



## Rreth nesh / About us / Chi siamo

Viti 1996 shënoi fillimin e një pune të palodhur të të gjithë stafit Fiore, me një synim të vetëm: perfeksionimin e shijes. Sot me një eksperiencë të gjatë në fushën e gastronomisë ne vazhdojmë të sjellim më të mirën për ju duke u kujdesur në detaje për një menu të larmishme me bazë deti dhe toke, të përzgjedhur çdo ditë me kujdes nga shefat tanë të kuzhinës.

Back in 1996 we opened our first Fiore in order to give to our clients the pleasure of sharing a bounty of wonderful food while having a treasure time to relax. Today after all these years of experience and hard work, we still trying to bring the best of taste. Our menu features a variety of choice from meat based meals to fish based ones carefully selected everyday by our chefs.

Il 1996 ha segnato l'inizio con un duro lavoro di tutto il personale Fiore, il nostro unico obiettivo: la perfezione del gusto. Oggi, dopo una lunga esperienza maturata nel campo della gastronomia continuiamo a portare il meglio per Voi, la ricerca del dettagli e un menù vario a base di carne e pesce fresco di primissima scelta, selezionati con cura ogni giorno dai nostri chef.





## Djathë / Cheese / Formaggi

- Burrata \_\_\_\_\_ 400 lekë
- Straciatella \_\_\_\_\_ 600 lekë
- Mikse djathi \_\_\_\_\_ 1000 lekë  
Mix of selected cheese, ricotta, burrata, straciatella, feta and gorgonzola cheese / Mix di formaggi, ricotta, burrata, straciatella, feta e gorgonzola
- Mikse djathi me proshutë krudo \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Mix of selected cheese, ricotta, burrata, straciatella, feta, gorgonzola cheese and crudo ham / Mix di formaggi, ricotta, burrata, straciatella, feta, gorgonzola e prosciutto crudo

## Sallatë / Salad / Insalate

- Kapreze \_\_\_\_\_ 500 lekë  
Caprese, mozzarella, cherry tomatoes and fresh basil / Insalata caprese
- Perime furre me djathë mocarela \_\_\_\_\_ 600 lekë  
Oven vegetables with stracchino cheese / Verdure al forno con stracchino
- Sallatë rukola me djathë parmighano dhe pomodorini \_\_\_\_\_ 500 lekë  
Rocket salad with parmigiano cheese and cherry tomatoes / Insalata di rucola con parmigiano reggiano
- Spinaq sote me gorgonzola dhe rikota \_\_\_\_\_ 600 lekë  
Sautéed spinach with gorgonzola and ricotta cheese / Insalata di spinaci saltate in padela con gorgonzola e ricotta
- Sallatë fiore \_\_\_\_\_ 600 lekë  
Rocket salad, green salad with cherry tomatoes sesame seeds and caramelized prawn / Insalata di rucola, verde, con pomodori freschi semi di sesame e gamberi caramelizzate



### Antipastë e ftohtë / Cold starter / Antipasto freddo

- **Ostrike (1 copë)** \_\_\_\_\_ **400 lekë**  
Oysters (1 pcs) / Ostriche (1 pezzo)
- **Salmon i tymosur** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Smoked salmon / Salmone affumicato
- **Skampi krudo** \_\_\_\_\_ **1400 lekë**  
Marinated raw scampi / Scampi marinate
- **Karkaleca krudo** \_\_\_\_\_ **1600 lekë**  
Marinated raw shrimps / Mazzancolle marinate
- **Karpacio levreku (300 gr)** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Marinated raw sea bass carpaccio (300 gr) / Carpaccio di branzino marinato (300 gr)
- **Karpacio oktapodi** \_\_\_\_\_ **1100 lekë**  
Marinated carpaccio octopus / Carpaccio di polpo marinato
- **Mikse krudo (për 4 persona)** \_\_\_\_\_ **4900 lekë**  
Mix of marinated raw fish, shrimp, scampi and octopus (for 4 persons) / Misto di pesce crudo, mazzancolle, scampi e carpaccio di polpo (per 4 persone)

