

## Po prostu po włosku!

Ta reguła towarzyszy nam od samego początku.  
Jeśli kochacie prawdziwą kuchnię włoską,  
to doskonale trafiliście.

## Zapraszamy do naszych restauracji.

### Restauracja I Love Pasta - manufaktura makaronu

Słynie z domowych past i autentycznej kuchni włoskiej. Popisowe dania to Carbonara Premium oraz Tiramisù.  
Wiejska 15A, Jelenia Góra

### Pizzeria I Love Pizza - tutaj rządzi ogień!

Kto raz spróbuje pizzy wypiekanej w piecu opalonym drewnem nie będzie chciał jeść innej.  
Podwale 17A, Jelenia Góra

### I Love Italy - włoski styl życia

Koncept kulinarny łączący restaurację i delikatesy.



Do przygotowania potraw w naszych restauracjach używamy starannie dobranych produktów, które w większości pochodzą z delikatesów I Love Italy, w których także Wy możecie zrobić zakupy. Znajdziecie tam pyszne wędliny, sery, wina, kawę oraz inne przysmaki ze znakiem jakości #buyitaly.

Doceniacie nas – dziękujemy!  
Razem tworzymy rodzinę I Love.



Włoscy audytorzy sprawdzili menu, pochodzenie i jakość składników, doświadczenie oraz wykształcenie Szefów Kuchni, smak potraw, wystrój i atmosferę. Otrzymaliśmy certyfikat Ospitalità Italiana. Posiada go jedynie 28 restauracji w Polsce.



Nasze restauracje I Love Pasta oraz I Love Italy są rekomendowane w prestiżowym przewodniku Poland 100 Best Restaurants.

Ristorante  
Selezionato



Associazione  
Italiana Cuochi

Nasze restauracje są rekomendowane przez elitarną federację Associazione Italiana Cuochi.



Serwis Restaurant Guru uznał w 2024 roku I Love Pasta za najlepszą restaurację, natomiast I Love Italy za najlepszą włoską restaurację, Love Pizza za najlepszą pizzę w Jeleniej Górze.



Złote widelce przyznawane są najlepszym restauracjom oraz kucharzom w Polsce. I Love Pasta oraz I Love Italy otrzymały je w kategorii Kuchnia Śródziemnomorska, natomiast Szef Kuchni I Love Italy - Michał Matuszewski otrzymał tytuł Arcymistrza Sztuki Kulinarnej.

idedoilove.pl



## ANTIPASTI | PRZYSTAWKI

### 1. CICCHETTI | 56zł | 14€

Prawdziwy specjał z Wenecji, który pokazuje bogactwo i zróżnicowanie tego regionu. Sekret kanapeczek i przekąsek są perfekcyjnie dobrane składniki. Ta przystawka pozwala poznać aż 6 różnych kompozycji smakowych.

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

Kremowy ser Burrata z Apulii, podawany z rukolą, pomidorkami koktajlowymi, pesto alla genovese oraz oliwą extra vergine.

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

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej z domowym majonezem truflowym, smażonymi kaparami, szalotką, marynowanymi borowikami, orzeszkami pinii, podsuszonymi przez nas pomidorami oraz z przyprawami. Do dania podawane jest pieczywo.

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

Ręcznie siekany tatar z pieczonych bakłażanów, świeżych oraz suszonych pomidorów, kaparów, czerwonej cebuli z dodatkiem sera starciatella, chrupiącego bocznika, czerwonego pieprzu i oliwy pietruszkowej. Danie serwowane jest z pieczywem.

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

Carpaccio powstało w Wenecji w 1950 roku. Nazwa dania pochodzi od nazwiska znanego weneckiego malarza Vittore Carpaccio. To cienko rozbita z jednego kawałka polędwica wołowa, serwowana z dodatkiem rucoli, pomidorków koktajlowych i sera Parmigiano Reggiano. Danie podwędzane jest dymem z drzewa cytrynowego.

### 6. INSALATA CON POMODORI, BURRATA E N'DUJA | 48zł | 12€ | 250g

Burrata serwowana na liściach sałaty rzymskiej z pomidorami malinowymi, grzankami i pikantną oliwą z n'duja.

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

Frytki obsypane serem Parmigiano Reggiano i pudrem z trufli.

### 8. SPECIALITA ITALIANE | 48zł | 12€ | za 100g

Indywidualnie skomponowana deska serów, wędlin oraz specjałów dostępnych w naszej ladzie.

## MINESTRE | ZUPY

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

Ręcznie robione pierożki z nadzieniem mięsnym, serwowane w rosole drobiowo wołowym.

### 10. ZUPPA DI FUNGHI CON POLPETTINE | 40zł | 10€ | 300ml

Aromatyczna zupa grzybowa na śmietanie, serwowana z pulpecikami z mięsa wołowego, posypana natką pietruszki. Do dania podawane jest pieczywo.

