

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 | 56zł | 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 | 48zł | 12€ | 300g

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

3. TARTARE DI FILETTO | 68zł | 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 | 56zł | 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 | 72zł | 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. CARPACCIO AL TARTUFO | 84zł | 21€ | 250g

Filetto di manzo schiacciato sottilmente con additivi. Il piatto viene servito con un tartufo nero fresco.

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

Patatine fritte condite con Parmigiano Reggiano e polvere di tartufo.

8. SPECIALITÀ ITALIANE | 48zł | 12€ | 100 g

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

9. PURÉ DI PATATE AL TARTUFO | 36zł | 9€ | 220g



Purè di patate cremoso con Parmigiano Reggiano e olio al tartufo gratinati all'uovo, servito con tartufo fresco grattugiato.

MINESTRE


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

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

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

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

PRIMI

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

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

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

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

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

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

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

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

16. GNOCCHI AL TARTUFO | 72zł | 18€ | 350g 

Gnocchi al sugo a base di tartufo, burro e formaggio Parmigiano Reggiano con aggiunta di tartufo fresco.

17. CARAMELLE ALL'ANATRA | 60zł | 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.

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

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

19. RISOTTO CACIO E PEPE CON TARTUFO | 72zł | 18€ | 360g  

Risotto cremoso a base di pepe e pecorino romano, viene servito con scaglie di tartufo fresco grattugiato. È preparato con riso Arborio coltivato nel nord Italia. Un piatto preparato correttamente ha una consistenza leggermente liquida, il riso è cotto al dente.

SECONDI

20. INSALATA DI GAMBERI | 64zł | 16€ | 280g 


Cinque gamberi tigre fritti serviti su diversi tipi di lattuga con l'aggiunta di pomodorini, carote e cipolle.

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

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

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

Frutti di mare e verdure impanati e fritti in profondità.

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

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

24. TRIPPA ALLA FIORENTINA | 56zł | 14€ | 300g

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

25. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 96zł | 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.

26. TAGLIATA DI MANZO | 119zł | 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.

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

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

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

Melanzane fritte nel pangrattato, servite su salsa di pomodoro.

BAMBIN MENU

29. PASTA IN BRODO | 24zł | 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 | 30zł | 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 | 32zł | 8€ | 180 g 

La classica insalata arricchita da carote, pomodorini e cipolla.



35. STUZZICHINI | 20zł | 7€ | 150 g 

Olive, patatine e noccioline.

36. PANE | 16zł | 4€ | 200g

Pane fatto in casa.

DOLCI

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

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

38. AFFOGATO AL CAFFÈ | 26zł | 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 | 39zł | 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. BABÀ AL RUM | 32zł | 8€ | 120g

Dolce napoletano. Serviti tre piccoli babà al rum con panna montata fatta in casa e frutta di stagione.

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

Gelato alla nocciola con gianduja, nocciole tostate.



45. ILLY CREMA | 12zł | 3€ | 60g

Crema al caffè ghiacciato.



illy caffè

Espresso	12zł 3€ 30 ml
Espresso Doppio	16zł 4€ 60ml
Espresso Macchiato	16zł 4€ 60ml
Cappuccino	16zł 4€ 200ml
Latte Macchiato	18zł 4,50€ 300ml
Caffè Latte	18zł 4,50€ 300ml
Flat White	18zł 4,50€ 200ml
Americano	16zł 4€ 200ml
Babyccino	16zł 4€ 200ml
Pistaccino	20zł 5€ 200ml
Caffè del Giorno	20zł 5 € 200ml

SUCCHI & LIMONATE

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

ACQUA

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

AQUA IN BOTTIGLIA ITALIANA

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

BEVANDE

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

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO REGIONALE MARIENTAL

PILS	16zł 4€ 0,4L
STAGIONALE	16zł 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)

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

NEWBY-TEA | 20zł | 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 | 26zł | 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 | 26zł | 6,50€ | 300ml

Rivolgersi allo staff per informazioni riguardo ai gusti attualmente disponibili.