

Einfach auf Italienisch!

Diese Regel haben wir von Anfang an befolgt.
Wenn Sie authentische italienische Küche lieben,
dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir laden Sie ein, unsere Restaurants zu besuchen.

Restaurant I Love Pasta - Nudelmanufaktur

Es ist berühmt für seine hausgemachten Nudeln und seine authentische italienische Küche.
Zu den Vorzeiggerichten gehören Carbonara Premium und Tiramisù.
Wiejska 15A, Jelenia Góra

Pizzeria I Love Pizza - hier regiert Feuer!

Wenn Sie einmal eine Pizza aus dem Holzofen probiert haben, werden Sie keine andere mehr
essen wollen.
Podwale 17A, Jelenia Góra

I Love Italy - die italienische Lebensart

Ein kulinarisches Konzept, das ein Restaurant und einen Feinkostladen kombiniert.
Für die Zubereitung der Gerichte in unseren Restaurants verwenden wir sorgfältig ausgewählte
Produkte, von denen die meisten aus dem Feinkostladen I Love Italy stammen, in dem Sie auch
einkaufen können machen. Dort finden Sie köstliche Wurstwaren, Käse, Weine, Kaffee und andere
Delikatessen mit dem Qualitätssiegel #buyitaly.



Sie schätzen uns - vielen Dank!

Gemeinsam bilden wir die I Love-Familie.



Die italienischen Prüfer überprüften die Speisekarte, die Herkunft und Qualität der Zutaten,
die Erfahrung und Ausbildung der Köche, den Geschmack der Speisen, die Einrichtung und
die Atmosphäre. Wir wurden mit dem *Ospitalità Italiana*-Zertifikat ausgezeichnet.
Nur 28 Restaurants in Polen haben es.



Unsere Restaurants I Love Pasta und I Love Italy werden empfohlen
in dem renommierten Restaurantführer *Poland 100 Best Restaurants*.



Unsere Restaurants werden von der *Elitevereinigung der Associazione Italiana Cuochi*
empfohlen.



Der Dienst *Restaurant Guru* hat I Love Pasta zum besten Restaurant des Jahres 2024
Restaurant I Love Italy für das beste italienische Restaurant und
I Love Pizza für die beste Pizza in Jelenia Góra gekürt.



Goldene Gabeln werden an die besten Restaurants und Köche in Polen verliehen. I Love
Pasta und I Love Italy erhielten sie in der Kategorie „Mittelmeerküche“, während der
Küchenchef von I Love Italy, Michał Matuszewski, mit dem Titel „Meister der Kochkunst“
ausgezeichnet wurde.

idedoilove.pl

ANTIPASTI | VORSPEISE

1. CICCHETTI | 56 zł | 14€

Eine echte Spezialität aus Venedig, die den Reichtum und die Vielfalt der Region unterstreicht. Das Geheimnis dieser Sandwiches und Vorspeisen liegt in den perfekt ausgewählten Zutaten. In dieser Vorspeise können Sie 6 verschiedene Geschmackskompositionen probieren.

2. BURRATA CON POMODORI E PESTO | 48 zł | 12€ | 300g

Cremiger Burrata-Käse aus Apulien, serviert mit Rucola, Kirschtomaten, Pesto alla Genovese und Olivenöl extra vergine.

3. TARTARE DI FILETTO | 68 zł | 17€ | 250 g

Handgeschnittenes Rinderfilet-Tartar mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, gebratenen Kapern, Schalotten, marinierten Steinpilzen, Pinienkernen, unserthalben getrocknete Tomaten und Gewürzen. Das Gericht wird mit Brot serviert.

4. VEGE TARTARE | 56 zł | 14€ | 250 g

Handgeschnittenes Tartar aus gebratenen Auberginen, frischen und sonnengetrockneten Tomaten, Kapern, roten Zwiebeln, mit Starcciatella-Käse, knusprigen Austernpilzen, rotem Pfeffer und Petersilienöl. Das Gericht wird mit Brot serviert.

5. CARPACCIO DI MANZO | 72 zł | 18€ | 250 g

Carpaccio wurde 1950 in Venedig erfunden. Benannt ist das Gericht nach dem berühmten venezianischen Maler Vittore Carpaccio. Es handelt sich um ein aus einem Stück dünn geschnittenes Rinderfilet, das mit einer Beilage aus Rucola, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano serviert wird. Das Gericht wird mit Zitronenholzrauch geräuchert.

6. PATATINE FRITTE AL PARMIGIANO REGGIANO | 32 zł | 8€ | 150g

Pommes frites, belegt mit Parmigiano Reggiano und Trüffelpulver.

