



PIZZERIA & PANUOZZERIA



IL TIMONE PIZZERIA



ILTIMONEPIZZA



IL TIMONE

[www.iltimonepizzeria.it](http://www.iltimonepizzeria.it)

## SCEGLI TRA I NOSTRI IMPASTI

### IMPASTO VERACE...ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA + € 1,00

Impasto tradizionale napoletano con lievitazione naturale 36 ore in due fasi. Lavorazione e formatura a mano.

### IMPASTO TRADIZIONALE

Impasto con lievitazione naturale 36 ore. Formatura a mano. Rispetto alla pizza verace, l'impasto risulta con cornicione meno spesso e consistenza maggiormente "croccante".

### L'IMPASTO SENZA LIEVITO + € 1,00

Impasto ideato e prodotto direttamente da noi...completamente senza lievito...e poco salato... Il risultato è una pasta decisamente più digeribile e leggera, per una pizza dalla consistenza fina, che permette di esaltare i sapori e la qualità dei prodotti di farcitura.

**DISPONIBILE IN ALTERNATIVA PER TUTTE LE NOSTRE PIZZE AD IMPASTO TRADIZIONALE**

(non è consigliato in alternativa all'impasto verace).

## IN TUTTI I NOSTRI PIATTI USIAMO ESCLUSIVAMENTE

**Mozzarella campana** (fiordilatte dei Monti Lattari - Agerola e bufala d.o.p. salernitana).

**Pomodoro San Marzano d.o.p.** (dove specificamente indicato) o Pomodoro pugliese "Rosso Gargano" (altissima qualità)

**Alici di Cetara** (Campania) e Sciacca (Sicilia)

**Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar "Nocellara del Belice" d.o.p., spremuto direttamente nella zona di raccolta** (Sicilia, d.o.p. Val di Mazara)

**Origano e Capperi di Sicilia**

Abbiamo stretto una collaborazione con fornitori fidati che lavorano per noi direttamente in loco, selezionando prodotti di straordinaria qualità e curando personalmente anche il trasporto affinché ogni prodotto arrivi freschissimo, con frequenza pressoché giornaliera.

## IMPASTO VERACE... ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA

### SAN MARZANO D.O.P. € 12,00

margherita verace, con pomodoro san marzano d.o.p., grana padano, fior di latte di agerola, basilico, olio extra vergine di oliva d.o.p

### MARINARA VERACE € 8,00

pomodoro san marzano d.o.p., aglio, origano di Sicilia, olio extra vergine di oliva d.o.p

### NAPOLI € 12,00

pomodoro san marzano d.o.p., alici di Cetara, olive nere, aglio, pomodorino del Piennolo, olio extra vergine di oliva d.o.p

### BUFALA d.o.p. € 12,00

mozzarella di bufala campana d.o.p., pomodoro san marzano d.o.p., grana padano, basilico, olio extra vergine di oliva d.o.p

## IMPASTO TRADIZIONALE... "DEGLI AMICI"

Pensate da noi o suggerite da voi

### PROVOLONA € 9,50

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, provola

### PANCETTA € 9,50

pomodoro, fiordilatte, carciofi, porcini, pancetta

### BRESAOLA € 10,00

pomodoro, fiordilatte, bresaola, grana, e all'uscita, pomodorini freschi e rucola

### BURRATA E CRUDO € 12,50

pomodoro, fiordilatte, e, all'uscita, burrata pugliese e Crudo di Parma

### TRAPANESE € 11,00

pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara o di Sciacca, capperi di Sicilia, olive nere, origano

### CATANESE € 10,00

pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzane fritte ricotta salata

### GUSTOSA € 11,00

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, salsiccia napoletana

### PORCINI E SOPRESSA € 10,00

pomodoro, fiordilatte, porcini e sopressa nostrana all'uscita

### PIZZA DEL VIALE € 11,00

pomodoro, melanzane fritte, capperi di Sicilia, salamino, mozzarella di bufala a fine cottura

### PIZZA AVVOCATONE € 11,00

pomodoro, fiordilatte, brie, olive taggiasche, speck e rucola

### PIZZA CARBONARA € 10,00

pomodoro, fiordilatte, pecorino, uovo, pancetta

### TRIESTINA € 10,50

(senza pomodoro) fiordilatte, cotto alla brace, zucchine

### AMALFI € 11,00

(senza pomodoro) fiordilatte, salsiccia e friarielli campani (prime infiorescenze delle cime di rapa)

### OTTO SAPORI € 12,00

la pizza del Nostro pizzaiolo... con ingredienti scelti da lui!

### IRENE € 12,00

pizza condita interamente a crudo con pomodorini, mozzarella di bufala campana d.o.p. acciughe di cetara (o di Sciacca), olive nere di Gaeta, basilico fresco, olio extra vergine di oliva

## IMPASTO TRADIZIONALE... LE "CLASSICHE"

### MARINARA € 5,00

pomodoro, aglio, olio extra vergine di oliva, origano

### MARGHERITA € 5,50

pomodoro, fiordilatte, basilico

### CETARA € 7,50

pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara

### PICCANTE € 7,50

pomodoro, fiordilatte, salamino

### VIVALDI € 8,50

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini

### PIÙ FORMAGGI € 8,50

pomodoro, fiordilatte, Brie, Gorgonzola, Grana, Edamer, Pecorino

### TEDESCA € 8,00

pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte

### TONNO E CIPOLLA € 8,00

pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea (o, solo se disponibile, cipolla di Partanna), tonno

### ORTOLANA € 8,00

pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni

### CALZONE SEMPLICE € 8,00

(pizza calzone) pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati

**MAIALINA**   € 12,00  
pomodoro, fiordilatte, e, all'uscita, olive taggiasche, burrata e pancetta arrotolata al pepe nero



### LA PIZZA IN PIÙ

sulla Nostra lavagna all'ingresso o sul nostro QR code, trovate la proposta di pizza "fuori menu", che ideiamo lasciandoci ispirare da ciò che la stagione ci offre e dai prodotti speciali che scopriamo in giro per mercati, orti e viaggi nel territorio!!