## PRIMI | DANIA PIERWSZE

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



Dwanaście ręcznie robionych ravioli z nadzieniem z serów mozzarella i ricotta. Serwowane w sosie z pomidorów i bazylii.

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

Tradycyjne danie kuchni rzymskiej. Makaron w sosie na bazie sera Pecorino Romano, guanciale i żółtek.

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



Makaron spaghetti z krewetkami w sosie na bazie czosnku, peperoncino, oliwy, masła krewetkowego i natki pietruszki.

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

Makaron rigatoni w bogatym mięsnym sosie z wołowiny, karkówki, żeberka wieprzowych z dodatkiem pancetty, Prosciutto Crudo di Parma, sosu pomidorowego. Danie podawane jest z natką pietruszki.

### 15. GNOCCHI AL RAGÙ DI CINGHIALE | 60zł | 15€ | 350g

Delikatne gnocchi ziemniaczane podane z aromatycznym ragu z dzika, duszonego w czerwonym winie z dodatkiem świeżych ziół, pomidorów i grzybów leśnych.

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

Dwanaście ręcznie robionych ravioli w kształcie cukierków z nadzieniem z pieczonej kaczki, serwowane z palonym masłem i orzeszkami pinii.

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



Makaron w kształcie muszli wypełniony nadzieniem z pieczarek Portobello, cukinii, natki pietruszki oraz mascarpone. Zapiekany w sosie z włoskich serów.

### 18. RISOTTO AI FUNGHI | 68zł | 17€ | 360g



Kremowe risotto na bazie wykwintnego bulionu, z dodatkiem grzybów leśnych podsmażonych na maśle z czosnkiem i szalotką. Całość podkreślona jest odrobiną białego wina i Parmigiano Reggiano. Prawidłowo przyrządzone danie ma lekko płynną konsystencję. Ryż ugotowany jest al dente.

## SECONDI | DANIA DRUGIE

### 19. INSALATA DI GAMBERI | 64zł | 16€ | 280g

Pięć smażonych krewetek tygrysy podawanych na różnych rodzajach sałat z dodatkiem pomidorków koktajlowych, marchewki oraz cebuli.

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

Za twórcę tego dania uznaje się Cesare Cardiniego. Głównymi składnikami są sałata rzymska, ser Parmigiano Reggiano, grzanki, pomidorki koktajlowe oraz pierś z kurczaka.

### 21. FRITTO MISTO DI MARE | 80zł | 20€ | 350g

Różne rodzaje owoców morza oraz warzyw, panierowane i smażone.

### 22. POLPO CON PUREA DI PATATE | 99zł | 25€ | 280g

Smażone macki ośmiornicy, serwowane na aksamitnym puree ziemniaczanym, uzupełnione palonymi karczochami i aromatyczną salsą z natki pietruszki.

### 23. TRIPPA ALLA FIORENTINA | 56zł | 14€ | 300g

Flaki wołowe po florencku. Gęsta potrawka z warzywami i pomidorami, zapiekana z serem Parmigiano Reggiano. Danie serwowane jest z pieczywem.

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

Jedno z bardziej znanych włoskich dań na świecie. Prawdziwa musi być przygotowywana z cielęciny, szynki Prosciutto Crudo i listków szafwii. Danie serwowujemy z pieczywem.

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

Smażona i krojona polędwica wołowa, serwowana z jadalnym złotem. Danie podawane jest z rukolą, pieczywem, pomidorkami koktajlowymi oraz serem Parmigiano Reggiano.

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

Duszone w czerwonym winie Chianti policzki wołowe, serwowane z puree ziemniaczanym, cebulkami borettane i oliwą pietruszkową.

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

Smażony w panierce bakłażan, serwowany na sosie z pomidorów.

### 28. HALIBUT CON PATATINE | 68zł | 17€ | 380g

Delikatny halibut usmażony na maśle podany z puree ziemniaczanym, sosem śmietanowo-parmezanowym i domowymi chipsami ziemniaczanymi.

## BAMBINI MENU | MENU DZIECIĘCE

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

Domowy makaron w rosole drobiowo - wołowym.

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

Makaron penne serwowany z masłem lub oliwą.

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

Makaron spaghetti serwowany w klasycznym sosie pomidorowym.

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

Gnocchi serwowane w sosie pomidorowym.

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

Makaron rigatoni w bogatym mięsny sosie z wołowiny, karkówki, żeberka wieprzowych z dodatkiem pancetty, Prosciutto Crudo di Parma i sosu pomidorowego.

## CONTORNI | DODATKI

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



Klasyczna, mała włoska sałatka. Przygotowywana z marchewki, pomidorków, sałat oraz cebuli.

35. STUZZICHINI | 28zł | 7€ | 150 g



Zestaw przekąsek idealnych do alkoholu. Składa się z oliwek, włoskich chipsów ziemniaczanych i solonych orzeszków.

