

## 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*.



Tylko 10% restauracji na świecie otrzymuje znak jakości *Travelers Choice* przyznawany przez *Tripadvisor*. Jesteśmy w tym gronie.



*Serwis Restaurant Guru* uznał w 2023 roku I Love Pasta za najlepszą restaurację, natomiast I Love Italy za najlepszą włoską restaurację, Love Pizza za najlepszą pizzę w Jeleniej Górze.

idedoilove.pl



## ANTIPASTI | PRZYSTAWKI

### 1. CICCHETTI | 56 zł | 14€

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

### 2. BURRATA E CARCIOFINI | 48 zł | 12€ | 300g

Kremowa Burrata serwowana z musem z żółtych pomidorów, palonymi karczochami, smażonymi oliwkami riviera, prażonymi migdałami oraz grissini.

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

Ręcznie siekany tatar z polędwicy wołowej, z domowym majonezem truflowym, smażonymi kaparami, szalotką, marynowanymi borowikami, orzeszkami pinii, podsuszonymi przez nas pomidorami oraz z przyprawami. Serwowany z pieczywem.

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

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

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



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

Domowe frytki obsypane serem Parmigiano Reggiano i pudrem z trufli.

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

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

## MINESTRE | ZUPY

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

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

### 9. VELLUTATA DI FUNGI | 36 zł | 9€ | 300 ml

Kremowa i aromatyczna zupa z grzybów leśnych z dodatkiem pora, oliwy, natki pietruszki i śmietany.

## PRIMI | DANIA PIERWSZE

### 10. PASTA AMATRICANA | 48 zł | 12€ | 350g

Makaron spaghetti z aromatycznym sosem z pomidorów i Guanciale.  
Nazwa pochodzi od miasteczka Amatrice, gdzie powstał przepis.

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



Dwanaście ręcznie robionych ravioli z nadzieniem z serów Mozzarella i Ricotta.  
Serwowane w sosie z pomidorów i bazylii.

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

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

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



Makaron spaghetti w sosie na bazie czosnku, peperoncino, oliwy, natki pietruszki i krewetek.

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

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

### 15. GNOCCHI 'NDUJA E STRACCIATELLA | 56zł | 14€ | 450g



Gnocchi w sosie pomidorowym z dodatkiem pikantnej kalabryjskiej kiełbasy i sera straciatella.

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

Dwanaście ręcznie robionych ravioli w kształcie cukierków z nadzieniem z pieczonej kaczki, serwowane z sosem grzybowym.

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



Makaron w kształcie muszli wypełniony nadzieniem z pieczarek Portobello, cukinii oraz sera Mascarpone. Zapiekany w sosie z włoskich serów.

### 18. RISOTTO AL FUNGHI | 76 zł | 19€ | 360g



Kremowe risotto na bazie świeżych grzybów leśnych, masła i sera Pecorino. Przygotowywane z ryżu Arborio uprawianego na północy Włoch. Sekretem prawidłowo przyrządzonego dania jest lekko płynna konsystencja i ryż ugotowany al dente.

## SECONDI | DANIA DRUGIE

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

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

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



Różne rodzaje świeżych owoców morza oraz warzyw, panierowane i smażone na głębokim tłuszczu.

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



Smażone macki ośmiornicy, serwowane na delikatnym puree ziemniaczanym, uzupełnione aromatyczną salsą z natki pietruszki.

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

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

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

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

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

Klasyczne danie kuchni włoskiej. Smażona i krojona polędwica wołowa, serwowana z jadalnym złotem. Danie podawane jest z rucolą, pieczywem, pomidorkami koktajlowymi oraz serem Parmigiano Reggiano.

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

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

## BAMBINI MENU | MENU DZIECIĘCE

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

Domowy makaron w rosole drobiowo - wołowym.

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



Makaron penne serwowany z masłem lub oliwą.

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



Makaron spaghetti serwowany w klasycznym sosie pomidorowym.

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



Gnocchi serwowane w sosie pomidorowym.

30. RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO | 34 zł | 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

INSALATA MISTA | 32 zł | 8€ | 180 g



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

STUZZICHINI | 28 zł | 7€ | 150 g



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

PANE | 16 zł | 4€ | 200g

Koszyk pieczywa własnego wypieku.

## DOLCI | SŁODKOŚCI

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

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

CAFFÉ AFFOGATO | 26 zł | 6,50€ | 100g

Deser na bazie kawy i lodów śmietankowych.

PANNA COTTA | 32 zł | 8€ | 180g

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

TIRAMISÙ | 36 zł | 9€ | 250g

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

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

Wypiekane bezpośrednio przed podaniem ciastko z białej czekolady z płynnym pistacjowym środkiem serwowane z gałką lodów śmietankowych.

