



Limoncello Baltimore

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

US Fast Food Restaurant Market Research

This Report will provide in-depth Market and Industry Analysis, Evaluate General Indicators, Financial and Scrutinize Investment Attractiveness.

[Fast Food Industry →](#)

The 2025 US Pizza Restaurants & Industry Trends Report

[Pizza Industry →](#)

The U.S. Fast-Casual Restaurant Industry

A Comprehensive Analysis of Market Dynamics, Consumer Trends, Innovation, and Competitive Strategies.

[Fast Casual Industry →](#)

2025 US Dining Restaurants & Industry Market Research

[Casual Dining Industry →](#)

[Competitor Price Intelligence →](#)

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschetta Ai Fichi Tranche de pain italien garnie de confiture de figues, Gorgonzola, roquette fraîche et prosciutto affiné 24 mois.	\$16.00
Mozzarella D.O.P. Imported mozzarella di bufala, heirloom tomatoes, balsamic pearls, EVOO.	\$19.00
Polpettone Al Tegamino Boulette géante de bœuf Kobe et mortadelle cuite à la poêle, accompagnée d'un ragù de tomates, d'une généreuse cuillerée...	\$17.00
Fritto Misto Crispy calamari, shrimp & cod, duo dipping sauce.	\$21.00
Tagliere Une sélection de charcuteries italiennes raffinées accompagnée de fromages importés, agrémentée de noix croquantes, légu...	\$28.00
Torta Di Melanzane Baby eggplant, tomato sauce, fresh mozzarella, Parmigiano Reggiano.	\$16.00
Polipo Pieuvre grillée accompagnée de tomates anciennes, pommes de terre tendres, céleri croquant et olives Gaeta, le tout reha...	\$22.00
MOSCATO SCALLOPS PAN SEARED DIVER SCALLOPS PAN SERED TO PERFECTION IN A LIGHT-MOSCATO CREAM SAUCE WITH CARMELIZED GRAPES AND CRISPY PROSC...	\$24.00
PIZZETTA MARGHERITA (FLATBREAD PIZZA) ARTISAN FLATBREAD MARGHERITA PIZZA STYLE- SAN MARZANO TOMATO SAUCE, FRESH MOZZARELLA, FRESH BASIL, EVOO	\$16.00
CALAMARI and GAMBERI ALLA GRIGLIA Calmars et crevettes grillés à la perfection, rehaussés d'une légère touche fumée.	\$21.00
COZZE AL TEGAMINO (MUSSELS) Moules rôties au four, agrémentées de balsamique vieilli et de chapelure aux herbes.	\$18.00

Insalate

ITEM	PRICE
Finocchietta Un lit de roquette croquant accueille du fenouil finement tranché, accompagné de rondelles juteuses d'orange sanguine. D...	\$16.00
Misticanza Spring mix, organic cherry tomatoes, cucumbers, Gaeta & Castelvetro olives, shaved Parmigiano Reggiano, aged balsamic...	\$14.00
Panzanella Heirloom tomatoes, cucumbers, Gaeta & Castelvetro olives, red onions, sourdough croutons, fresh basil, oregano, EVOO.	\$15.00

Contorni

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe All'aglio false	\$10.00
Polenta Galettes de polenta croustillantes.	\$10.00
Pure Di Patate Pommes de terre écrasées avec ail rôti.	\$10.00
Spinaci All'aglio	\$10.00
Patate Al Rosmarino Pommes de terre fingerling rôties parfumées au romarin.	\$10.00

ITEM	PRICE
Asparagi Griglia	\$10.00
Escarole Escarole relish with walnuts, golden raisins & olives.	\$10.00
Primi Piatti	
ITEM	PRICE
A Genovese Fusilloni agrémenté d'un ragú de bœuf braisé aux oignons caramélisés, couronné de Parmigiano Reggiano.	\$29.00
Orecchiette Petites pâtes en forme d'oreille, accompagnées de saucisse de fenouil émietlée, de rapini à l'ail rôti, saupoudrées de P...	\$26.00
Pappardelle Zafferano Extra wide artisan pasta, head on shrimp, diver scallops, blue crab, saffron cream sauce.	\$40.00
Bucatini All'amatriciana Hollow thick spaghetti, tomato ragú, guanciale, onions, Pecorino Romano.	\$26.00
Gnocchi Al Telefono De tendres gnocchis de pomme de terre se mêlent à un ragú de tomates riche et onctueux. Le tout est enrichi par le goût...	\$25.00
Linguine Con Vongole and Arugul Fines palourdes de Manille mêlées à des tomates rôties au four, ail et huile d'olive extra vierge, le tout rehaussé d'un...	\$31.00
Linguine Al Nero Di Seppia Squid ink pasta, red wine braised octopus, tomato ragú, arugula.	\$30.00
Paccheri Spada Large-tube artisan pasta, swordfish tips, shishito peppers, oven-roasted tomatoes, lemon zest, chilé olive oil.	\$34.00
PASTA AL FORNO BAKED MEZZI RIGATONI,MINI MEATBALLS,RICOTTA CHEESE,SALAMI,HAM,BOILED EGG,BECHAMEL,TOMATO RAGU',FRESH MOZZARELLA	\$29.00
LINGUINI 7 FISHES Crevettes entières, palourdes de Manille, moules du Maine, pétoncles de plongée, calamars, crabe bleu et queue de homard...	\$55.00
Secondi Piatti	
ITEM	PRICE
Salmone Pistachio-crusted Scottish salmon filet, saffron sauce, sweet potato-vegetable hash.	\$37.00
Filetto Di Manzo 9 oz. filet mignon, prosciutto, Gorgonzola, red wine reduction, mashed potatoes, asparagus.	\$48.00
Pollo Al Rosmarino Poulet élevé en plein air parfumé au romarin, accompagné d'un lit d'épinards tendres, purée de pommes de terre onctueuse...	\$29.00
Branzino Bar sea entier de la Méditerranée, soigneusement désossé, nappé de sauce salmoriglio, accompagné d'une relish d'escarole...	\$34.00
Grigliata Di Mare Crevettes entières grillées au charbon, filet d'espadon, calamars et morceaux de pieuvre, nappés d'une sauce salmoriglio...	\$39.00
Costata Di Vitello 16 oz. veal chop, pounded & breaded, choose Parmigiana or Milanese style.	\$55.00
Pesce Spada Tranche de poisson-épée grillée, accompagnée de tomates rôties au four, câpres, olives, ail rôti et une touche d'origan,...	\$32.00

