

## Semplicemente all'italiana!

Questo è il motto che ci accompagna fin dall'inizio.  
Se siete amanti della vera cucina italiana, siete capitati nel posto giusto.

## Benvenuti nei nostri ristoranti.

### I Love Pasta - ristorante e laboratorio di pasta fresca

Famoso per la pasta fatta in casa e l'autentica cucina italiana. I piatti d'autore sono la Carbonara Premium e il Tiramisù.

### I Love Pizza - qui brucia il fuoco della passione!

Chi prova la pizza del nostro forno a legna, non vorrà più provarne altre.

### I Love Italy - stile di vita italiano

Il nuovo concetto culinario che unisce ristorante e salumeria.

Per la preparazione delle pietanze servite nei nostri ristoranti utilizziamo ingredienti selezionati con cura da I Love Italy, dove potete acquistarli direttamente al banco. Fra le varie specialità spiccano salumi, formaggi, vini, caffè e altri prodotti certificati dal marchio di qualità #buyitaly.

Scrivi una recensione, grazie!

Entra anche tu a far parte della famiglia I Love.



Una commissione italiana ha verificato il menu, l'origine e la qualità degli ingredienti, la formazione e l'esperienza dei nostri chef, il sapore delle nostre portate, l'arredamento e l'atmosfera. Abbiamo ricevuto il certificato Ospitalità Italiana, assegnato a soli 28 ristoranti in Polonia.



I nostri ristoranti I Love Pasta e I Love Italy sono consigliati nella prestigiosa guida Poland 100 Best Restaurants.

Ristorante  
Selezionato



Associazione  
Italiana Cuochi

I nostri ristoranti sono consigliati da una federazione d'élite Associazione Italiana Cuochi.



Il ristorante Guru ha nominato I Love Pasta il migliore del 2024 ristorante, e I Love Italy per il miglior ristorante italiano, Love Pizza per la migliore pizza di Jelenia Góra.



Le forchette d'oro vengono assegnate ai migliori ristoranti e chef della Polonia. I Love Pasta e I Love Italy li hanno ricevuti nella categoria Cucina Mediterranea, mentre lo Chef I Love Italy - Michał Matuszewski ha ricevuto il titolo di Gran Maestro delle Arti Culinarie.

idedoilove.pl



## ANTIPASTI

### 1. CICCHETTI | 56 zł | 14€

Specialità veneziana che richiama la ricchezza della regione. Il segreto di questi snack è nascosto negli ingredienti, selezionati a regola d'arte. Questo antipasto consiste di sei diverse composizioni di sapori.

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

Burrata pugliese cremosa, servita con rucola, pomodorini, pesto alla genovese e olio extra vergine di oliva.

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

Filetto di vitello battuto al coltello, la tartare viene servita con maionese al tartufo fatta in casa, capperi, scalogno, porcini marinati, pinoli, pomodorini secchi e spezie.  
Viene servita con pane.

### 4. VEGE TARTARE | 56 zł | 14€ | 250g

Tartare vegetariana battuta al coltello, composta da melanzane, pomodori freschi e secchi, cipolla rossa, capperi, stracciatella di bufala, funghi ostriche croccanti, pepe rosso e olio al prezzemolo.  
Viene servita con pane.

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

Il carpaccio è stato creato a Venezia nel 1950, il suo nome fa riferimento al famoso pittore Vittore Carpaccio. Si tratta di filetto di manzo tagliato sottilmente da un unico pezzo, servito con rucola, pomodorini e parmigiano reggiano. Il piatto è affumicato con fumo di legna di limone.

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

Patatine fritte condite con Parmigiano Reggiano e polvere di tartufo.

### 7. SPECIALITÀ ITALIANE | 48 zł | 12€ | 100 g

Tagliere di salumi, formaggi e altre specialità del nostro banco.

## MINESTRE

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

Piatto tipico della tradizione bolognese. Tortellini ripieni serviti in brodo di carne.

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

Una vellutata di pomodoro cremosa e aromatica, servita con olio d'oliva, mozzarella, pesto alla genovese e mandorle tostate.

## PRIMI

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

Strozzapreti con fave novelle, guanciale e Pecorino Romano.

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



Dodici ravioli fatti a mano ripieni di mozzarella e ricotta, serviti con salsa di pomodoro e basilico.

