Menu

il Limone

delicatessen · osteria · traiteur

Wekelijkse Specials

Maandag serveren we een risotto van de dag,
dinsdag een klassieke pasta volgens Italiaans recept.
Op vrijdag en zaterdag verrast onze chef je met een viergangen chefsmenu vol seizoenssmaken.

Reserveer via onze website.

Il Limone is een droom die werkelijkheid werd voor vader en dochter Fabio & Chiara Cappellano. Vanuit ons familiebedrijf Il Tartufo in Delft hebben we de liefde voor pure, authentieke Italiaanse gastronomie nu ook naar Breda gebracht.

Fabio groeide op in Siracusa, Sicilië, waar hij van zijn Nonna Maria de geheimen van de Italiaanse keuken leerde. Na jarenlange ervaring in de Italiaanse foodindustrie en het opbouwen van een groothandel met exclusieve producten, besloot hij zijn passie te volgen.

Chiara is opgegroeid in het familiebedrijf en studeerde aan de Hotelschool in Breda. Haar missie? De echte smaken en verhalen van Italië delen met een nieuwe generatie.

Bij Il Limone proef je niet alleen onze gerechten, maar ook onze roots, reis en familieband.

Benvenuti!

— Famiglia Cappellano

Drinks

Caffetteria

Espresso	2.95
Espresso Doppio	3.95
Espresso Macchiato	3.50
Caffè Americano	3.50
Cappuccino	3.95
Latte Macchiato	4.24
Doppio Cappuccino	4.95
Thee	3.50
Verse munt/gember thee	4.50
Cicoccolata Calda: italiaanse warme chocomelk	5.50

Extra shot + 2.00 | Extra havermelk + 1.00

Bibite

Acqua Panna/S.Pellegrino 25cl	3.50
Acqua Panna/S.Pellegrino 75cl	6.95
Limonata San Pellegrino	3.95
Aranciata Rossa San Pellegrino	3.95
Aranciata Lurisia	4.95
Chinotto	4.95
Mandarino Verde (groene mandarijn)	4.95
Limone e Zenzero (gember&citroen)	4.95
Ice Tea Limone	4.95
Acqua Tonica	4.95
Appel, Peer, Perzik of Bloedsinaasappelsap	4.25

Birre

Birra Moretti – *van de tap*	3.95
Birra Il Limone *moretti met limonata*	5.95
Birra Ichnusa non filtrata – *ongefilterd sardijns bier*	5.95
Birra Messina – *siciliaans bier met zeezout*	5.95
Moretti 0.0 *alcoholvrij bier*	3.95

Cocktails

Aperol Spritz 9.95
aperol, prosecco en pellegrino

Hugo Spritz 9.95
eldenflower, prosecco en pellegrino

Campari Spritz 10.95
campari, prosecco en pellegerino

Bellini 9.95
perziksap en prosecco

Limoncello Cocktail 10.95
limoncello, prosecco, tonic, pellegrino

Sicilian Mule 10.95
limecello, gember met citroen en munt

Don Fabio 11.95
amaretto, chinotto en citroen

Negroni Sbagliato 11.95
campari, vermouth, prosecco

Gin Mare Tonic 11.95
gin, aqua tonica en salie

Crodino 8.95
alcoholvrije aperitivo

Sgroppino 9.95
citroen sorbet, vodka en prosecco

Espresso Martini 11.95
espresso, koffielikeur, pistache en vodka

Bianchi

Vino Bianco della Casa - Sicilia DOC
grillo, wit fruit, fruitig, citrus, sappig en soepel 5.95 | 33.95

Pinot Grigio – Veneto DOC
licht, fruitig, rijp wit fruit, peer, groene appel, wilde bloesem, amandel, honing en een licht bittere afdronk
6.95 | 39.95

Toscana Bianco IGT
typisch toscaans, licht, fris, witte meloen, peer en een mooie zuurtegraad
6.95 | 39.95

Zibibbo Secco – Sicilia Bio DOC
bio, zeer fruitig, citrus, tropisch fruit, perzik, sappig, licht kruidig enn erg mineraalrijk
7.25 | 41.50

Pecorino – Abruzzo IGT
fruitig, citrus, witte bloemen, ananas, grassig en lychi's
8.95 | 49.95

