



Passione per la qualità, vocazione alla filiera corta,  
promozione delle eccellenze italiane: Love IT è il primo  
Food Experience Store dedicato al Made in Italy.



## 100% ITALIANO #inostriclassici

### PRIMI FIRST COURSES

I piatti più classici della nostra tavola, solo pasta di grano duro (100% italiano) cotti al momento come vuole la tradizione italiana  
A selection of classical Italian dishes, whole grain pasta (100% italian) like our tradition deserves

**Superspaghettone** (12 min.)  
pomodoro fresco e basilico

🌱 €12.50

Spaghetti with tomato and basil

**Gnocchetti** di patate\* al ragù

€13.50

Potatoes gnocchi with ragout sauce

### HAMBURGER

**MaxiBurger di manzo\***, cacio, €15.50  
pomodoro, insalata, porro scottato e maionese alla soia e  
pane di semola rima-cinata di grano duro servito con  
patatine\*\*

Beef hamburger, cacio cheese cream, tomatoes, lightly  
cooked leek, soy mayonnaise and durum-wheat semolina  
bun served with potatoes

**Burger di merluzzo\***, pomodoro, €16.50  
lattuga, cipolla caramellata, maionese allo zafferano e  
pane di semola rimacinata di grano duro servito con  
misticanza

Cod burger with tomatoes, lettuce, caramelized onions,  
saffron mayonnaise and durum-wheat semolina bun  
served with fresh salad

### PIATTI FREDDI COLD DISHES

**La Cesare** con misticanza, pollo grigliato, bacon, €11.50  
acciughe, crostini, Grana Padano DOP e dressing Cesar

Mixed leaves of salad, grilled chicken, bacon, anchovies,  
croutons, Grana Padano DOP and Cesar dressing

**La Love IT** con lattughino, pomodoro 🍷 €10.50  
pachino, tonno fresco del Mediterraneo cotto  
sottovuoto, uovo sodo, spuma di bufala e carote

Lettuce, tomatoes, vacuum cooked Mediterranean tuna,  
boiled egg, buffalo mozzarella mousse and carrots



**LA MONDIALE #DIECI POMODORI** 🌱

€16.00

La Pizza Campione del Mondo, la più buona del Mondo 2017

Dieci pomodori su una margherita, 1° Premio Pizza Classica • Ten tomatoes playing the role of a Margherita, 1st prize Classic Pizza 2017

# LE NOSTRE PIZZE

## LA REGINA

Pomodoro, origano, mozzarella, basilico fresco

Margherita pizza: tomato sauce, oregano, mozzarella cheese

€ 5.00

## L'ORTO

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine, funghi champignon, pachino, spinaci

Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled aubergine, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, spinach

€ 5.00

## CALABRESE

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, olive nere, origano

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, olives, oregano

€ 10.00

## CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, friggirelli

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, anchovy, sweet chili peppers

€ 11.00

## PIZZA DELLO STRETTO

Mozzarella, crema di melanzane (condite con datterino, olive taggiasche, acciughe, capperi, pinoli e basilico) tonno, pomodoro confit e chips di melanzana

Mozzarella cheese, eggplants (cooked with tomatoes, olives, anchovies, capers, pine nuts and basil), tuna, confit tomatoes and eggplants chips

€ 12.00

## 4 FORMAGGI

Mozzarella, scamorza, gorgonzola, Grana Padano

Mozzarella cheese, scamorza cheese, gorgonzola cheese and Grana Padano cheese

€ 9.00

## SALAME PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

€ 7.00

## LIGURE

Mozzarella, pesto, zucchine, datterino, pinoli e basilico

Mozzarella cheese, pesto sauce, zucchini, fresh tomatoes, pinenuts and basil

€ 9.00

## LA REGINA DEL SUD

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo e basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil

€ 7.50

## LA MILANO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham

€ 6.00

## DOLOMITI

Mozzarella, funghi freschi, gorgonzola, pancetta al pepe nero e rosmarino

Mozzarella cheese, fresh mushrooms, blue cheese, black peppered bacon and rosemary

