
Le nostre focacce al formaggio in teglia dm.60
Prodotto tipico

Focaccia al formaggio

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

15.00

La pizzata

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

17.00

Focaccia al formaggio della ANTO

(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

19.00

Focaccia al formaggio al pesto

Con aggiunta del tipico pesto ligure fatto a mano da noi

17.00

Fotografa e taggaci
@iltimone_portovenere

Antipasti dal forno

Prodotto tipico

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 perdetevi l'esperienza!!

Farinata classica

3,50

Farinata con pesto, stracchino, gorgonzola, cipolla caramellata.

5,00 c.u.

Le tegliette speciali di farinata

Farinata con patate e salsiccia Pignone 15,00

Farinata con muscoli di Portovenere 15,00

Gran misto di farinate (4 fette scelte da noi) 15,00

Gran piatto di Sgabei fritti e salumi misti



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

15,00

Focaccette fritte (3pz)

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

10,00

Croston d'erbetti

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.

15,00

Per iniziare



Pane e Olio

(il nostro pane servito con olio e.v.o. naturale prodotto da noi,
leccino, taggiasca, prembesa raccolto di Portovenere 2023,
(vincitore Milan olive oil international) 6,00

Lo Scabeccio di acciughe

(l'acciuga fresca frita e marinata con vino bianco aceto e cipolla bianca) 12,00

Il Prebugiun del nostro Orto

(verdure ed erbe selvatiche sapientemente miscelate unite a patata e olio di
Portovenere) 8,00

Filetti di acciughe nel nostro olio buono

(l'acciuga dissalata e spinata nell'olio di nostra produzione) 12,00

Le acciughe ripiene dal 1960

(le acciughe fresche vengono spinate, riempite e fritte) 12,00

a pasta fresca e le zuppe



Il tagliolino artigianale con il pescato del giorno 15,00

Testarolo artigianale e nostro pesto ligure a mano 5,00 al pezzo

I tre testaroli al pesto, pomodoro e basilico, olio di Portovenere e
parmigiano 12,00

Le trofie al pesto ligure fatto da noi con fagiolini e patate 14,00

Minestrone alla genovese 10

La burrida di pesce 20,00

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

il pane e i servizi € 2 a persona

I secondi dal mare e dalla terra



Muscoli (cozze di qui) PortoVenere alla marinara 15,00

Fritto di pesce misto del pescato locale 18,00

Insalata tiepida di calamari 18,00

Muscoli ripieni

(Le cozze di Portovenere, ripiene di mortadella muscoli e erbe liguri cotte in umido nel pomodoro) 18,00

Stoccafisso accomodato

(fatto in casseruola con pinoli patate e olive taggiasche) 16,00

Moscardini all'inferno

(patate, pomodoro leggermente piccanti) 18,00

Coniglio alla ligure con olive taggiasche e pinoli 16,00

Contorni caldi o freddi del nostro orto in lavagna 6,50

Cestino di Focaccina calda da accompagnare 5,00

Cestino di sgabei da accompagnare 6,00

il pane e i servizi € 2 a persona

Voglia di 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

olio extravergine, sale, origano

5,00

Ferale

cipolla tropea in agrodolce, tonno

12,00

Liguria da gustare.

patate, parmigiano scaglie, il nostro pesto fatto a mano

12,00

Monterosso.

Pomodoro fresco, filetti di acciughe in olio extravergine, origano

12.00

Taggiasca.

Cipolla in agrodolce, olive taggiasche, pomodorini, origano e olio extravergine

12,00

Orto

Verdure dell'orto di stagione (chiedi a noi)

12.00

Focaccine Ale

Pomodorini, stracchino, fiocco di Culatello di Parma, rucola

16.00

Focaccine Andre'

Prosciutto cotto, mozzarella fiordilatte, pomodorini

14.00

Voglia di Pizza

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, con le orecchie!