Grillo – Sicilia IGT
perzik, ananas, fruitig, vol, vanille, licht hout gelagerd
64.94

Vino Rosso

Vino Rosso della Casa– Sicilia DOC
nero d' avola, sappig, rond, rood fruit, aardbei, kers en licht kruidig
5.95 | 33.95

Montepulciano d'Abruzzo – Abruzzo DOC
sappig, stevig, kersen, bosbessenjam, lichtkruidig, hint van zoethout
6.95 | 35.95

Achille – Toscana IGT
sangiovese, intens dieprood fruit, aardbei, kersen, mineraalrijk kruidig en typisch toscaans
7.25 | 41.50

Bardolino Classico – Veneto DOC
licht gekoeld, sappig, zacht, kersen, aardbei en heel licht kruidig.
7.95 | 42.5ö

Primitivo di Manduria – Salento DOP
vol, intens, rijpe pruimen, kersenjam, licht kruidig, vanille, zachte tannine, soepel en sappig
8.25 | 44.95

Nero d'Avola Barrique - Sicilia DOC:
intens, fluweelzacht, hout, kers, rijpe pruim, houtgelagerd en vanille 51.95

Kurkprijs:
Kijk in onze wijnkast naar alle rode wijnen die per fles gaan. Kurkprijs per fles is +19.95

Rose

Incastro Rosa – Abruzzo IGT
licht, zeer fruitig, sappig, aardbei, framboos, kers fris en licht kruidige afdronk
7.25 | 41.50

Spumante

Spumante – Langhirano
aromatisch, groene appel, sappig en fruitig
8.25 | 44.95

Alta Langa - Piemonte DOCG
extra brut, chardonnay en pinot noir. 36 maanden sur lie, rijk, wilde bloemen, mineraalrijk, citrus vruchten, wilde bessen en honing
69.95

Lambrusco Secco
rode bubbel, sappig, zwarte kers, bosaardbei, droog, verfijnde bubbel 45.95

Panini

TOT 15:00

vegetariani

Sicilia | 9.95
groene olijvencrème, pecorino, aubergine, zongedroogde tomaat en rucola

Caprese | 9.95
pesto, mozzarella, tomaat en basilicum

Angela | 9.95
vijgenjam, gorgonzola, walnoten en rucola

Verdure | 10.95
groene olijvencrème, gegrilde groentes, tomaat en basilicum (vegan)

Leonardo | 10.95
pesto, mozzarella, parmigiano, zongedroogde tomaat, balsamico en basilicum

Giuseppe | 10.95
truffelcrème (zit anjovis in) taleggio, artisjok en rucola

Chiara | 11.95
pesto, mozzarella, parmigiano, tomaat, aubergine en basilicum

Panino della Settimana | 12.95
vraag naar het broodje van de week

con salumi

Toscano | 9.95
pesto, provolone, venkelsalami en rucola

Tartufo | 11.95
truffelcréme, mozzarella, parmaham en basilicum

Romano | 10.95
zongedroogde tomatencrème, mozzarella, geroosterde ham en rucola

Luciano | 10.95
olijfolie, mozzarella, porchetta, zongedroogde tomaat en rucola

Stefano | 11.95
truffelcrème, mozzarella, mortadella, aubergine parmigiano en rucola

Giorgio | 10.95
olijfolie, gorgonzola, coppa, zongedroogde tomaat, balsamico en rucola

Vesuvio | 10.95
olijfolie, provolone, nduja, paprika en rucola

Limone | 11.95
citoenricotta, pecorino, bresaola, artisjok en rucola

Carpaccio | 13.95
truffelsaus, carpaccio, parmigiano, pijnboompitten en rucola

Vitello | 13.95
tonijnsaus, kalfsvlees, kappertjes en rucola

Lorenzo | 12.95
pesto, stracciatella mortadella, pistache en rucola

Indien u allergieën heeft, informeer dan onze bediening alstublieft.

