



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 integrale  €12.50
(12 min.) pomodoro fresco e basilico

Wholemeal spaghetti with tomato and basil

Penne *all'amatriciana* €13.50
Amatriciana sauce short pasta (guanciale, pecorino cheese and tomato sauce)

HAMBURGER

MaxiBurger di manzo* €15.50
, spuma di gorgonzola, noci, pomodoro lattuga, maionese alla senape e pane di semola rimacinata di grano duro servito con patatine**

Beef hamburger, gorgonzola cheese mousse, tomatoes, lettuce, nuts, mustard mayonnaise and durum-wheat semolina bun served with potatoes


Burger* di orata €16.50
con pomodoro, lattuga, crema di piselli, maionese allo zenzero e pane di semola rimacinata di grano duro servito con misticanza

Seabream burger with tomatoes, lettuce, peas cream, ginger mayonnaise and durum-wheat semolina bun served with fresh salad

PIATTI FREDDI COLD DISHES

La Cesare €11.50
con misticanza, pollo grigliato, bacon, 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 €10.50 
con lattughino, pomodoro 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 

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

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

€ 6.00

DOLOMITI

Mozzarella, funghi freschi, gorgonzola, pancetta al pepe nero e rosmarino
Mozzarella cheese, fresh mushrooms, blue cheese, black peppered bacon and rosemary

€ 8.00

LA MILANO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham

€ 7.00

CALABRESE

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, olive nere, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, olives, oregano

€ 10.00

ITALIA

Mozzarella di bufala, pachino, San Daniele, scaglie di Grana Padano DOP
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele ham, parmesan flakes

€ 13.00

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, friggittelli
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, anchovy, sweet chili peppers

€ 11.00

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, pomodorini freschi, basilico
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, oregano, tomatoes, basil

€ 9.00

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

BONDOLA

Mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio e pomodorini confit
Mortadella, buffalo stracciatella cheese, pistach and confit tomatoes

€ 11.00

4 FORMAGGI

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

€ 9.00

LA MARE

Mozzarella, taleggio, pesce spada affumicato, salmone affumicato, erba cipollina
Mozzarella cheese, smoked swordfish, smoked salmon, chives

€ 14.00

SALAME PICCANTE

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami

€ 7.00

VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella, taleggio, rucola, bresaola e pomodorini
Tomato sauce, mozzarella cheese, taleggio cheese, rocket salad, bresaola and fresh tomatoes,

€ 9.00

LIGURE

Mozzarella, pesto, zucchine, datterino, pinoli e basilico
Mozzarella cheese, pesto sauce, zucchini, fresh tomatoes, pinenuts and basil

€ 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 REGINA DEL SUD

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo e basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil

€ 7.50



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

MOZZARELLA CHEESE LACTOSE FREE

+ € 1.00

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 Primaveraile: insalata mista, radicchio, broccoli, fave**, pomodori, zucca, dressing allo yogurt G €12.50
 Mixed leaves of salad, red chicory, broccoli, broad bean, tomatoes, pumpkin and yogurt dressing V

Prosciutto di tacchino alle erbe G €14.50
 con misticanza e dressing al limone
 Erbs Turkey ham with mixed leaves of salad and lemon dressing

Insalata di seppie**, crema di piselli**, pomodoro confit e timo G €15.50
 Cuttlefish salad, peas cream, confit tomatoes and thyme

PRIMI

FIRST COURSES

Risotto al radicchio e riduzione al balsamico V €13.50
 Risotto with red chicory and balsamic vinegar reduction G

Crema di zucca e crostine di pane al timo V €11.50
 Smashed pumpkin and thyme croutons

Pasta alla chitarra con gamberi, vongole e pompelmo rosa €14.50
 Chitarra egg long pasta with shrimps, clams and pink grapefruit

Lasagna classica €13.50
 Bolognese lasagna

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 le qualità organolettiche e la salubrità ai sensi del Reg. CE 852/04

SECONDI

MAIN COURSES

Cotoletta alla milanese con €16.50
 rucola e pomodoro
 Milanese style veal chop with rocket salad and tomatoes

Tagliata di manzo con verdure G €16.50
 spadellate
 Beefsteak with cooked vegetables

Trancetto di salmone* con G €15.50
 insalatina di verdure croccanti
 Salmon with lightly cooked vegetables salad

Polpette vegetariane su crema di V €12.50
 pomodoro fondente
 Vegetables balls with tomato soup

DOLCI

DESSERTS

Tiramisù €5.00
 Mascarpone cheese mousse

Panna Cotta €5.00

Torta del giorno €3.50
 Homemade cake

Tagliata di frutta fresca V G €7.50
 Fresh sliced fruits

ACQUA & BIBITE

WATER & DRINKS

Acqua 1/2 litro Sparkling/Still Water €2.00

Bibite 33cl. Soft Drinks €4.00

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€