

Carta dei Vini e dei Cocktail



Aperitivo / Aperitif



Al Calice Bianco White wine, by the glass

Vermentino Colli di Luni DOC	€ 7,50
Pinot grigio DOC	€ 7,50
Cinque Terre DOC	€ 7,50

Al Calice Rosso Red wine, by the glass

Amerai Piemonte Super Blend / Serragrilli	€ 8,00
Colli di Luni DOC / Giannarelli	€ 7,50
Pinot Nero DOC - Friuli	€ 7,50

Al Calice Bollicine Sparkling wine, by the glass

Prosecco Valdobbiadene Sup. DOC	€ 8,00
Rosè Prosecco Brut V8	€ 8,00



€ 12,00

Campari Spritz - 50 ml Aperol 20 ml Soda 150 ml Prosecco
Aperol Spritz - 50 ml Aperol 20 ml Soda 150 ml Prosecco
Cynar Spritz - 50 ml Cynar 20 ml Soda 150 ml Prosecco
Hugo - 30 ml Sciroppo ai fiori di sambuco 20 ml Soda 150 ml Prosecco
Gin 5 Terre & Tonic - 50ml Gin 5 terre Polenza 150 ml Tonic Water
Hendrick's & Tonic - 50 ml Hendrick's Gin 150 ml Tonic Water
Negroni Classico - 30 ml di Gin 30 ml di Campari 30 ml di Vermut Rosso

I piattini dell'aperitivo (17:00-18:00)

Focaccia e caponata di pomodoro fresco, capperi e cipolla rossa € 5,00
Homemade focaccia with fresh tomato caponata, capers and red onions

Quadrotti di farinata fredda, limone e pepe € 4,50
Chickpea flatbread squares with lemon and black pepper

Insalata russa € 4,50
Creamy vegetable salad with mayonnaise

Filetti di acciughe nell'olio buono € 6,00
Anchovy fillets in extra virgin olive oil

Prebugiun tipico ligure € 4,00
Baccalà mantecato, mix di verdure ed erbe selvatiche del nostro orto, patate e olio
evo di nostra produzione
Creamed cod, mix of vegetables, potatoes and wild herbs

Pane e olio € 6,00
(il nostro pane accompagnato con olio di nostra
produzione gli Orti del Timone)
Fresh bread with our home-produced extra virgin olive oil

Dal nostro mare: un'ostrica freschissima, cruda €5,00
From the Ligurian sea: one raw local oyster

Miele e formaggio €5,00
Miele di Portovenere di nostra produzione, a fioritura stagionale; confetture fatte da
noi, frutta secca, formaggio di mucca e pecora della Val di Vara, in diverse
stagionature
*Portovenere honey from our own production, homemade jams, mixed nuts, and
a selection of cow and sheep cheeses from Val di Vara, aged to different
maturities*

Vini al bicchiere

Wine by the glass

Bianco

White wines

Vermentino Colli di Luni DOC Liguria / Giannarelli	€ 7,50
Pinot Grigio DOC Friuli / Fossa Mala	€ 7,50
5 Terre DOC Liguria	€ 7,50
Prosecco Valdobbiadene	€ 7,50

Rosso

Red wines

Amerai Piemonte Super Piedmont blend / Serragrilli	€ 8,00
Colli di Luni DOC / Giannarelli	€ 7,50
Pinot Nero DOC - Friuli	€ 7,50