GELATO | 9zł | 2€ | 70g

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

GELATO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA | 28 zł | 7€ | 80g

Rzemieślnicze lody fiordilatte z tradycyjnym 18 letnim octem balsamicznym z Modeny DOP.

Lista alergenów dostępna u obsługi.

**W I Love Italy pracujemy na jednym  
z najlepszych ekspresów *Sanremo Cafe Racer*.  
Charakteryzuje się on zaawansowaną technologią.  
Jest inspirowany motocyklami.  
Są na nim przeprowadzane Mistrzostwa Świata Latte Art and Coffee.**

## **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
Caffe Latte	18 zł   4,50€   300ml
Flat White	18 zł   4,50€   200ml
Americano	16 zł   4€   200ml
Pistaccino (Pistacjowe Cappucino %)	20 zł   5€   200ml
Alternatywa DRIP	20 zł   5€   200-250ml
Caffe del Giorno	20 zł   5 €   200ml

### **SOKI & LEMONIADY**

Domowa lemoniada cytrynowo-pomarańczowa | 20 zł | 5€ | 0,33L  
CAPPY Sok jabłkowy, pomarańczowy | 10 zł | 2,50€ | 0,25L  
Sok świeżo wyciskany | 26 zł | 6,50€ | 0,3L

### **WODA**

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

### **NAPOJE**

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

### **PIWO LANE**

#### **REGIONALNY BROWAR RZEMIEŚLNICZY ROCH**

IPA (0,3L/ 0,5L) | 16 zł / 20 zł | 4€ / 5€  
PILS (0,3L /0,5L | 16 zł / 20 zł | 4€ / 5€

### **PIWO (BUTELKA)**

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

### **PIWO BEZALKOHOLOWE (BUTELKA)**

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

**HERBATY NEWBY LIŚCIASTE | 20 zł | 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 | 26 zł | 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.

**HERBATA ZIMOWA | 28 zł | 7€ | 0,5L**

Herbata z rozgrzewającymi przyprawami, cytrusami i miodem.

## Simply Italian!

This rule has been with us from the very beginning.  
If you love real Italian cuisine,  
you've come to the right place. We invite you to our restaurants.

### I Love Pasta - pasta manufacture

Is known for homemade pasta and authentic Italian cuisine. The signature dishes are Carbonara Premium and Tiramisù.

### I Love Pizza - fire rules here!

Anyone who tries a pizza baked in a wood-fired oven will not want to eat any other one.

### I Love Italy - the Italian way of life

A culinary concept combining a restaurant and a delicatessen.

For the preparation of dishes in our restaurants, we use carefully selected products, most of which come from the I Love Italy delicatessen, in which you can also shop. There you will find delicious cold cuts, cheeses, wines, coffee and other delicacies with the "Made in Italy" seal of quality.

**You appreciate us - thank you!  
Together we form the I Love family.**



Italian auditors checked the menu, origin and quality of ingredients, experience and education of chefs, the taste of dishes, decor and atmosphere of I Love Pasta. We have received the Ospitalità Italiana certificate. As one of the 28 restaurants in Poland.



Our I Love Pasta and I Love Italy restaurants are recommended in the prestigious Poland 100 Best Restaurants guide.



Only 10% of the world's restaurants are awarded the Travelers Choice seal of quality awarded by Tripadvisor. We are in this group.



Restaurant Guru recognized in 2023 I Love Pasta as the best restaurant, I Love Italy- best Italian restaurant and I Love Pizza- best pizzeria in Jelenia Góra.

idedoilove.pl





## ANTIPASTI | STARTERS

### 1. CICCHETTI | 56 zł | 14€

A real delicacy from Venice, that shows the richness and diversity of the region. The secret of these sandwiches and snacks are perfectly composed ingredients. This appetizer allows to get know 6 different flavours.

### 2. BURRATA E CARCIOFINI | 48 zł | 12€ | 300g

Creamy Burrata served with yellow tomato mousse, roasted artichokes, fried riviera olives, roasted almonds and grissini.

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

Hand-chopped beef sirloin tartare, served with homemade truffle mayonnaise, fried capers, shallots, marinated boletus, pine nuts, dried tomatoes and spices. Homemade bread is served with the dish.

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

Hand-chopped vegetarian tartare made of baked aubergines, fresh and dried tomatoes, capers, red onion with the addition of starcciatella cheese, crispy oyster mushroom. Homemade bread is served with the dish.

