



PIZZERIA & PANUOZZERIA



IL TIMONE PIZZERIA



ILTIMONEPIZZA



IL TIMONE

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 Sclacca (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. € 13,00

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 € 10,00

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

NAPOLI € 13,00

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. € 13,00

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... LE "CLASSICHE"

MARINARA € 6,00

pomodoro, aglio, olio extra vergine di oliva, origano

MARGHERITA € 6,00

pomodoro, fiordilatte, basilico

CETARA € 9,00

pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara

PICCANTE € 9,00

pomodoro, fiordilatte, salamino

VIVALDI € 10,00

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini

PIÙ FORMAGGI € 10,00

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

TEDESCA € 9,00

pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte

TONNO E CIPOLLA € 9,00

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

ORTOLANA € 9,00

pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni

CALZONE SEMPLICE € 10,00

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

IMPASTO TRADIZIONALE... "DEGLI AMICI"

Pensate da noi o suggerite da voi

PROVOLONA € 10,00

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, provola

PANCETTA € 10,00

pomodoro, fiordilatte, carciofi, porcini, pancetta

BRESAOLA € 12,00

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

BURRATA E CRUDO € 13,00

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

TRAPANESE € 11,00

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

CATANESE € 10,00

pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzane fritte ricotta salata

GUSTOSA € 12,00

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, salsiccia napoletana

PORCINI E SOPRESSA € 12,00

pomodoro, fiordilatte, porcini e sopressa nostrana all'uscita

PIZZA DEL VIALE € 12,00

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

PIZZA AVVOCATONE € 12,00

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

PIZZA CARBONARA € 11,00

pomodoro, fiordilatte, pecorino, uovo, pancetta

TRIESTINA € 12,00

(senza pomodoro) fiordilatte, cotto alla brace, zucchine

AMALFI € 12,00

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

OTTO SAPORI € 14,00

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

IRENE € 14,00

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

MAIALINA

€ 13,00

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*

€ 6,50

PATATINE FRITTE*

€ 5,00

TAGLIERE FANTASIA

€ 16,00

affettati, formaggi e sott'olio

LA CAPRESE

€ 10,00

mozzarella di bufala d.o.p, pomodoro, origano e olio extra vergine di oliva

BRESAOLA RUCOLA E GRANA

€ 12,00

BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE GRIGLIATE

€ 12,00

TRIS DI BRUSCHETTE

€ 9,00

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

€ 4,00

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

€ 5,00

fatta da noi, seguendo la ricetta tradizionale di Nonna Emilia

DESSERT DEL GIORNO

€ 5,00

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE / GAS BOTTIGLIA 0,75 LT € 3,00

BIBITE IN LATTINA 0,33 LT. € 3,00

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA € 3,00

MEDIA € 5,00

BIRRA ALLA SPINA BIONDA PICCOLA € 3,00

MEDIA € 5,50

BIRRA ALLA SPINA ROSSA PICCOLA € 3,00

MEDIA € 6,00

BIRRA ALLA SPINA BIANCA PICCOLA € 3,00

MEDIA € 6,00

PROSECCO DOC / DOCG BOTTIGLIA 0,75 LT DA € 18,00

VINI ROSSI E BIANCHI BOTTIGLIA 0,75 LT DA € 12,00

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



CEREALI



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



SEDANO



UOVA



SENAPE



PESCE



SEMI DI SESAMO



ARACHIDI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SOIA



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI

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