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

Un piatto tradizionale della cucina romana. Pasta al sugo di pecorino romano, Guanciale e tuorli d'uovo.

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



Un grande classico della cucina italiana con aggiunta di gamberi e prezzemolo.

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

Uno dei grandi classici delle famiglie italiane per il pranzo della domenica.

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

Gnocchi di patate al sugo con salsiccia, pomodori, aglio, Parmigiano Reggiano, panna e prezzemolo.

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

Dodici ravioli a forma di caramella fatti a mano e ripieni di carne d'anatra.

Le "caramelle" vengono servite con burro tostato e pinoli.

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



Conchiglioni ripieni di champignon, zucchini e mascarpone conditi con salsa di formaggio italiano.

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



Risotto cremoso con asparagi verdi e Prosecco. Preparato con riso Arborio coltivato nel nord Italia. Il segreto per una cottura a regola d'arte  
Il piatto ha una consistenza leggermente liquida e il riso è cotto al dente.



## SECONDI

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

Asparagi verdi fritti al burro, serviti con Parmigiano Reggiano e focaccia.

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

Celebre piatto creato dallo chef italiano Cesare Cardini. È composto principalmente da lattuga romana, parmigiano reggiano, crostini e petto di pollo.

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

Frutti di mare e verdure impanati e fritti in profondità.

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

Tentacoli di polpo alla griglia, serviti su delicato purè di patate, completato da carciofi arrostiti e salsa aromatica al prezzemolo.

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

Tripa al forno con verdure, pomodori e parmigiano reggiano. Vengono serviti con pane.

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

Uno dei piatti italiani più famosi al mondo. I veri saltimbocca devono essere rigorosamente di vitello, ripieni di prosciutto crudo e salvia. Vengono serviti con pane.

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



Piatto tipico della cucina italiana. Entrecôte alla griglia tagliata a fettine e servita su un letto di rucola con pomodorini, scaglie di parmigiano reggiano e una foglia di oro alimentare.

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

Guance di manzo stufate al vino rosso Chianti, servite con purè di patate, cipolle borettane e olio al prezzemolo.

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

Melanzane fritte nel pangrattato, servite su salsa di pomodoro.

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

Vari tipi di frutti di mare e pesce grigliati su un fuoco vivo.

Il piatto viene servito con rucola, pomodori e pane.

## MENU PER BAMBINI

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

Pasta fatta in casa in brodo di carne.

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

Penne servite con burro o con olio d'oliva.

31. SPAGHETTI AL POMODORO | 28zł | 7€ | 200g 

Spaghetti con la classica salsa al pomodoro.


32. GNOCCHI AL POMODORO | 30 zł | 8€ | 210g 

Gnocchi di patate con salsa al pomodoro.

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

Rigatoni in un ricco sugo di carne di manzo, capocollo, costolette di maiale con pancetta, Prosciutto Crudo di Parma e salsa di pomodoro.

## CONTORNI

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

La classica insalata arricchita da carote, pomodorini e cipolla.



35. STUZZICHINI | 20 zł | 7€ | 150 g 

Olive, patatine e noccioline.

36. PANE | 16 zł | 4€ | 200g

Pane fatto in casa.

## DOLCI

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

Si tratta di bignè di pasta choux ripieni di crema alla vaniglia e ricoperti di salsa al cioccolato.

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

Gelato alla crema imbevuto di caffè.

39. PANNA COTTA | 32zł | 8€ | 180g

Classico dolce italiano a base di panna. Servito con salsa di frutta di stagione.

40. TIRAMISÙ | 36zł | 9€ | 250g

Preparato quotidianamente dai nostri colleghi del ristorante I Love Pasta, secondo il servizio Restaurant Guru il nostro tiramisù è stato riconosciuto come il migliore a Jelenia Góra.

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

Dolce al cioccolato bianco ripieno di crema al pistacchio.

Viene servito caldo con una pallina di gelato alla crema e frutta di stagionale.

42. GELATO | 9zł | 2€ | 70g

Gelato artigianale sulla base degli ingredienti stagionali.

Rivolgersi allo staff per informazioni riguardo ai gusti attualmente disponibili.