Rosato

Rose wines

Rosa di Maggio IGT Liguria di levante / Arrigoni	€ 7,50
Rose Brut V8	€ 8,00

Bianchi della regione

Ligurian white wines

Bianco il Timone / Arrigoni small 375 ml	€ 12,00
Cinque Terre DOC / La Polenza 375 ml	€ 18,00
Colli Luni Vermentino Bio DsOC / Mezzaluna 375 ml	€ 18,00
Bianco il Timone / Arrigoni	€ 18,00
Mare mosso frizzante/Arrigoni	€ 22,00
Albarola Liguria di Levante IGT / I Cerri	€ 30,00
Colli di Luni Vermentino DOC / Giannarelli	€ 26,50
Colli di Luni DOC Vermentino BIO / Mezzaluna	€ 30,00
Colli di Luni DOC Vermentino Costa Marina/	
Ottaviano Lambruschi	€ 45,00
Colli di Luni DOC Vermentino / Maneterra	€ 32,00
Cinque Terre DOC Vin Bun / Cappellini	€ 46,50
Cinque Terre DOC La Polenza	€ 32,00
Cinque Terre DOC Pipato Arrigoni	€ 43,00
Cinque Terre DOC triple A / Possa.	€ 60,00
Cinque Terre IGT Stella di Lemmen / Limen	€ 70,00
Pigato riserva DOC Le Petraie / Lupi	€ 46,00
Otto Ottobre IGT Toscana (vend. tardiva)	
Ruschi e Noceti	€ 32,00
Pian Piano Bio IGT Toscana / Castel del Piano	€ 37,00
Bianchetta Genovese / Pino Gino	€ 32,00

Bianchi italiani

Italian white wines

Ribolla gialla DOC Friuli / Fossa Mala	€ 30,00
Pinot grigio DOC Friuli / Torre Rosazza	€ 30,00

Vini rosati liguri

Ligurian rosè wines

Rosè d'amour (vigneti nelle Cinque Terre) / Possa	€ 42,00
Le due rose / Ottaviano Lambruschi	€ 34,00
Lunalies IGT Toscana BIO frizzante / Castel del Piano	€ 33,00
Rosa di Maggio IGT Liguria di levante / Arrigoni	€ 28,50
Sciac-tra Pornassio DOP / Lupi	€ 35,00

Vini rossi liguri

Ligurian red wines

Il Timone / Arrigoni small 375 ml	€ 12,00
Il Timone / Arrigoni	€ 18,00
Serra Liguria di levante IGT 2018 / La Polenza	€ 32,00
Logorroico 2020 Colli di Luni / Il Torchio	€ 38,00
Pietre Nere 19/20 (Cinque Terre) / Walter de Batte	€ 65,00
Colli di Luni DOC 2020 / Giannarelli	€ 29,00
Pollera IGT Val di Magra 2015 / Ruschi e Noceti	€ 33,00
Fonte dietro il sole IGT Liguria di levante 2018 / I Cerri	€ 30,50
Rossese di Dolceacqua Bio U Bastiò Beragna DOC 2022 / Bio Vio	€ 43,00

Rossi italiani

Italian red wines

Chianti DOC 2022 Fiaschetto / Pietraserena	€ 26,50
Lambrusco di Sorbara DOC 2022 / Cantina della Volta	€ 28,00
Dolcetto d'Alba DOC 2022 Alessandro II / Collina Serragrilli	€ 29,50
Pepe Nero IGT Toscana BIO 2022 (Pinot Nero) / Castel del Piano	€ 33,00
Rosso di Montalcino DOC Toscana 2021 Casisano / Tommasi	€ 37,00
Pinot Nero DOC Friuli 2023 / Torre Rosazza	€ 28,50

Amerai Piemonte Super Piedmont Blend / Serragrilli	€ 32,00
Langhe Nebbiolo DOC 2020 / Baile	€ 39,00
Ripasso Valpolicella 2019 / Tommasi	€ 42,00
Barbaresco DOCG 2018 / Serragrilli	€ 79,00
Barolo DOCG 2018 / La Tur	€ 85,00
Amarone Valpolicella Classico Sup DOCG 2018 / Tommasi	€ 78,00
Grattamacco DOC 2014 / Bolgheri Superiore	€ 150,00
Brunello di Montalcino DOC 2017 / Tommasi	€ 90,00

Le Bollicine

Sparkling wines

Prosecco Valdobbiadene DOC / Berto Brut	€ 29,00
Moscato d'Asti DOCG / Az Agricola T.T. 375cl	€ 14,50
Moscato d'Asti DOCG / Az Agricola T.T.	€ 26,00
Prosecco Rosè Brut millesimato / V8	€ 29,00
Trento DOC riserva / Conti D'Arco 375cl	€ 38,00
Rosè Brut Metodo Classico mill.016 / Cantina della Volta	€ 43,00
Franciacorta Dosage Zero DOCG / Monogram	€ 60,00
Franciacorta DOCG / Monogram	€ 50,00
Franciacorta rosè DOCG / Monogram	€ 60,00
Champagne Brut Reserve DOP / Castelnaud	€ 75,00
Champagne Extradut DOP / Castelnaud	€ 85,00

