



Love IT è il primo Experience Store dedicato al Made in Italy. Ispirato da un **concept innovativo**, riunisce **ristorante, pizzeria, caffetteria e market** in un **unico ambiente** dal **design raffinato**.

Love IT è sinonimo di “**Real Italian Food**” grazie alla **filiera controllata** dei suoi prodotti, dei quali garantisce l'eccellenza dall'inizio alla fine.

Sin dal suo debutto all'ombra dell'albero di vita a Expo 2015, Love IT ha sviluppato un'importante sinergia con un **network di oltre 300.000 aziende agricole**, delle quali seleziona e distribuisce i prodotti, sia all'interno dei suoi store sia attraverso il suo **Shop online “Love IT Food”** (www.loveitfood.com).

Qualità, genuinità, tracciabilità: Love IT racconta il **piacere tutto italiano della buona tavola**, creando un vero e proprio **mood**. Non a caso, sempre più clienti dichiarano di aver scelto Love IT non solo per essere certi di degustare prodotti di qualità, ma perché Love IT è un ambiente che li “**fa star bene**” e “**sentire a proprio agio**”.



Antipasti - Starters

I salumi all'italiana

Fiocco di culatello, salame mantovano, lardo di colonnata e
coppa di maiale

Cured meat selection

€ 12,00

La caprese

Tomatoes and buffalo mozzarella cheese

€ 12,00

Carpaccio di manzo

con insalatina di porcini

Beef carpaccio with porcini mushrooms salad

€ 16,00

La parmigiana

Melanzana fondente, pomodoro condito ai profumi del
Mediterraneo,

crumble di Parmigiano

Eggplants parmigiana...more or less *Deep fried eggplant with*

Mediterranean scented tomatoes and Parmesan cheese

crumble

€ 12,00

La selezione di formaggi

Cheese selection

4 pz / pcs € 10,00

6 pz / pcs € 14,00



Primi - First course

Superspaghettone (12 min.)

con pomodoro fresco e basilico
Spaghetti with tomato and basil

€ 12,50

Tagliolini

alle vongole, limone e mentuccia
Tagliolini egg long pasta with clams, lemon and mint

€15,00

Risotto ai funghi porcini

Porcini mushrooms risotto

€ 14,00

Gnocchetti alla barbabietola

fatti in casa e crema di caprino
*Beetroot homemade gnocchi pasta
with caprino cheese sauce*

€ 12,50

Penne alla carbonara

*Carbonara sauce short pasta
(egg, parmesan cheese and guanciale)*

€ 13,00

COPERTO - SERVICE € 2,50

I piatti o gli ingredienti del menu contrassegnati con (*) sono congelati o surgelati all'origine. I piatti sono preparati con prodotti freschi dai nostri chef e sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. | The dishes or ingredients of the menu marked with (*) are frozen or deep-frozen at the origin. The dishes are prepared by our chef with fresh products and have been blast chill to guarantee quality, freshness and goodness as described in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Reg. 852/04. Su richiesta è possibile consultare l'elenco allergeni, scaricabile dal sito: | On request it is possible to consult the allergens list, downloadable from the website: www.loveitfood.com/allergeni



Secondi - Main course

Maxiburger di manzo

con pomodoro, crema di parmigiano, spinacino, nocciole tostate, maionese affumicata e pane di semola rimacinata di grano duro servito con patatine*

*Beef hamburger, Grana Padano cheese cream, tomatoes, smoked mayonnaise, fresh spinach, roasted hazelnuts and durum-wheat semolina bun served with potatoes**

€ 15,50

Burger di ricciola*

con patè di olive, lattuga, pomodoro, maionese allo zafferano e pane di semola rimacinata di grano duro servito con misticanza

Amberfish burger with tomatoes, saffron mayonnaise, olives patè, lettuce and durum-wheat semolina bun served with fresh salad*

€ 16,50

Suprema di faraona

con tortino di finferli e timo

Guinea fowl deboned breast with mushrooms and thyme pie

€ 16,00

Cotoletta alla milanese

con insalata di pomodori

Milanese style veal chop with tomatoes salad

€15,50



Piatti freddi - Salads

La Cesare

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*

€ 11,50

La Love IT

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*

€10,50

La Mondiale #diecipomodori

“Solo l'unione dei sapori degli orti italiani da nord a sud
poteva mettere d'accordo tutti”

E lei, LA MONDIALE #diecipomodori, ha vinto il titolo di
Pizza Migliore del Mondo 2017.