### Antipastë e ngrohtë / Hot starter / Antipasto caldo

- **Midhje sote** \_\_\_\_\_ **800 lekë**  
Sautéed mussels with olive oil and white wine reduction / Cozze saltate in padella con olio di olive e riduzione di vino bianco
- **Sepie në tavë** \_\_\_\_\_ **1100 lekë**  
Cuttlefish with tomatoe sauce, spinach and mozzarella cheese and then baked in wood oven / Seppie al forno in legna con passata di pomodoro spinaci e mozzarella  
Grilled calamari / Calamari alla griglia
- **Karkaleca sote me salcë konjaku** \_\_\_\_\_ **1600 lekë**  
Sautéed shrimps with cognac reduction / Mazzancolle saltate in padella con riduzione di cognac
- **Vongole sote** \_\_\_\_\_ **1300 lekë**  
Sautéed clams with olive oil and white wine reduction / Vongole saltate in padella con olio di olive e riduzione di vino bianco
- **Skolio sote** \_\_\_\_\_ **1400 lekë**  
Sautéed scoglio (mussels, scampi, shrimp, clams) with olive oil and white wine reduction / Scoglio di mare saltate in padella con olio di olive e riduzione di vino bianco
- **Skampi gratinati** \_\_\_\_\_ **1400 lekë**  
Oven scampi with breadcrumbs, parmigiano cheese, garlic oil and then baked in wood oven / Sampi gratinati al forno



## Supë / Soup / Zuppa

- **Supë peshku** \_\_\_\_\_ **400 lekë**  
Fish soup / Zuppa di pesce
- **Supë perime** \_\_\_\_\_ **400 lekë**  
Vegetable soup / Zuppa di verdure
- **Supë fiore** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Fiore soup with calamari, prawn, mussels and tomatoes sauce / Zuppa di Fiore con calamari, gamberi, cozze e passata di pomodoro

## Pjatë e parë / Pasta / Primi

- **Taliateli me gorgonzola dhe spinaq** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Tagliatelle with blue cheese and spinach / Tagliatelle con gorgonzola e spinaci
- **Pakeri me domate dhe mocarela** \_\_\_\_\_ **700 lekë**  
Paccheri with fresh tomatoes and mozzarella cheese / Paccheri con pomodori freschi e mozzarella
- **Spageti me fruta deti** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Seafood spaghetti / Spaghetti ai frutti di mare
- **Linguine me gaforre** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Linguine with crabs / Linguine con granchio
- **Pakeri me kallamare dhe karkaleca** \_\_\_\_\_ **950 lekë**  
Pacheri with calamari and shrimp with crabs / Pacheri con calamari e gamberi
- **Pakeri me peshkatrice (1 kg)** \_\_\_\_\_ **2600 lekë**  
Pacheri with monkfish (1kg) / Pacheri alla rana pescatrice (1 kg)
- **Risoto me 4 djathra** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Risotto with 4 cheeses / Risotto ai 4 formaggi
- **Risoto me karkaleca dhe kunguj** \_\_\_\_\_ **950 lekë**  
Risotto with shrimp and zucchini / Risotto al gamberi e zuchhine
- **Risoto me fruta deti** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Seafood risotto / Risotto ai frutti di mare



## Pjatë e dytë / Second dish / Secondi

- **Fileto viçi me rukola dhe grana** \_\_\_\_\_ 1300 lekë  
Veal fillet with rocket salad and grana cheese / Tagliata di vitello con rucola e grana
- **Peshk gjuzë i shuar me verë të bardhë dhe limon (1 kg)** \_\_\_\_\_ 4200 lekë  
Sole fish pan seared with lemon juice and white wine reduction (1 kg) / Sogliola alla mugnaia (1 kg)
- **Peshk levrek pjekur në furrë me drru shoqëruar me perime (1 kg)** \_\_\_ 3800 lekë  
Sea bass or sea bream in wood oven with fresh vegetables (1 kg) / Pesce spigola cotta nel forno a legna con verdure (1 kg)
- **Peshk dental pjekur në furrë i mbuluar në kripë (1 kg)** \_\_\_\_\_ 6000 lekë  
Oven dental fish covered in sea salt (1 kg) / Dentice al forno a legna in crosta di sal grosso (1 kg)
- **Peshk barbun friturë** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Fried mullet fish / Triglia fritta
- **Peshk merluc friturë** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Fried cod fish / Merluzzo fritto
- **Kallamar friturë** \_\_\_\_\_ 1100 lekë  
Fried calamari / Calamari fritte
- **Kallamar zgare** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Grilled calamari / Calamari grigliati
- **Friturë mixe** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Fried calamari, cuttlefish and prawn / Frittura mista di mare
- **Mikse deti në zgarë** \_\_\_\_\_ 1500 lekë  
Grilled seafood (calamari, prawns, cuttlefish and scampi) / Grigliata di mare (calamari, seppie, mazzancolle e scampi)
- **Karkaleca në tavë balte** \_\_\_\_\_ 1600 lekë  
Shrimps in earthenware pot with tomatoes sauce and shredded mozzarella / Mazzancolle in terracotta con sugo di pomodoro e mozzarella sminuzzata
- **Arragostë (1 kg)** \_\_\_\_\_ 13000 lekë  
Lobster / Aragosta