Pomodoro San Marzano Mozzarella fiordilatte Dop. olive taggiasche
7,00

Marinara

Pomodoro san Marzano, aglio, origano di collina, olio evo di Portovenere
6,50

Margherita

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte
8,00

Prosciutto Cotto

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
9,00

Napoletana

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, filetti acciughe, origano
9,00

Voglia di Pizze un po' speciali

La Margherita del Timone

Mozzarella fiordilatte, burrata pugliese, pomodori del nostro orto, origano, olio E.V.O

15,00

Portivene

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

12,00

Pesto

Mozzarella fiordilatte Dop, Patate, fagiolini, il nostro pesto

12,00

Lambrescio

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

13,00

Quella del nostro Orto

guarda in lavagna o chiedi a noi, usiamo verdure del nostro Orto di stagione

12,00

Pignone

Mozzarella fiordilatte Dop, Patate, salsiccia di Pignone, rosmarino

12,00

Piccantosa

Pomodoro San Marzano, Mozzarella fiordilatte, salame artigianale piccante, salsiccia di Pignone
12,00

Acciughe e zucca

Passata di zucca gialla trombetta, burrata pugliese, acciughe di Cetara
13,00

La Miglio Zero

Pomodoro San Marzano, calamari, acciughe fresche, muscoli sgusciati e con guscio, olio extravergine di Portovenere
25,00

Calzone Esagerato

Mozzarella fiordilatte Dop, prosciutto cotto, salsiccia di Pignone, peperoni grigliati, cipolla caramellata.
12,00

Calzone del Timone XL

Mozzarella fiordilatte, pomodorini, origano, in uscita rucola, burrata
18,00

Fotografia e taggaci @iltimone_portovenere

Menu per tutta la tavola

40,00

Un percorso di assaggi in Liguria

Pane e Olio

(il nostro pane caldo servito con olio e.v.o. naturale prodotto da noi, leccino, taggiasca, prembesa raccolto di Portovenere 2021)

La farinata classica

Lo Scabeccio di acciughe

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

Il Prebugiun del nostro Orto

(erbe selvatiche di stagione cotte sapientemente miscelate evunite a patata e olio di Portovenere)

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 Portovenere, ripiene di mortadella muscoli e erbe liguri cotte in umido nel pomodoro)

Scoglietti di Portovenere con vino passito

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 2024

. 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.....una storia di Famiglia

.... il mare arrivava dove ora c'è la bella veranda così un piccolo sentiero portava tra gli scogli alla piazzetta di Portovenere, era il 1960.

Oggi la nostra rinnovata veranda è un punto di godimento ancora maggiore dalla quale posare gli occhi sull'azzurro del mare e sulla verde Isola Palmaria.

I nostri progetti sviluppati durante il lungo periodo di fermo forzato li vedrete nei vs piatti, vi abbiamo sempre portato nei nostri cuori e oggi siamo felici di potervi offrire nuovamente solo il meglio, perché è questo che tutti noi ci meritiamo!

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, tradizione e ristorazione ma anche rispetto della natura , etica di lavoro, coerenza d'intenti e memoria di una sicura cucina che fu.

Il Progetto "gli orti del Timone" a PortoVenere ci fornisce prodotti stagionali, le nostre coltivazioni sono sostenibili come l'olio extravergine di oliva da cultivar taggiasca, leccino oltre alla tondeggiate "prembesa" nasce dall'uliveto sopra la piazza, esposto al sole dall'alba al tramonto, sopra un azzurro specchio di mare, viene raccolto precoce e franto a freddo per conservarne al meglio le sue ottime qualità.(uscendo a dx in alto)

Ma non stupitevi se il gusto di un semplice pomodoro, di una fragola, di una crema di zucca, del nostro pane e olio vi esploderà in bocca, ringraziamo, la terra, il sole e il ritmo delle stagioni che garbatamente assecondiamo (e anche allo Chef!).

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

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

Antonella

Voglia di Dolce

8.00

Morbido al cioccolato con cuore di arancia amara

La torta mele con crema allo Sciacchetrà

Barattolino di crema pasticcera con cioccolata calda

La frutta cotta speziata al forno con il gelato artigianale

Il nostro sorbetto al limone

Scoglietti di Portovenere con bicchiere di vino passito 9,00

Una grande voglia di Dolce

Pizza dolce del giorno (è un po' grande!) 12,00

Sgabei dolci con crema e cioccolata (alt! Sempre grande) 12,00

La voglia di dolce da portare con te

il sacchetto di Scoglietti di Portovenere 8,00



Il Pandolce genovese con le nostre arance candite
16,00

(nostra creazione la trovi solo QUI.)

Menu Liguria

Pane e Olio

(il nostro pane servito con olio e.v.o. naturale prodotto da noi,
leccino, taggiasca, prembesa raccolto di Portovenere 2023)

Il tagliolino artigianale con il pescato del giorno

Muscoli (cozze di qui) PortoVenere alla marinara

25,00