

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 frita, 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