Extra ingrediënten:
Glutenvrij 2.50
Parmaham 2.95
Groente 2.50
Kaas 2.50

Sicilië

Food

Antipasti

geserveerd met brood | extra brood + 4

Antipasto Misto | 18.95
selectie vleeswaren en kazen

Antipasto Vegetariano | 18.95
selectie kazen en groentes

Burrata & Verdure Grigliate | 17.95
burrata en gegrilde groentes

Vitello Tonnato | 17.95
kalfsvlees met tonijnsaus

Carpaccio al Tartufo | 17.95
ossenhaas, truffeldressing, parmigiano en pijnboompitten

Paste

Pasta del Giorno | 18.95
vraag naar de wisselende pasta's van de dag

Lasagna Tradizionale | 16.95
de klassieker, met 8 uur lang gestoofde bolognese saus

Parmigiana di Melanzane | 15.95
siciliaans ovengerecht met laagjes aubergine, tomatensaus en kaas

Cannelloni Ricotta & Spinaci | 15.95
gevulde pasta rolletjes met ricotta en spinazie in een tomatensaus

Cannelloni Carne & Tartufo | 16.95
gevulde pasta rolletjes met vlees in een truffelsaus

Cereali e Verdure | 15.95
vegan salade van gemixte granen, tomaat, gegrilde groentes en taggische olijven

---

Wist je dat je ook de pasta's uit de counter kan bestellen? Neem een kijkje!

Contorni bijgerechten

Pane, Olive e Tapenade | 9.95
brood met olijven en tapenade

Insalata Mediterranea | 9.95
gemengde groene salade met groentes

Caponata di Melanzane | 9.95
aubergine in een zoetzure tomatensaus

Verdure Grigliate | 11.95
gegrilde en gemarineerde groentes

Pinsa vraag naar de pinsa van de week

Pinsa's zijn heerlijk licht gebakken romeinse broden

Margherita | 14.95
tomatensaus, mozzarella en basilicum

Pistacchio | 17.95
mortadella, stracciatella en pistache

Prosciutto | 17.95
parmaham, stracciatella, zongedroogde tomaat en truffelcrème

Pinsa alla Norma | 16.95
tomatensaus, mozzarella, aubergine en ricotta salata en basilicum

Pinsa Vesuvio | 17.95
tomatensaus, mozzarella, ndjua, piccante salami en paprika

Carne

Wordt geserveerd met brood en groene salade

Pollo al Forno | 16.95
kip uit de oven met balsamico en citroen

Polpette della Nonna | 16.95
gehaktballetjes in tomatensaus

Scaloppina al Tartufo & Marsala | 16.95
kalfslapje in een truffel wijnsaus

Supplementen:
Gegrilde groentes 5.95
Caponata di melanzane 5.95

Dolce

Tiramisu
italiaans koffiegebak
7.25

Torta al Limone
frisse citroentaart
7.95

Cannollicchi
kleine krokante cannoli met verschillende vullingen: pistache, limoncello, hazelnoot, chantilly of chocola.
2.95

Cannolo Siciliano
gebakken koek gevuld met zoete schapenricotta
4.95

Piatto di Formaggi
kaasplankje met 4 Italiaanse kazen
13.95

Sgroppino
citroen sorbet, vodka en prosecco
9.95

Espresso Martini
espresso, koffie likeur en vodka
11.95

Pistacchio Affogato
pistache ijs met espresso
8.95

Vraag naar dessert van de dag

Amari e Digestivi

Grappa Giovane
jonge grappa
8.95

Grappa Riserva
gerijpte grappa
9.95

Grappa Persichina
met perzik
9.95

Limoncello
onze eigen met vico equense citroenen
6.95

Amaretto, Sambuca, Liquore al Caffè
6.95

Amaro d'Arancia Rossa
bloedinaasappel likeur uit sicilië
7.95

Vecchio Amaro del Capo
kruidenbitter uit calabria
6.95

Liquore Pistacchio
pistache likeur
7.50

Liquore Fragola
aardbei likeur
7.50

Liquore Melone
meloen likeur
7.50

Neem een kijkje bij de bar voor het volledige assortiment

Wist je dat Il Limone ook veel catering mogelijkheden aanbied?

Wij maken bijvoorbeeld allerlei antipasti schalen, pasta, vlees en groentegerechten voor jouw verjaardag, borrel of bedrijslunch!

Bekijk www.illimone.nl/catering voor meer informatie

Il Limone – Breda

Wilhelminastraat 16
4818 SG Breda
+31 76 532 3667 | www.illimone.nl
@illimonebreda

il Limone

delicatessen · osteria · traiteur