Dolce

ITEM	PRICE
Torta Al Limoncello Sponge cake, mascarpone limoncello cream, blueberry compote.	\$15.00
Tiramisu Espresso-soaked ladyfingers & mascarpone cheese.	\$15.00

Italian American comfort food

ITEM	PRICE
Chicken Parmigiana Poitrine de poulet panée légèrement, nappée d'une sauce tomate relevée, gratinée de mozzarella fondante, servie avec des...	\$23.00
Fettuccine Alfredo Egg noodles, creamy alfredo sauce, parmesan. Add chicken for additional charge.	\$21.00
Penne Vodka Pâtes penne baignées dans une sauce rose à base de vodka préparée maison, agrémentées de parmesan râpé et de basilic fra...	\$21.00
Chicken Piccata Chicken breast, white wine garlic lemon sauce, roasted-garlic mashed potatoes, asparagus.	\$23.00
Gnocchi Gorgonzola Organic baby spinach, Gorgonzola cream sauce, crushed walnuts, truffle oil.	\$21.00
Penne Primavera Mélange de poivrons rouges grillés, courgettes, brocoli et épinards sautés, nappé d'une sauce crémeuse au rosé léger.	\$21.00

Panini

ITEM	PRICE
Pollo Saltimbocca Poitrine de poulet grillée, prosciutto d'Italie, provolone fondant, tomates anciennes, roquette fraîche, tartinade de pe...	\$17.00
Prosciutto e Mozzarell Prosciutto San Daniele affiné pendant 24 mois, mozzarella di bufala, tomates ancestrales, roquette fraîche, huile d'oliv...	\$17.00
Burger di Kobe Kobe beef burger, provolone, bacon & onion jam, arugula, fried egg, brioche bun.	\$21.00
Bello Vegetariano Broccoli rabe à l'ail rôti, champignon portobello, mozzarella di bufala importée, tomates patrimoniales, nappé de balsam...	\$15.00
SALMONCELLO GRILLED SALMON,ARUGOLA,CAPERS,OVEN ROASTED TOMATOES, LEMON AIOLI SPREAD	\$21.00
FILETTO SALTIMBOCCA Fines tranches de filet mignon nichées sous du prosciutto, une touche de fromage fontina et des feuilles de sauge fraîch...	\$21.00
Salsiccia e Broccoli Di Rape Char-grilled Italian fennel sausage, roasted garlic broccoli rabe, smoked mozzarella, sun-dried tomato spread.	\$17.00
MUFFALETTA TWIST ON THE ITALINA COLD CUT- SAN DANIELE 24MONTH PROSCIUTTO,MORTADELLA,HAM,SALAMI,PROVOLONE CHEESE,OLIVE SALAD SPREAD	\$16.00

Antipasti

ITEM	PRICE
Bruschette Ai Fichi Faux filet de pain croustillant garni de confiture de figues, Gorgonzola crémeux, roquette fraîche et prosciutto affiné...	\$16.00