43. COPPA DI FRUTTA FRESCA E MASCARPONE | 36 zł | 9 € | 220g

Frutta di stagione servite con mascarpone e crema di limoncello.

44. COPPA DI GHIACCIO | 28zł | 7€ | 120g

Gelato alla nocciola con gianduja, nocciole tostate



45. ILLY CREMA | 12 zł | 3€ | 60g

Crema al caffè ghiacciato.



## illy caffè

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
Caffè Latte	18 zł   4,50€   300ml
Flat White	18 zł   4,50€   200ml
Americano	16 zł   4€   200ml
Babyccino	16 zł   4€   200ml
Pistaccino	20 zł   5€   200ml
Alternatywa DRIP	20 zł   5€   200-250ml
Caffè del Giorno	20 zł   5 €   200ml

### SUCCHI & LIMONATE

Limonata fatta in casa	20 zł   5€   0,33L
Succo di mela Cappy / Succo di arancia Cappy	10 zł   2,50€   0,25L
Spremuta fresca	26 zł   6,50€   0,3L

### ACQUA

Caraffa (0,5 L) di acqua frizzante / naturale	10 zł   2,50€
Caraffa (1 L) di acqua frizzante / naturale	14 zł   3,50€

### AQUA IN BOTTIGLIA ITALIANA

Frizzante / naturale	16 zł   4€   0,7 L
----------------------	--------------------

### BEVANDE

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

### BIRRE ALLA SPINA

#### BIRRIFICIO REGIONALE MARIENTAL

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

### BIRRA (IN BOTTIGLIA)

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

### BIRRA ANALCOLICA (IN BOTTIGLIA)

Miłośław	14 zł   4,50€   0,5L
MENABREA ZERO ZERO	14zł   3,50€   330ml

**NEWBY-TEA | 20 zł | 4€ | 0,5L**

**CEYLON**

Tè nero proveniente dallo Sri Lanka caratterizzato da un gusto rinfrescante e da un retrogusto asciutto con una nota aromatica di agrumi.

**CINNAMON**

Tè nero sopraffino dal gusto pieno, asciutto e morbido, con un aroma di cannella e con un finale caldo e rilassante.

**EARL GREY**

Tè nero dall'aroma agrumato, dal finale morbido e dal sapore equilibrato, caratterizzato da un gusto corposo con una nota dolce di bergamotto.

**JASMIN BLOSSOM**

Miscela aromatica, dolce e delicata caratterizzata da un profumo accattivante di gelsomino e da un finale liscio.

**SILVER NEEDLE**

Tè bianco con note di melone e miele, caratterizzato da una consistenza leggermente cremosa e da un finale limpido e rinfrescante.

**MANGO & STRAWBERRY**

Delizioso infuso con note aromatiche di fragole e mango, caratterizzato da un sapore agrodolce equilibrato e da un retrogusto al miele.

**PEPPERMINT**

Infuso aromatico alla menta piperita dal gusto fresco e deciso, caratterizzato da un finale pulito e rinfrescante.

**ROOIBOS TIRAMISU**

Infuso di rooibos dall'aroma zuccherato al cacao, un gusto di nocciola, caffè e cioccolato con un finale dolce e persistente.

**PERSIAN ROSE**

Una miscela unica di boccioli di rosa iraniani caratterizzato da un sottile aroma di rosa, un delicato sapore floreale, con un finale delicato e di lunga durata.

**GREEN SENCHA**

Raccolte all'inizio della primavera, le foglie di tè sencha vengono sottoposte a vapore caldo in processo produttivo, grazie al quale non perdono la loro naturale freschezza.

**HIBISCUS RED BERRIES**

Un mix di unico di frutti di bosco con ibisco, famoso per le sue proprietà benefiche sul sistema immunitario e digestivo.

**TÈ MILLEFIORI | 26 zł | 6,50€**

I nostri tè millefiori preparati a mano sono dei veri e propri capolavori.

**BLUEBERRY**

Una sofisticata composizione di foglie di tè verde e fiori, caratterizzata da un gusto sorprendentemente morbido e dalla dolcezza apportata dai mirtilli.

**TÈ FREDDO | 26 zł | 6,50€ | 300ml**

Rivolgersi allo staff per informazioni riguardo ai gusti attualmente disponibili.