7. SPECIALITA ITALIANE | 48 zł | 12€ | za 100 g

Ein individuell zusammengestelltes Brett mit Käse, Aufschnitt und Spezialitäten aus unserer Ladentisch.

MINESTRE | SUPPEN

8. TORTELLINI IN BRODO | 36 zł | 9€ | 300ml

Handgemachte Teigtasche mit Fleischfüllung, serviert in Geflügel- und Rinderbrühe.

9. ZUPPA DI POMODORO | 36 zł | 9€ | 300 ml

Eine cremige und aromatische Tomatensuppe, serviert mit Olivenöl, Mozzarella, Pesto alla Genovese und gerösteten Mandeln.

PRIMI | ERSTE SPEISE

10. PASTA CON LE FAVE | 56zł | 14€ | 350g

Pasta Strozzapreti mit jungen Saubohnen, Guanciale und Pecorino Romano

11. RAVIOLI ALLA CAPRESE | 52 zł | 13€ | 350g

Zwölf handgemachte Ravioli mit einer Füllung aus Mozzarella und Ricotta-Käse.

Serviert mit einer Tomaten-Basilikum-Sauce

12. SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 56 zł | 14€ | 460g

Ein traditionelles Gericht der römischen Küche. Nudeln in einer Soße auf der Basis von Pecorino Romano-Käse, Guanciale und Eigelb.

13. SPAGHETTI AGLIO, OLIO E GAMBERI | 72 zł | 18€ | 300g

Spaghetti in einer Soße mit Knoblauch, Peperoncino, Olivenöl, Krabbenbutter, Petersilie und Krabben.

14. RIGATONI CON RAGÙ NAPOLETANO | 56 zł | 14€ | 400g

Rigatoni-Nudeln in einer reichhaltigen Fleischsauce aus Rindfleisch, Schweinekamm, Schweinerippchen mit Pancetta, Prosciutto Crudo di Parma und Tomatensauce. Serviert mit Petersilie.

15. GNOCCHI CON RAGU DI SALSICCIA | 48 zł | 12€ | 350g

Kartoffelgnocchi in einer Sauce mit italienischer Wurst, Tomaten, Knoblauch, Parmigiano Reggiano, Sahne und Petersilie.

16. CARAMELLE ALL'ANATRA | 60zł | 15€ | 350g

Zwölf handgemachte Ravioli in Form von Bonbons mit Entenbratenfüllung.

Serviert mit gerösteter Butter und Pinienkernen.

17. CONCHIGLIONI RIPIENI AI FORNO | 60 zł | 15€ | 460g

Muschelförmige Nudeln, gefüllt mit einer Füllung aus Portobello-Pilzen, Zucchini, Petersilie und Mascarpone. Überbacken in einer italienischen Käsesauce.

18. RISOTTO CON ASPARAGI E PROSECCO | 60 zł | 15€ | 360g

Cremiges Risotto mit grünem Spargel und Prosecco. Zubereitet mit Arborio-Reis der im Norden Italiens angebaut wird. Das Geheimnis für ein gut zubereitetes des Gerichts ist eine leicht flüssige Konsistenz und al dente gekochter Reis.

SECONDI | ZWEITE SPEISE

19. ASPARAGI AL BURRO CON PARMIGIANO | 48zł | 12€ | 350g 

Gebratener grüner Spargel in Butter, serviert mit Parmigiano Reggiano und Focaccia.

20. INSALATA CAESAR | 60 zł | 15€ | 350g

Caesare Cardini gilt als der Erfinder dieses Gerichts. Die Hauptzutaten sind Römersalat, Parmigiano Reggiano-Käse, Croutons, Kirschtomaten und Hähnchenbrust.

21. FRITTO MISTO DI MARE | 76 zł | 19€ | 350g 

Verschiedene Arten von Meeresfrüchten und Gemüse, panierte und gebratene.

22. POLPO CON PUREA DI PATATE | 68 zł | 17€ | 280g 

Gegrillte Tentakel aus Oktopus, serviert auf einem zarten Kartoffelpüree, ergänzt durch gebratene Artischocken und eine aromatische Petersiliensalsa.

23. TRIPPA ALLA FIORENTINA | 52 zł | 13€ | 300g

Kutteln aus Rindfleisch nach Florentiner Art. Dickes Gericht mit Gemüse und Tomaten, überbacken mit Parmigiano Reggiano Käse. Das Gericht wird mit Brot serviert.

24. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 96 zł | 24€ | 450g

25. Eines der berühmtesten italienischen Gerichte der Welt. Es wird mit Kalbfleisch, Prosciutto Crudo und Salbeiblättern zubereitet. Es wird mit Brot serviert.

25. TAGLIATA DI MANZO | 119 zł | 29€ | 400g



Gegrilltes und in Scheiben geschnittenes Rinderfilet, serviert mit essbarem Gold. Das Gericht wird mit Rucola, Brot, Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano Käse serviert.

26. STRACOTTO AL CHIANTI | 72zł | 18€ | 350g

Geschmorte Rinderbäckchen in Chianti-Rotwein, serviert mit Kartoffelpüree, Boretan-Zwiebeln und Petersilienöl.

27. COTOLETTA DI MELANZANE CON SALSA DI POMODORO | 48zł | 12€ | 380g 

Gebackene Auberginen, serviert mit einer Tomatensauce.


28. GRIGLIATA MISTA | 76zł | 19€ | 300g  

Verschiedene Arten von Meeresfrüchten und Fisch, die über dem offenen Feuer gegrillt werden. Das Gericht wird mit Rucola, Tomaten und Brot serviert.

BAMBINI MENU | KINDERMENÜ

29. PASTA IN BRODO | 24 zł | 6€ | 200ml

Hausgemachte Nudeln in Geflügel- und Rinderbrühe.

30. PENNE IN BIANCO | 20 zł | 5€ | 180g 

Penne-Nudeln mit Butter oder Öl serviert.

31. SPAGHETTI AL POMODORO | 28 zł | 7€ | 230g 

Spaghetti-Nudeln in klassischer Tomatensauce.

32. GNOCCHI AL POMODORO | 32 zł | 8€ | 210g 

Gnocchi in einer Tomatensauce.

33. RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO | 34 zł | 8,50€ | 230g

Rigatoni-Nudeln in einer reichhaltigen Fleischsauce aus Rindfleisch, Schweinekamm, Rippen mit Pancetta, Prosciutto Crudo di Parma und Tomatensauce.

CONTORNI | ZUSÄTZE

34. INSALATA MISTA | 32 zł | 8€ | 180 g



Ein klassischer kleiner italienischer Salat mit Karotten, Tomaten und Zwiebeln.

35. STUZZICHINI | 28 zł | 7€ | 150 g



Eine Reihe von Snacks ideal für Alkohol. Besteht aus Oliven, italienischen Chips und gesalzenen Nüssen.

36. PANE | 16 zł | 4€ | 200g

Ein Korb mit selbstgebackenem Brot.

DOLCI | SÜSSIGKEIT

37. PROFITEROLES AL CIOCCOLATO | 34 zł | 8,50€ | 150g

Eine französische Süßspeise, die ihre Wurzeln in Italien hat. Es handelt sich um Windbeutel aus gedämpftem Teig gefüllt mit Vanillecreme und überzogen mit Schokoladensauce.

38. CAFFÉ AFFOGATO | 26 zł | 6,50€ | 100g

Ein Dessert auf der Basis von Kaffee und Sahneeis.

39. PANNA COTTA | 32 zł | 8€ | 180g

Ein klassisches italienisches Dessert auf Sahnebasis.
Serviert mit einer hausgemachten Sauce aus Früchten der Saison.

40. TIRAMISÙ | 36 zł | 9€ | 250g

Eine klassische Nachspeise der italienischen Küche. Zubereitet nach dem Rezept des Restaurants Love Pasta. Der Restaurant-Guru-Service wählte es zum besten Tiramisu in Jelenia Góra.

41. CUORE CALDO AL PISTACCHIO | 39 zł | 9,50€ | 220g

Ein gebackener weißer Schokoladenkuchen mit einem flüssigen Pistazienkern, welche mit einer Kugel Sahneis serviert ist.

42. GELATO | 9zł | 2€ | 70g

Handwerklich hergestelltes Speiseeis in saisonalen Geschmacksrichtungen. Für aktuell verfügbare fragen Sie bitte das Personal.

43. COPPA DI FRUTTA FRESCA E MASCARPONE | 36 zł | 9 € | 220g
Saisonale Obst servierte mit Mascarpone und Limoncello-Creme.

