

## **Le nostre focacce al formaggio in teglia** dm.60 cm

Prodotto tipico

**Focaccia al formaggio** € 15.00  
*Cheese focaccia*

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  
*Cheese focaccia with tomatoes, oregano and anchovies*

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

**Focaccia al formaggio della ANTO** € 19,00  
*Cheese focaccia with zucchini flowers*

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  
*Cheese focaccia with pesto sauce*

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

*Gluten-free "farinata" (chickpea flatbread)*

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! *Senza glutine*

**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

*Fried yeast dough, served with local and non-local cured meats, soft cheese and our pesto sauce*

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

**Focaccette fritte (3pz)** € 10,00

*Fried scones, filled with prescinsêua*

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

**Croston d'erbetti** € 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

*Tasting of our Extra Virgin Olive Oil with bread*

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

### **Le Ostriche del nostro mare (1 pz)**

€ 5,00

*Oysters from the Gulf of La Spezia*

Crudo di Ostrica di La Spezia, km0

### **Lo Scabeccio di acciughe**

€ 12,00

*Fried Anchovies with vinaigrette*

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

### **Il Prebugiun del nostro Orto**

€ 8,00

*Mix of vegetables, potatoes and wild herbs*

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

*Desalted, deboned, anchovy fillets, with our evo oil*

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

### **Le acciughe ripiene, ricetta dal 1960**

€ 12,00

*Stuffed, then fried, anchovies*

Acciughe fresche, spinate, riempite e fritte

### **Insalata caprese**

€ 15,00

*Caprese salad (tomatoes and burrata)*

Burrata, pomodori, il nostro olio extravergine di oliva

## La Pasta fresca e le zuppe



**Tagliolino artigianale con il pescato del giorno** € 15,00  
*Artisanal tagliolini with the catch of the day*

**Testarolo artigianale con nostro pesto** € 5,00 al pz.  
*Artisanal testarolo with our own pesto sauce*

**Tre testaroli** € 12,00  
*3 testaroli, 1 with pesto sauce, 1 with tomato and basil, 1 with evo oil*

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  
*Pesto trofie with potatoes and green beans*

**Gnocchi di patate al ragù** € 14,00  
*Potato gnocchi with ragout*

**Minestrone alla genovese** € 10,00  
*Genoese-style minestrone*

## Secondi, di mare e di terra



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

*Portovenere mussels alla marinara*

**Fritto di pesce misto del pescato locale** € 18,00

*Mixed fish fry of the local catch*

**Insalata tiepida di calamari** € 18,00

*Warm calamari salad with potatoes and tomatoes*

**Muscoli ripieni** € 18,00

*Stuffed mussels*

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

**La burrida di pesce** € 20,00

*Fish soup*

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

**Stoccafisso accomodato** € 16,00

*Stockfish casserole*

Stoccafisso in casseruola con pinoli, patate e olive taggiasche

**Moscardini all'inferno** € 18,00

*Baby octopus with potatoes and tomato (slightly spicy)*

Moscardini con patate, pomodoro – leggermente piccante

**Coniglio alla ligure** € 16,00

*Ligurian-style rabbit, with taggiasca olives and pine nuts*

Coniglio con olive taggiasche e pinoli

## **Contorni caldi o freddi**

*Side dishes, warm or cold*

€ 6,50

Direttamente dal nostro orto, trovi quelli del giorno sulla lavagna

## **Cestino di focaccina calda**

*Flatbread focaccia, as an accompaniment*

€ 5,00

Come accompagnamento

## **Cestino di sgabei**

*Fried yeast dough, as an accompaniment*

€ 6,00

Come accompagnamento

# Focacce liguri

*Flatbread focaccia with our Extra Virgin Olive Oil*

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  
*Chiedi a noi*

**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

*Tutte le focacce possono essere fatte con impasto certificato senza glutine, con una maggiorazione di 5€.*

*All flatbreads can be made with certified gluten-free dough, for an additional charge of €5.*

## 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** € 7,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP

**Prosciutto cotto** € 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto

**Napoletana** € 10,00

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

*Tutte le focacce, paste e pizze possono essere fatte con impasto certificato senza glutine, con una maggiorazione di 5€.*

*All flatbreads, pizza and pasta can be made with certified gluten-free dough, for an additional charge of €5.*

**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)** € 8,00

**Pandolce genovese** € 16,00

Con le nostre arance candite

\* sono una nostra creazione: li trovi solo qui