€ 6.00

## ITALIA

Mozzarella di bufala, pachino, San Daniele, scaglie di Grana Padano DOP

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele ham, parmesan flakes

€ 13.00

## SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, pomodorini freschi, basilico

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, tomatoes, basil

€ 9.00

## BONDOLA

Mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio e pomodorini confit

Mortadella, buffalo stracciatella cheese, pistach and confit tomatoes

€ 11.00

## LA MARE

Mozzarella, taleggio, pesce spada affumicato, salmone affumicato, erba cipollina

Mozzarella cheese, smoked swordfish, smoked salmon, chives

€ 14.00

## VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella, taleggio, rucola, bresaola e pomodorini

Tomato sauce, mozzarella cheese, taleggio cheese, rocket salad, bresaola and fresh tomatoes,

€ 9.00

## LA REGINA DEL NORD

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola e speck

Tomato sauce, mozzarella cheese, red chicory, gorgonzola cheese and speck

€ 12.00



## LA MONDIALE #DIECI POMODORI

La Pizza Campione del Mondo, la più buona del Mondo 2017

Dieci pomodori su una margherita, 1° Premio Pizza Classica • Ten tomatoes playing the role of a Margherita, 1st prize Classic Pizza 2017

€ 16.00

SCEGLI LA TUA PIZZA CON FARINA 100% INTEGRALE

ASK YOUR PIZZA WITH 100% WHOLEMEAL FLOUR

+€ 2.00

AGGIUNTA GENERICA Generic addition

+€ 1.00

AGGIUNTA BUFALA O AFFETTATI Addition mozzarella with buffalo milk or cold cuts

+€ 2.00

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

+€ 1.00

MOZZARELLA CHEESE LACTOSE FREE

Le nostre basi pizza\* sono realizzate ogni giorno dal nostro centro di produzione e sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura e surgelamento per garantire la qualità, la freschezza e la bontà come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 • Our pizza bases are made every day from our production center and are blast chilled and frozen to guarantee quality, freshness and goodness as described in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Reg. 852/04.



## PIATTI FREDDI

COLD DISHES

**La delicata** con radicchio, pere cotte, noci, taleggio e dressing al miele € 12.50  
 Salad with red chicory, cooked pear, nuts and honey dressing

**Carpaccio di manzo** con rucola e Grana Padano € 15.50  
 Beef carpaccio with rocket salad and Grana Padano cheese

## PRIMI

FIRST COURSES

**Risotto** alla milanese € 13.50  
 Milanese style risotto

**Crema di patate e porro** € 11.50  
 Smashed potatoes and leek soup

**Tagliatelle** con vongole\* e pomodoro confit € 14.50  
 Tagliatelle egg long pasta with clams and confit tomatoes

**Zuppa di orzo** € 11.50  
 Barley soup

## SECONDI

MAIN COURSES

**Guancia di manzo** con polenta € 16.50  
 croccante  
 Beef cheek with crispy cornmeal mush

**Galletto** disossato al marsala con verza € 14.50  
 ripassata all'uvetta e pinoli  
 Marsala boneless cockerel with savoy cabbage, raisins and pine nuts

**Trancetto di salmone** con verdure € 15.50  
 spadellate  
 Salmon with cooked vegetables

**Sformato di verdure** invernali e € 11.50  
 insalatina misticanza  
 Vegetables flan and mixed leaves of salad

## DOLCI

DESSERTS

**Tiramisù** € 5.00  
 Mascarpone cheese mousse

**Panna Cotta** € 5.00

**Torta del giorno** € 3.50  
 Homemade cake

**Tagliata di frutta fresca** € 7.50  
 Fresh sliced fruits

## ACQUA & BIBITE

WATER & DRINKS

**Acqua 1/2 litro** € 2.00  
 Sparkling/Still Water

**Bibite** 33cl. € 3.50  
 Soft Drinks

## BIRRE & VINO

BEERS & WINE

**Birra** 33cl. € 5.00

**Calice di vino** a partire da € 5.00

Caffè al tavolo 1,50 € • al banco 1,00€

METTICI IL CUORE

like us

Il pane\* e tutti i prodotti del forno\* sono realizzati ogni giorno dal nostro centro di produzione e sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e surgelamento per mantenerne la qualità organolettiche e la salubrità ai sensi del Reg. CE 852/04