## Pizza

- **Margerita** \_\_\_\_\_ **550 lekë**  
Margherita (tomatoes sauce and mozzarella cheese) / Salsa di pomodoro e mozzarella
- **Kapreze** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Caprese (tomatoes sauce, fresh tomatoes, basil and mozzarella cheese) / Salsa di pomodoro, pomodori freschi basilico e mozzarella
- **Diavola** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Tomatoes sauce and mozzarella cheese and pepperoni ham / Salsa di pomodoro mozzarella e salamino picante
- **Kalcone** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Calzone (mozzarella cheese, cotto ham and mushrooms) / Mozzarella, prosciutto cotto e funghi
- **Vegjetariane** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Vegetarian (tomatoes sauce, mozzarella cheese, eggplant, bell pepper, carrot and cherry tomatoes) /  
Vegetariana (salsa di pomodoro mozzarella, melanzane, peperoni Verdi, carrote e pomodorini)
- **4 djathra** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
4 cheeses (mozzarella, scamorza, blue cheese and grana padano) / 4 formaggi (mozzarella, scamorza, gorgonzola e grana padano)
- **Pizza me proshutë krudo, rukola, pomodorini dhe grana** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Pizza with crudo ham, rocket salad, cherry tomatoes and grana padano / Pizza con prosciutto crudo, rucola, pomopdorini e grana
- **Pizza me karkaleca** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Prawn pizza (tomatoes sauce and mozzarella cheese and prawns) / Pizza con gamberi (salsa di pomodoro mozzarella e gamberi)
- **Pizza me fruta deti** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Seafood pizza (tomatoes sauce and mozzarella cheese, prawns calamari and mussels) / Pizza ai frutti di mare (salsa di pomodoro mozzarella gamberi, calamari e cozze)





## Verërat / Wines / Vini

Verërat gjithashtu zënë një vënd mjaft të rëndësishëm tek Fiore, duke genë se një vakt plot shije kërkon të shoqërohet nga një verë e mirë. Vitet e fundot kultura e verës kryesisht në vendin tonë është zgjeruar mjaft, duke e kthyer kështu atë pjesë të pandalshme të tavolinës. Disa nga zonat në të cilën prodhohen verërat që ne kemi ne menu janë: Shqipëri - zona e kavajës, zona e Beratit dhe zona e Lezhës. Itali - zona e Abruzzo-s, Toskana, Trentino alto adige, Piemonte, Puglia dhe Sicilia. Gjithashtu edhe disa etiketa Franca.

Wines also has a main role at Fiore because a tasty meal needs to be accompanied by a good quality wine. Here is some locations where our wine in menu is made: Albania - Kavaja, Berat and Lezhe. Italy - Abruzzo, Tuscany, Trentino alto adige, Piemonte, Puglia and Sicily. Also some good ones from France.

I vini hanno un ruolo importante al ristorante Fiore perché un pasto gustoso deve essere accompagnato da un buon vino. Ultimamente la cultura del Vino anche nel nostro paese è cresciuto molto, diventando parte molto importante della tavola. Ecco alcuni luoghi in cui si produce vino: Albania - Kavaja, Berat e Lezhe. Italia - Abruzzo, Toscana, Trentino alto adige, piemonte, Puglia e Sicilia. Anche alcuni buoni vini provenienti dalla Francia



## Verë e bardhë / White wine / Vino bianco

- Vera e shtëpise e gazuar (1 L) _____	1600 lekë
House sparkling wine (1 L)	
- Pinot grigio _____	2500 lekë
- Chardonay _____	2500 lekë
- Collio cormons _____	3000 lekë
- Pecorino _____	3200 lekë
- Pelium (Albania) _____	3500 lekë
- Greco di tufo _____	3500 lekë
- Principessa gavi _____	3000 lekë
- Prosecco Valdobbiadene _____	3500 lekë
- Traminer aromatico _____	4000 lekë
- Gewurztraminer Lavis _____	4000 lekë
- Chardoany Jerman _____	4500 lekë
- Gewurztraminer Elena Walch _____	6000 lekë
- Blangè _____	5000 lekë
- Donnaluce _____	6000 lekë

## Verë e kuqe / Red wine / Vino rosso

- Arberi (Albania) _____	2200 lekë
- Medaur kallmet (Albania) _____	3000 lekë
- Pelium (Albania) _____	3500 lekë
- Montepulciano d'abruzzo _____	2800 lekë
- Arancia Nero d'avola _____	3500 lekë
- Harmonium _____	5000 lekë
- Lucente _____	6000 lekë
- Papale _____	6000 lekë
- Ludi _____	6500 lekë
- Tassinaia _____	6500 lekë
- Amarone della valpolicella _____	8000 lekë
- Brunello di montalcino _____	8000 lekë
- Luce _____	30000 lekë
- Lupicaia _____	4000 lekë
- Gaja barbaresco _____	45000 lekë
- Ornelaia _____	50000 lekë