**PIZZA MAXI** € 29,00  
(per tre persone) gusti a scelta

## I PANUOZZI (non disponibili il sabato e domenica)

Il Panuozzo napoletano di Gragnano è un panino tradizionale campano, cotto rigorosamente su forno a legna. Nasce a Gragnano, città ai piedi dei Monti Lattari, famosa in tutto il mondo per la produzione della pasta. Da provare!!

**NUMERO 1**   € 12,00  
doppio hamburger, provola, melanzane al funghetto alla napoletana (con pomodoro e cipolla), basilico, senape

**NUMERO 2**   € 12,00  
peperoni al forno, cipolla di tropea appena scottata, porchetta romana, fior di latte, senape

**NUMERO 3**    € 12,00  
melanzane, zucchine, peperoni, champignon, fior di latte, maionese

**NUMERO 4**    € 13,00  
fiordilatte, uovo all'occhio di bue, sopressa nostrana, porcini

### PANUOZZO "FUORI MENU"

il panuozzo speciale, sempre diverso! Lo trovi sulla Nostra lavagna all'ingresso o sul nostro QR code. Lo ideiamo lasciandoci ispirare da ciò che la stagione ci offre e dai prodotti speciali che scopriamo in giro per mercati, orti e viaggi nel territorio

## SFIZI E PIATTI UNICI

**SFIZI FRITTI MISTI\*** € 4,50

**PATATINE FRITTE\*** € 4,00


**TAGLIERE FANTASIA** € 12,00  
affettati, formaggi e sott'olio

**LA CAPRESE** € 9,00  
mozzarella di bufala d.o.p., pomodoro, origano e olio extra vergine di oliva


**BRESAOLA RUCOLA E GRANA** € 10,00

**BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE GRIGLIATE** € 12,00

**TRIS DI BRUSCHETTE**    € 7,50  
fatte con il Nostro pane cotto su forno a legna, condite con prodotti di grande qualità (non disponibili il martedì)

**SCHIACCIATA CLASSICA, MORBIDA O CROCCANTE**  € 3,50  
pasta di pizza cotta su forno a legna. Possibilità di scegliere la consistenza. Classica / Morbida / Croccante

## DESSERT

**CANNOLO SICILIANO - LA NOSTRA SPECIALITÀ!**    € 5,00  
rigorosamente siciliani! Con ricotta di Mazara del Vallo, prodotto freschissimo. Da provare! (disponibili anche su ordinazione o da asporto)

**LA PASTIERA NAPOLETANA**    € 4,50  
fatta da noi, seguendo la ricetta tradizionale di Nonna Emilia

### DESSERT DEL GIORNO

## BEVANDE

**ACQUA MINERALE NATURALE / GAS BOTTIGLIA 0,75 LT** € 2,50

**BIBITE IN LATTINA 0,33 LT.** € 2,50

**COCA COLA ALLA SPINA** PICCOLA € 2,50  
MEDIA € 4,50

**BIRRA ALLA SPINA BIONDA** PICCOLA € 2,50  
MEDIA € 4,50

**BIRRA ALLA SPINA ROSSA** PICCOLA € 3,00  
MEDIA € 5,00

**BIRRA ALLA SPINA BIANCA** PICCOLA € 3,00  
MEDIA € 5,00

**PROSECCO DOC / DOCG BOTTIGLIA 0,75 LT** DA € 12,00

**VINI ROSSI E BIANCHI BOTTIGLIA 0,75 LT** DA € 8,00

**LIQUORI E GRAPPE** DA € 3,00 A € 6,00

**CAFFÈ / CAFFÈ DECAFFEINATO** € 1,50

**COPERTO** € 2,00

**AGGIUNTE** € 1,00 o € 2,50 (mozzarella di bufala e burrata)

## ALLERGENI

|  |  |
|--|--|
|  <b>CEREALI</b>   |  <b>FRUTTA A GUSCIO</b> |
|  <b>CROSTACEI</b> |  <b>SEDANO</b>          |
|  <b>UOVA</b>      |  <b>SENAPE</b>          |
|  <b>PESCE</b>     |  <b>SEMI DI SESAMO</b>  |
|  <b>ARACHIDI</b>  | <b>SO<sub>2</sub></b> <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b>  |
|  <b>SOIA</b>      |  <b>LUPINI</b>          |
|  <b>LATTE</b>     |  <b>MOLLUSCHI</b>       |

**ALLERGENI.** Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Il Nostro personale è a Vostra disposizione per fornire supporto. Vi preghiamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre intolleranze o allergie.

\*può essere utilizzato un prodotto surgelato.



Viale S. Marco, 76, 30173 Venezia VE  
Consigliata la prenotazione tel. 041 5202886