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



Carpaccio was founded in Venice in 1950. The dish is named after the famous Venetian painter Vittore Carpaccio. It is a thinly broken one-piece beef tenderloin, served with rocket, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano cheese. The dish is smoked with lemon tree smoke.

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

Homemade fries topped with Parmigiano Reggiano cheese and truffle powder.

### 7. SPECIALITA ITALIANE | 44 zł | 11€ | 100 g

An individually composed board of cheeses, cold meats and specialties available at our counter.

## MINESTRE | SOUPS

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

Handmade dumplings stuffed with meat, served in chicken and beef broth.

### 9. VELLUTATA DI FUNGI | 36 zł | 9€ | 300 ml

Creamy and aromatic forest mushroom soup with leek, olive oil, parsley and cream.

## PRIMI | FIRST COURSE

### 10. PASTA AMATRICANA | 48 zł | 12€ | 350g

Spaghetti pasta with aromatic tomato sauce and Guanciale. The name comes from the town of Amatrice, where the recipe was created.

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

Twelve handmade raviolis stuffed with Mozzarella and Ricotta cheeses.  
Served in tomato and basil sauce.

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

A traditional dish of Roman cuisine. Pasta in Pecorino Romano cheese sauce, Guanciale and egg yolks.

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

Spaghetti in a sauce based on garlic, peperoncino, olive oil, parsley, and shrimps.

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

Rigatoni pasta in a slow-cooked meat sauce of beef, pork neck, pork ribs with pancetta, Prosciutto Crudo di Parma and tomato sauce.

### 15. GNOCCHI 'NDUJA E STRACCIATELLA | 56 zł | 14€ | 450g

Handmade potato gnocchi in a sauce with italian sausage, tomatoes and cream.

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

Twelve handmade caramellas stuffed with roasted duck, served with mushroom sauce.

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

Shell-shaped pasta filled with Portobello mushrooms, zucchini and Mascarpone cheese  
Baked in sauce of Italian cheeses.

### 18. RISOTTO AL FUNGHI | 76 zł | 19€ | 400g

Creamy risotto based on fresh mushrooms, butter and Pecorino cheese. Prepared with Arborio rice grown in North of Italy. The Secret of a properly prepared dish is a slightly liquid consistency and rice cooked al dente.

## SECONDI | SECOND COURSE

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

Caesare Cardini is considered to be the creator of this dish. The main ingredients are romaine lettuce, Parmigiano Reggiano cheese, croutons and corn chicken breast.

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



Various types of fresh seafood and vegetables, breaded and deep fried.

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



Fried octopus tentacles, served on delicate mashed potatoes. Complemented by aromatic parsley salsa.

### 22. TRIPPA ALLA FIORENTINA | 52zł | 13€ | 300g

Florentine beef tripe. Thick stew with vegetables and tomatoes, baked with Parmigiano Reggiano cheese. The dish is served with bread.

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

One of the most famous Italian dishes in the world. The real one must be prepared with veal, Prosciutto Crudo ham and sage leaves. Served with home-made bread.

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

Classic dish of Italian cuisine. Fried and sliced beef tenderloin served with gold leaf, rucola, bread, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano cheese.

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

Beef cheeks stewed in Chianti red wine, served with mashed potatoes and parsley oil.

## BAMBINI MENU | CHILDREN'S MENU

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

Homemade pasta in chicken and beef broth.

### 27. PENNE IN BIANCO | 20zł | 5€ | 160g



Penne pasta served with butter or olive oil.

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



Spaghetti pasta served in a classic tomato sauce.

### 29. GNOCCHI AL POMODORO | 32zł | 7,50€ | 210g



Handmade potato gnocchi served in tomato sauce.

### 30. RIGATONI CON RAGU NAPOLETANO | 32 zł | 8€ | 230g

Rigatoni pasta in a rich meat sauce made of beef, pork neck, pork ribs with pancetta, Prosciutto Crudo di Parma and tomato sauce.

## CONTORNI | ACCESSORIES

INSALATA MISTA | 32zł | 8€ | 180g



Classic, small Italian salad. Prepared with carrots, tomatoes, lettuce and onions.

STUZZICHINI | 28 zł | 7€ | 150g



A set of snacks perfect for alcohol. It consists of olives, Italian potato chips and salted peanuts.

PANE | 16 zł | 4€ | 200g

Homemade bread.

## DOLCI | SWEETS

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

It is a French dessert that has its roots in Italy. These are choux pastry puffs filled with vanilla cream and covered in chocolate sauce.

CAFFÉ AFFOGATO | 26 zł | 6,50€ | 100g

Dessert based on coffee and creamy ice cream.

