★ Rate your favorite items and earn points →

pricelisto

Limoncello Baltimore

Limoncello Baltimore

Menu Prices — October 26, 2026

Limoncello Baltimore menu with prices in United States, updated March 2022: 93 items across 9 categories, prices from $10.00 to $55.00.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Limoncello Baltimore Menu with Prices (United States)

Limoncello Baltimore menu with prices in United States, updated March 2022: 93 items across 9 categories, prices from $10.00 to $55.00. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at www.pricelisto.com/menu-prices/limoncello-baltimore-2

Menu categories: Antipasti · Insalate · Contorni · Primi Piatti · Secondi Piatti · Dolce · Italian American comfort food · Panini · Italian american comfort food

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 ragú 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 & Castelvetrano olives, shaved Parmigiano Reggiano, aged balsamic...	**$14.00**
Panzanella Heirloom tomatoes, cucumbers, Gaeta & Castelvetrano olives, red onions, sourdough croutons, fresh basil, oregano, EVOO.	**$15.00**

Contorni

ITEM	PRICE
Broccoli Rabe All'aglio	**$10.00**
Polenta Galettes de polenta croustillantes.	**$10.00**

ITEM	PRICE
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**
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 émiettée, 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**

ITEM	PRICE
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 SALTIMOBOCCA 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**
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, friseé, 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**

ITEM	PRICE
Linguine Con Vongole and Arugul Manila clams, oven-roasted tomatoes, garlic, EVOO, arugula pesto.	**$19.00**
Gnocchi Al Telefono Faux	**$16.00**
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**

ITEM	PRICE
Penne Primavera Red roasted peppers, zucchini, broccoli, spinach, light rosé cream sauce.	**$20.00**