ITEM	PRICE
Fritto Misto Crispy calamari, shrimp & cod, duo dipping sauce.	\$21.00
Mozzarella D.O.P. Mozzarella di bufala importée, tomates patrimoniales, perles de balsamique, huile d'olive extra vierge.	\$19.00
Polpettone Al Tegamino Savoureuse boulette de viande géante alliant bœuf Kobe et mortadelle, nappée de ragú de tomates, accompagnée de ricotta...	\$17.00
Tagliere Imported Italian-cured meats & cheeses, nuts, pickled vegetables & condiments.	\$28.00
Torta Di Melenzane Baby eggplant, tomato sauce, fresh mozzarella, Parmigiano Reggiano.	\$16.00
Polipo Grilled octopus, heirloom tomatoes, potatoes, celery, Gaeta olives, EVOO.	\$21.00
CALAMARI and GAMBERI ALLA GRIGLIA Calamars savoureux et crevettes entières délicatement grillés, offrant une combinaison parfaite de tendreté et de saveur...	\$22.00
SCASLLOPS MOSCATO Faux filet de pétoncles dorés à la poêle, nappés d'une sauce onctueuse au moscato et accompagnés de raisins caramélisés,...	\$25.00
PIZZETTA MARGHERITA (FLATBREAD) ARTISAN FLATBREAD MARGHERITA PIZZA STYLE, FRESH SAM MARZANO TOMATOES,FRESH MOZZARELLA,FRESH BASIL,EVOO	\$17.00
COZZE AL TEGAMINO Moules fraîches du Maine rôties au four, baignées dans un flambé de vin blanc. Finies avec une touche de vinaigre balsam...	\$19.00

Insalate

ITEM	PRICE
Panzanella Tomates héritage, concombres croquants, olives Gaeta et Castelvetrano, oignons rouges, croûtons de pain au levain, basil...	\$15.00
Finocchietta Feuilles de roquette croquantes, fenouil finement tranché, et quartiers d'orange sanguine forment un mariage rafraîchiss...	\$16.00
Barbabietola Roasted heirloom beets, friséé, pistachios, ricotta salata, organic honey, aged balsamic vinaigrette.	\$16.00
Misticanza Spring mix, organic cherry tomatoes, cucumbers, Gaeta & Castelvetrano olives, shaved Parmigiano Reggiano, aged balsamic...	\$14.00

Primi Piatti

ITEM	PRICE
A Genovese Fusilloni pasta, braised beef caramelized onion ragú, Parmigiano Reggiano.	\$18.00
Orecchiette Petites pâtes en forme d'oreille, accompagnées de morceaux de saucisse au fenouil, de brocoli rabe à l'ail rôti, parsemé...	\$17.00
Bucatini Alla Amatriciana Hollow thick spaghetti, tomato ragú, guanciale, onions, Pecorino Romano.	\$17.00
Paccheri Spada Grandes tubes de pâtes artisanales accompagnés de morceaux d'espadon, de poivrons shishito, de tomates rôties au four, d...	\$22.00
Linguine Con Vongole and Arugul Manila clams, oven-roasted tomatoes, garlic, EVOO, arugula pesto.	\$19.00
Gnocchi Al Telefono Faux	\$16.00

ITEM	PRICE
LOBSTER RAVIOLI Ravioli généreusement garnis de homard, nappés d'une sauce crémeuse au safran. Servi avec des morceaux de homard et de l...	\$27.00
CARBONARA Bucatini avec guanciale croustillant, œuf bio crémeux et une touche de pecorino romano.	\$17.00
PASTA AL FORNO BAKED MEZZI RIGATONI,MINI MEATBALLS, RICOTTA CHESSE,SALAMI,HAM,BOILED EGGS,BECHAMEL,TOMATO RAGU',FRESH MOZZARELLA	\$19.00

Contorni

ITEM	PRICE
Polenta Crispy polenta cakes.	\$10.00
Patate Al Rosmarino Pommes de terre fingerling rôties avec du romarin.	\$10.00
Broccoli Rabe All'aglio	\$10.00
Pure Di Patate Pommes de terre écrasées avec ail rôti.	\$10.00
Spinaci All'aglio	\$10.00
Aspargi Griglia	\$10.00
Escarole Escarole relish with walnuts, golden raisins & olives.	\$10.00

Dolce

ITEM	PRICE
Tiramisu Un doux assemblage de biscuits imbibés de café espresso et de mascarpone crémeux.	\$15.00
Torta Al Limoncello Gâteau moelleux accompagné d'une crème au mascarpone et Limoncello, accompagné de son compote de bleuets.	\$15.00

Italian american comfort food

ITEM	PRICE
Chicken Piccata Chicken breast, white wine garlic lemon sauce, roasted-garlic mashed potatoes, asparagus.	\$22.00
Penne Vodka Penne pasta, house-made vodka creamy rose sauce, parmesan cheese, fresh basil.	\$20.00
Fettuccine Alfredo Toasted egg noodles coated in a rich Alfredo sauce, topped with savory parmesan cheese. Option to include tender chicken...	\$20.00
Chicken Parmigiana Poitrine de poulet légèrement panée, nappée d'une sauce tomate relevée, fondue de mozzarella, servie avec des spaghettis...	\$22.00
Gnocchi Gorgonzola Petits gnocchis tendres nappés d'une sauce onctueuse au Gorgonzola, mariés à des feuilles d'épinards bio et parsemés de...	\$20.00
Penne Primavera Red roasted peppers, zucchini, broccoli, spinach, light rosé cream sauce.	\$20.00