

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 starcciatella, 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. CARPACCIO AL TARTUFO | 84zł | 21€ | 250g

Cienko rozbita polędwica wołowa z dodatkami. Danie serwowane jest ze świeżą, czarną truflą.

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.

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

Kremowe pure ziemniaczane z dodatkiem sera Parmigiano Reggiano i oliwy truflowej zapiekane z jajkiem, serwowane ze świeżo tartą truflą.

MINESTRE | ZUPY


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

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

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

Kremowa i aromatyczna zupa z pomidorów, serwowana z dodatkiem oliwy z oliwek, mozzarelli, pesto alla genovese i prażonych migdałów.

PRIMI | DANIA PIERWSZE



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

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

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


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

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

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

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

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

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

Gnocchi w sosie na bazie trufli, masła i sera Parmigiano Reggiano z dodatkiem świeżej trufli.



17. 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.

18. 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.

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

Kremowe risotto na bazie pieprzu i sera Pecorino Romano, serwowane jest z płatkami świeżo tartej trufli. Przygotowywane jest z ryżu Arborio uprawianego na północy Włoch. Prawidłowo przyrządzone danie ma lekko płynną konsystencję, ryż ugotowany jest al dente.  

SECONDI | DANIA DRUGIE

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



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

21. 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.

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



Różne rodzaje owoców morza oraz warzyw, panierowane i smażone.

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



Grillowane na żywym ogniu macki ośmiornicy, serwowane na delikatnym puree ziemniaczanym, uzupełnione palonymi karczochami i aromatyczną salsą z natki pietruszki.

24. 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.

25. 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.

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

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

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

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

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



Smażony w panierce bakłażan, serwowany na sosie z pomidorów.

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 RAGU 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. GELATO | 9zł | 2€ | 70g

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

43. BABÀ AL RUM | 32zł | 8€ | 120g

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

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

Lody z orzechów laskowych z giandują, prażonymi orzechami laskowymi.



45. ILLY CREMA | 12zł | 3€ | 60g

Mrożony krem kawowy.



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)

Miłośław	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 słodką 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.

TÉ FREDDO | 26zł | 6,50€ | 300 ml

O aktualnie dostępnym smaku herbaty mrożonej prosimy zapytać obsługę.