccio di acciughe

Acciughe fresche, fritte e poi marinate con vino bianco, aceto e cipolla bianca

Il Prebugiun del nostro Orto

Miscela di verdure ed erbe selvatiche del nostro orto, patate e l'olio extravergine di oliva di nostra produzione (Portovenere)

Filetti di acciughe nel nostro olio buono

Filetti di acciughe dissalate e spinate, nell'olio di nostra produzione

Testaroli con il nostro pesto

Le acciughe ripiene, ricetta dal 1960

Acciughe fresche, spinate, riempite e fritte

Muscoli ripieni

Muscoli (cozze) di Portovenere ripieni di mortadella, muscoli ed erbe liguri, cotti in umido nel pomodoro

Scoglietti di Portovenere® con vino passito

Menu Liguria

€ 25,00

Pane e olio

Pane da forno a legna, servito con l'olio e.v.o. di nostra produzione
Cultivar: Leccino, Taggiasca, Prembesa, Pignolla - Portovenere 2023
Vincitore del Bicchiere d'Oro al Milan International Olive Oil Award 2023

Tagliolino artigianale con il pescato del giorno

Cambia ogni giorno sulla base della disponibilità:
guarda in lavagna oppure chiedi a noi! Saremo felici di aiutarti

Muscoli (cozze) di Portovenere alla marinara

Hai domande? Chiedi a noi!

Il prezzo dei menu fissi è riferito sempre a una persona, ed è comprensivo di quanto sopra menzionato.

Solo questo è il menu ufficiale in corso per il 2024.

Secondo disponibilità e condizioni meteo marine, alcuni prodotti potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità.

Chiedi a noi il **libro degli allergeni** per una scelta attenta dei tuoi piatti.

Dolci € 8,00

Morbido al cioccolato, con cuore di arance amare

Torta di mele con crema allo Sciacchetrà

Barattolino di crema pasticceria con cioccolato calda

Frutta cotta speziata al forno, con gelato artigianale

Il nostro sorbetto al limone

*** Scoglietti di Portovenere®** € 9,00

Con bicchiere di vino passito

Una GRAN voglia di Dolce

Pizza dolce del giorno € 12,00

È un po' grande! Se hai dubbi, chiedi a noi!

Sgabei dolci con crema e cioccolato € 12,00

Alt! È sempre grande!

Da portare a casa con te

*** Scoglietti di Portovenere® (sacchetto)** € 9,00

Pandolce genovese € 16,00

Con le nostre arance candite

* sono una nostra creazione: li trovi solo qui