La pizza di tutta l'Italia, la pizza con i colori dell'Italia, figlia della classica
Margherita, con i sapori di casa e i ricordi d'infanzia.

Creata per vincere dal nostro Giorgio Sabbatini.

Dieci pomodori per accontentare tutti i palati

Una mozzarella di bufala per i veri intenditori

Il basilico per i raffinati

Dieci pomodori interpretati su una margherita

1° premio Pizza Classica - Parma, 10 Maggio 2017

“Just the union of flavours from northern to southern italian orchards
could bring all the people together”

And her, LA MONDIALE #diecipomodori, won the title of Best World Pizza 2017.

The pizza of the entire Italy, the pizza with italian colours, daughter of classic
Margherita, with taste of home and memories of childhood.

Created to win by our Giorgio Sabbatini pizza maker.

Ten tomatoes to satisfy all tastes

One buffalo mozzarella cheese for real experts

Basil for sophisticated people

Ten tomatoes playing the role of a Margherita

1st prize Classic Pizza - Parma, 10th of May 2017

Puoi trovare

LA MONDIALE #DIECIPOMODORI

solo da Love IT





LA REGINA LOVE IT

Pomodoro, origano, mozzarella, basilico fresco
Tomato sauce, oregano, mozzarella cheese and fresh basil
€ 7,00

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano,
pomodorini freschi, basilico
Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers,
oregano, tomatoes, basil
€ 9,00

CALABRESE

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, olive nere, origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, olives, oregano
€ 10,00

LA MILANO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham
€ 9,00

ITALIA

Mozzarella di bufala, pachino, prosciutto San Daniele
e scaglie di Grana Padano
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, San Daniele ham and parmesan flakes
€ 13,00

L'ORTO LOVE IT

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine,
funghi champignon, pachino, spinaci
Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled aubergine, zucchini,
mushrooms, cherry tomatoes, spinach
€ 10,00

DOLOMITI

Mozzarella, funghi freschi, gorgonzola, pancetta al pepe nero, rosmarino
Mozzarella cheese, fresh mushrooms, blue cheese, black peppered bacon,
rosemary
€ 10,00



Pizza

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, friggitielli
Tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, anchovy, sweet chili peppers
€ 11,00

PIZZA DELLO STRETTO

Mozzarella, cipolla di Tropea caramellata, pomodoro confit, tonno, salvia
Mozzarella, caramelized Tropea onion, confit tomatoes, tuna, sage
€ 12,00

BONDOLA

Mortadella, stracciatella di bufala, pistacchio e pomodorini confit
Mortadella, buffalo stracciatella cheese, pistach and confit tomatoes
€ 11,00

Colpo di testa - Chef's headshot

LA MONDIALE #DIECIPOMODORI

Dieci pomodori, mozzarella di bufala a crudo e basilico fresco
Ten tomatoes, buffalo mozzarella cheese and fresh basil
€ 16,00

SCEGLI LA TUA PIZZA CON FARINA 100% INTEGRALE Choose your pizza with 100% wholemeal flour

+ € 2,00

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO - Mozzarella cheese lactose free	+ € 1,00
AGGIUNTA GENERICA - Generic addition	+ € 1,00
AGGIUNTA BUFALA O AFFETTATI - Addition buffalo mozzarella or cold cuts	+ € 2,00

Le nostre basi pizza sono realizzate ogni giorno dal nostro centro di produzione e sono sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura 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 to guarantee quality, freshness and goodness as described in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Reg. 852/04.