44. COPPA DI GHIACCIO | 28zł | 7€ | 120g
Haselnusseis mit Gianduja und gerösteten Haselnüssen.



45. ILLY CREMA | 12 zł | 3€ | 60g

Gefrorene Kaffeecreme.



illy caffe / illy caffe (koffeinfrei)

Espresso	12 zł 3€ 30 ml
Espresso Doppio	16 zł 4€ 60ml
Espresso Macchiato	16 zł 4€ 60ml
Cappucino	16 zł 4€ 200ml
Latte Macchiato	18 zł 4,50€ 300ml
Caffe Latte	18 zł 4,50€ 300ml
Flat White	18 zł 4,50€ 200ml
Americano	16 zł 4€ 200ml
Babyccino	16 zł 4€ 200ml
Pistaccino (Pistazien-Cappuccino %)	20 zł 5€ 200ml
Caffe del Giorno	20 zł 5 € 200ml

SÄFTE UND LIMONADEN

Hausgemachte Limonade	20 zł 5€ 0,3L
CAPPY Apfelsaft, Orangensaft	10 zł 2,50€ 0,25L
Frisch gepresster Saft	26 zł 6,50€ 0,3L

WASSER

Karaffe Wasser mit/ohne Kohlensäure	10 zł 2,50€ 0,5L
Karaffe Wasser mit/ohne Kohlensäure	14 zł 3,50€ 1L

ITALIENISCHES WASSER IN FLASCHEN

Wasser mit/ohne Kohlensäure	16zł 4€ 0,7 L
-----------------------------	-------------------

GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola ZERO, Fanta, Sprite, Tonic	12 zł 3€ 0,25L
CHINÒ, ARANCIATA, LIMONATA	14 zł 3,50€ 0,33L

BIER VOM FASS MARIENTAL

PILS	16 zł 4€ 0,4L
JAHRESZEITLICH	16 zł 4€ 0,4L

BIER (FLASCHE)

MENABREA LA 150° AMBRATA	16 zł 4€ 330ml
MENABREA LA 150° BIONDA	16 zł 4€ 330ml
MENABREA ARTE IN BOTTIGLIA	16 zł 4€ 330ml

ALKOHOLFREIES BIER (FLASCHE)

Mitostaw	14 zł 3,50€ 0,5L
MENABREA ZERO	14 zł 3,50€ 330ml

Eine Liste der Allergene ist bei den Mitarbeitern erhältlich.

NEWBY BLATT-TEAS | 20 zt | 4€ | 0,5L

CEYLON

Ein Schwarztee aus Sri Lanka mit einem erfrischenden Geschmack und einem vollen, trockenen Abgang mit aromatischen Zitrusnoten.

CINNAMON

Ein schwarzer Tee mit einem vollen, trockenen und weichen Geschmack, Zimtaroma und einem warmen, beruhigenden Abgang.

EARL GREY

Schwarzer Tee mit Zitrusaroma, weich im Abgang und ausgewogen, voller Geschmack mit süßer Bergamotte-Note.

JASMIN BLOSSOM

Eine aromatische, süße und zarte Mischung mit einem betörenden Jasminduft.

SILVER NEEDLE

Ein weißer Tee mit Noten von Melone und Honig, mit einem zart cremigen Geschmack und einem klaren, erfrischenden Abgang.

MANGO & STRAWBERRY

Ein köstlicher Aufguss mit Erdbeer- und Mango-Aromen und einem ausgewogenen süß-säuerlichen Geschmack.

PEPPERMINT

Ein aromatischer Pfefferminztee mit frischem und kräftigem Geschmack.

ROOIBOS TIRAMISU

Ein Rooibos-Aufguss mit zuckrigem Kakao-Aroma, Nuss-, Kaffee- und Schokoladengeschmack und einem süßem und lang anhaltendem Abgang.

PERSIAN ROSE

Eine einzigartige Mischung aus iranischen Rosenknospen mit einem subtilen Rosenaroma, zart blumigem Geschmack und einem weichen, lang anhaltenden Abgang.

GREEN SENCHA

Sencha-Teeblätter werden im zeitigen Frühjahr geerntet. Während des Produktionsprozesses werden sie mit heißem Dampf behandelt, damit sie ihre natürliche Frische nicht verlieren.

HIBISCUS RED BERRIES

Eine einzigartige Beerenmischung mit Hibiskus, der für seine wohltuenden Eigenschaften auf das Immun- und Verdauungssystem bekannt ist.

BLÜHENDER TEE | 26 zt | 6,50€

Handgefertigte Blütentees sind wahre Meisterwerke. Geschaffen für Liebhaber erhabener Geschmacksrichtungen.

BLUEBERRY

Die feine Komposition aus grünen Teeblättern und Blüten, überrascht durch ihre Milde.

TÉ FREDDO | 26zt | 6,50€ | 300 ml

Bitte erkundigen Sie sich beim Personal nach dem aktuellen Eistee-Angebot.