36. PANE | 16zł | 4€ | 200g

Koszyk pieczywa własnego wypieku.

## DOLCI | SŁODKOŚCI

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

Francuski deser, który ma swoje korzenie we Włoszech. To ptysie z ciasta parzonego wypełnione kremem waniliowym, oblane sosem czekoladowym.

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

Deser na bazie kawy i lodów śmietankowych.

39. PANNA COTTA | 32zł | 8€ | 180g

Klasyczny włoski deser na bazie śmietanki.  
Serwowany z domowym sosem z owoców sezonowych.

40. TIRAMISÙ | 36zł | 9€ | 250g

Klasyczny deser kuchni włoskiej. Przygotowywany według receptury restauracji I Love Pasta.  
Serwis Restaurant Guru uznał je za najlepsze Tiramisu w Jeleniej Górze.

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

Wypiekane bezpośrednio przed podaniem ciastko z białej czekolady z płynnym pistacjowym środkiem. Serwowane z gałką lodów śmietankowych i owocami sezonowymi.

42. I LOVE GELATO | 9zł | 2€ | 70g

Lody rzemieślnicze w sezonowych smakach. O aktualnie dostępne proszę zapytać obsługę.

43. BABÀ AL RHUM | 32zł | 8€ | 120g

Neapolitański deser. Trzy małe babeczki nasączone rumem serwowane z domową bitą śmietaną i owocami sezonowymi.



44. ILLY CREMA | 12zł | 3€ | 60g

Mrożony krem kawowy.

Alergeny dostępne pod kodem QR





## illy caffe / illy caffe (bezkofeinowa)

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

### SOKI & LEMONIADY

Domowa lemoniada	20zł   5€   0,3L
CAPPY sok jabłkowy, pomarańczowy	10zł   2,50€   0,25L
Sok świeżo wyciskany	26zł   6,50€   0,3L

### WODA

Karafka wody gazowanej / niegazowanej	10zł   2,50€   0,5L
Karafka wody gazowanej / niegazowanej	14zł   3,50€   1L

### WŁOSKA WODA BUTELKOWANA

Gazowana/niegazowana	16zł   4€   0,7L
----------------------	------------------

### NAPOJE

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

### PIWO LANE MARIENTAL

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

### PIWO (BUTELKA)

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

### PIWO BEZALKOHOLOWE (BUTELKA)

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

Lista alergenów dostępna jest u obsługi.

HERBATY NEWBY LIŚCIASTE | 20zł | 4€ | 0,5L

### **CEYLON**

Czarna herbata lankijska o orzeźwiającym smaku i pełnym wytrawnym finiszu z aromatyczną nutą cytrusów.

### **CINNAMON**

Wyborna czarna herbata o pełnym, wytrawnym, gładkim smaku, cynamonowym aromacie i ciepłym, kojącym finiszu.

### **EARL GREY**

Czarna herbata o cytrusowym aromacie, gładkim finiszu i zrównoważonym, pełnym smaku ze słodkawą nutą bergamotki.

### **JASMIN BLOSSOM**

Aromatyczna, słodka i delikatna mieszanka o zniewalającej woni jaśminu.

### **SILVER NEEDLE**

Herbata biała z nutami melona i miodu, o delikatnie kremowym smaku i przejrzystym orzeźwiającym finiszu.

### **MANGO & STRAWBERRY**

Pyszny napar o aromacie truskawek i mango, zrównoważonym słodko-kwaśnym smaku.

### **PEPPERMINT**

Aromatyczny napar z mięty pieprzowej o świeżym i mocnym smaku.

### **ROOIBOS TIRAMISU**

Napar z rooibosa o cukrowym aromacie kakao, smaku orzechów, kawy i czekolady oraz słodkim i trwałym finiszu.

### **PERSIAN ROSE**

Unikalna mieszanka z pąków róży irańskiej o subtelnym, różanym aromacie, delikatnym kwiatowym smaku i łagodnym długotrwałym finiszu.

### **GREEN SENCHA**

Zebrane wczesną wiosną liście herbaty typu sencha w procesie produkcji poddaje się działaniu gorącej pary, dzięki czemu nie tracą one swojej naturalnej świeżości.

### **HIBISCUS RED BERRIES**

Wyjątkowa mieszanka owoców jagodowych z hibiskusem, który słynie ze swoich dobroczynnych właściwości na układ odpornościowy i trawienny.

### **HERBATA ROZKWITAJĄCA | 26zł | 6,50€**

Wytwarzane ręcznie herbaty rozkwitające to prawdziwe arcydzieła. Stworzone z myślą o wielbicielach wysublimowanych smaków.

### **BLUEBERRY**

Finezyjna kompozycja liści zielonej herbaty oraz kwiatów zaskakuje łagodnością.