Vini da dessert

Dessert wines

Cinque Terre Sciacchetrà / La Polenza 375 ml	€ 60,00	€ 9,00
Cinque Terre Sciacchetrà in anfora / Possa 375 ml	€ 98,00	€ 15,00
Passito Rosso 5 Terre / La Polenza 375 ml	€ 45,00	€ 8,00
Pollera Rossa / Ruschi e Noceti 375 ml	€ 40,00	€ 8,00

Birre / Beers

Birra Pedavena chiara alla spina piccola 0,2	€ 5,00
Birra Pedavena chiara alla spina media 0,4	€ 7,50
Birra Menabrea chiara bott 0,66	€ 8,50
Birra locale artigianale lager Nostromo 0,33	€ 7,50
Birra locale artigianale ambrata Abbey 0,33	€ 15,00

Lattine & soft drink / Soft drinks

Coca Cola, Fanta, Sprite, Shweppes	€ 4,50
Succo d'arancia, limonata di Portofino, Chinotto	€ 4, 50
Acqua microfiltrata frizzante o naturale 0,750 lt	€ 3,00

Amari, Liquori e distillati / Liqueurs and grappa

Montenegro, Amaro del Capo, Averna	€ 4,50
Amaro al timo delle Cinque Terre (<i>Cinque Terre thyme herbal liqueur</i>)	€ 5,50
Amaro alle foglie di olivo delle Cinque Terre (<i>Cinque Terre olive leaf liqueur</i>)	€ 5,50
Sambuca, vodka	€ 4,50
Grappa Cinque Terre, Grappa Sciacchetrà	€ 6,00
Grappa Pinot nero riserva, Grappa di Traminer riserva	€ 6,00
Grappa Barrique del Limousine Francoli	€ 8,00
Brandy Trié	€ 8,00
Rum Legendario 9 anni	€ 7,00
Limoncino, mirto	€ 5,00
Distillati riserva invecchiati (<i>aged distilled spirits</i>).	€ 6,00/9,00

Caffetteria / Coffee and hot beverages

Tè, camomilla, tisana	€ 4,00
Caffè	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,50
Cioccolata, cappuccino	€ 4,00

In vendita solo al Timone

For sale exclusively at Il Timone

Dal nostro orto e uliveto

From our olive grove and vegetable garden

Olio extravergine di oliva Gli orti del Timone ml 250

Extra virgin olive oil "Gli orti del Timone" 250 ml

€ 14,50

Olio extravergine di oliva Gli orti del Timone ml 500

Extra virgin olive oil "Gli orti del Timone" 500 ml

€ 28,00

Olio extravergine di oliva Gli orti del Timone ml 750

Extra virgin olive oil "Gli orti del Timone" 750 ml

€ 32,00

Miele naturale di Portovenere Gli orti del Timone gr 500

Natural Portovenere honey "Gli orti del Timone" 500 gr

€ 12,00

Da portare con te

To bring home with you

Il sacchetto Scoglietti di PortoVenere® (un'idea di Antonella)

A packet of Scoglietti di PortoVenere® (Antonella's idea)

€ 8,00

Il pandolce alla genovese

Genoese pandolce (a tipica Genoese dessert)

€ 16,00

Per pensare a Portovenere

To remember Portovenere

Cuore di pezza "Un bacio"
"Un bacio" fabric heart

€ 20,00

T-shirt Portovenere nella scatola della pizza.
Grafica E. Martera
Portovenere t-shirt in a pizza box. Design by E. Martera

€ 25,00

Stampa "Portovenere n°1" di E. Martera
"Portovenere no.1" art print by E. Martera

€ 55,00



Lascia un ricordo della tua visita nel nostro ristorante taggando il nostro profilo Instagram: @iltimone_portovenere

Lasciati sorprendere da Portovenere:
esalta lo spirito e riaccendi i sensi

Scansiona il QR code per scoprire il portale Visit Portovenere