PANNA COTTA | 32 zł | 8€ | 180g

Classic Italian dessert based on cream.

Served with homemade seasonal fruit sauce.

TIRAMISÙ | 36zł | 9€ | 250g

Classic dessert of Italian cuisine. Prepared by the staff of the I Love Pasta restaurant. According to the Restaurant Guru website, it was considered the best Tiramisu in Jelenia Góra.

STRUDEL DI MELE | 34 zł | 8,50 € | 220g

A dish from the Trentino region. Apple strudel served with vanilla sauce.

CUORE CALDO AL PISTACCHIO | 39 Zł | 9,50€ | 220g

A warm white chocolate cookie with a liquid pistacchio centre, served with a creamy ice cream.

GELATO | 9zł | 2€ | 70g

Craft ice cream in seasonal flavors.

Ask the staff for currently available flavors.

GELATO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA | 28zł | 7€ | 80g

Artisanal fiordilatte ice cream with traditional 18 years old balsamic vinegar from Modena DOP.

**At I Love Italy, we work with one  
of the best coffee machines - Sanremo Cafe Racer.  
It is characterized by advanced technology. It is inspired by motorcycles.  
The Latte Art and Coffee World Championships are held on it.**

Espresso | 12 zł | 3€  
Espresso doppio | 16zł | 4€  
Espresso Macchiato | 16zł | 4€  
Cappucino | 16 zł | 4€  
Latte Macchiato | 18 zł | 4,50€  
Caffe latte | 18zł | 4,50€  
Flat white | 18 zł | 4,50€  
Americano | 16zł | 4€  
Pistaccino (Pistachio Cappucino %) | 20 zł | 5€  
DRIP alternative | 20 zł | 5€  
Caffe of the day | 20 zł | 5€

#### **JUICES & LEMONADES**

Lemon-orange lemonade | 20 zł | 5€ | 0,3L  
CAPPY Apple / orange juice | 10 zł | 2,50€ | 0,25L  
Freshly squeezed juice | 26 zł | 6,50€ | 0,3L

#### **WATER**

Carafe (0.5 L) of sparkling / still water | 10 zł | 2,50€  
Carafe (1 liter) of sparkling / still water | 14 zł | 3,50€

#### **DRINKS**

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

#### **TAP BEER**

##### **REGIONAL CRAFT BREWERY ROCH**

IPA | 16 zł / 20 zł | 4€ / 5€  
PILS | 16 zł / 20 zł | 4€ / 5€

##### **BEER (BOTTLE)**

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

##### **NON-ALCOHOLIC BEER (BOTTLE)**

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

**LEAF NEWBY TEA | 20 zł | 4€ | 0,5L**

**CEYLON**

Black Sri Lankan tea with a refreshing taste and fullness  
dry finish with an aromatic hint of citrus.

**CINNAMON**

Delicious black tea with a full, dry, smooth taste,  
cinnamon aroma and a warm, soothing finish.

**EARL GREY**

Black tea with a citrus aroma, a smooth finish and a balanced,  
full-bodied taste with a sweet hint of bergamot.

**JASMIN BLOSSOM**

Aromatic, sweet and delicate blend of captivating  
scent of jasmine and a smooth finish.

**SILVER NEEDLE**

White tea with notes of melon and honey, with a slightly creamy taste  
and a clear, refreshing finish.

**MANGO & STRAWBERRY**

Delicious infusion with aromas of strawberries and mangoes, balanced  
sweet and sour taste and honey finish.

**PEPPERMINT**

Aromatic peppermint infusion, fresh and strong  
taste and a clean and refreshing finish.

**ROOIBOS TIRAMISU**

Rooibos infusion with sugar cocoa aroma, nut, coffee and chocolate flavor  
with a sweet and long-lasting finish.

**PERSIAN ROSE**

A unique blend of Iranian rose buds with a subtle rose aroma, delicate floral flavor  
and a mild long-lasting finish.

**GREEN SENCHA**

Green Sencha has a unique flavour, owing to its fine spring-plucked leaves, steamed in the  
traditional Japanese style.

**HIBISCUS RED BERRIES**

Rich, fruity and caffeine-free, our Hibiscus Red Berries tisane balances sweet and sour notes  
with a floral aroma.

**BLOOMING TEA | 26 zł | 6,50€**

The hand-made blooming teas are true masterpieces.

**BLUEBERRY**

A sophisticated composition of green tea leaves and flowers will surprise you.  
With its softness of taste and berry sweetness.

**WINTER TEA | 28 PLN | 7€ | 0.5L**

Tea with warming spices, citrus and honey.