

# Antipasti dal forno



## 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

### Farinata con una delle seguenti opzioni:

Pesto o stracchino o gorgonzola o cipolla caramellata

### Una teglia di farinata in una delle seguenti opzioni:

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

## Croston d'erbeti

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 di mare e di terra



## Pane e olio

*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)

*Oysters from the Gulf of La Spezia*

Crudo di Ostrica di La Spezia, km0

## Lo Scabeccio di acciughe

*Fried Anchovies with vinaigrette*

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

## **Il Prebugiun del nostro Orto**

*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**

*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**

*Stuffed, then fried, anchovies*

Acciughe fresche, spinate, riempite e fritte

## **Insalata caprese**

*Caprese salad (tomatoes and burrata)*

Burrata, pomodori, il nostro olio extravergine di oliva

## **Gran piatto di Sgabei fritti e salumi misti**

*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)**

*Fried scones, filled with prescinsêua*

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

## Primi piatti



### **Tagliolino artigianale con il pescato del giorno**

*Artisanal tagliolini with the catch of the day*

### **Testarolo artigianale con nostro pesto**

*Artisanal testarolo with our own pesto sauce*

### **Tre testaroli**

*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**

*Pesto trofie with potatoes and green beans*

### **Gnocchi di patate al ragù**

*Potato gnocchi with ragout*

### **Minestrone alla genovese**

*Genoese-style minestrone*

## Secondi, di pesce e di carne



### **Muscoli (cozze) di Portovenere alla marinara**

*Portovenere mussels alla marinara*

### **Fritto di pesce misto del pescato locale**

*Mixed fish fry of the local catch*

### **Insalata tiepida di calamari**

*Warm calamari salad with potatoes and tomatoes*

## **Muscoli ripieni**

*Stuffed mussels*

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

## **La burrida di pesce**

*Fish soup*

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

## **Stoccafisso accomodato**

*Stockfish casserole*

Stoccafisso in casseruola con pinoli, patate e olive taggiasche

## **Moscardini all'inferno**

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

Moscardini con patate, pomodoro – leggermente piccante

## **Coniglio alla ligure**

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

Coniglio con olive taggiasche e pinoli

## **Contorni caldi o freddi**

*Side dishes, warm or cold*

Direttamente dal nostro orto, trovi quelli del giorno sulla lavagna

## **Cestino di focaccina calda**

*Flatbread focaccia, as an accompaniment*

Come accompagnamento

## **Cestino di sgabei**

*Fried yeast dough, as an accompaniment*

Come accompagnamento

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

Prodotto tipico

## **Focaccia al formaggio**

*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**

*Cheese focaccia with tomatoes, oregano and anchovies*

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

## **Focaccia al formaggio della ANTO**

*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**

*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

# 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

Focaccia con olio extravergine, sale e origano

## Ferale

Focaccia con cipolla di Tropea in agrodolce e tonno

## Liguria da gustare

Focaccia con patate, scaglie di parmigiano, il nostro pesto

## Monterosso

Focaccia con pomodoro fresco, filetti di acciughe in olio extravergine di oliva e origano

## Taggiasca

Focaccia con cipolla in agrodolce, olive taggiasche, pomodorini, origano e olio extravergine di oliva

## Orto

Focaccia con verdure di stagione, direttamente dal nostro orto  
*Chiedi a noi*

## Focaccione Ale

Focaccia con pomodorini, stracchino, fiocco di Culatello di Parma e rucola

## Focaccione Andre

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 eccellente qualità.

## **Topolino – per i piccoli – (con le orecchie)**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, olive

## **Marinara**

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

## **Margherita**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP

## **Prosciutto cotto**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto

## **Napoletana**

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

# **Pizze speciali**

## **Margherita del Timone**

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

## **Portivene**

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

## **Pesto**

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, fagiolini, il nostro pesto

## **Lambrescio**

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

## **Quella del nostro orto**

Verdure di stagione

## **Pignone**

Mozzarella fiordilatte DOP, patate, salsiccia di Pignone, rosmarino

## **Piccantosa**

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

## **Acciughe e zucca**

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

## **La Miglio Zero**

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

## **Calzone esagerato**

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

## **Calzone del Timone XL**

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

## 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

## 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**

**Morbido al cioccolato, con cuore di arance amare**

**Torta di mele con crema allo Sciacchetrà**

**Barattolino di crema pasticceria con cioccolata calda**

**Frutta cotta speziata al forno, con gelato artigianale**

**Il nostro sorbetto al limone**

**\* Scoglietti di Portovenere®**

Con bicchiere di vino passito

## **Una GRAN voglia di Dolce**

**Pizza dolce del giorno**

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

**Sgabei dolci con crema e cioccolata**

Alt! È sempre grande!

## **Da portare a casa con te**

**\* Scoglietti di Portovenere® (sacchetto)**

**Pandolce genovese**

Con le nostre arance candite

\* sono una nostra creazione: li trovi solo qui