



## Rreth nesh / About us / Chi siamo

Viti 1996 shënoi fillimin e një pune të palodhur e 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 mesdhetare kryesisht peshku, 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 is based on Mediterranean dishes and features a variety of choice from fresh fish 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 Mediterraneo a base di pesce fresco di primissima scelta, selezionati con cura ogni giorno dai nostri chef.

\* **Shënim:** Ju lutemi nëse keni ndonjë alergji nga ndonjë produkt apo ingredient specifik informoni kamarierin tuaj./ \* **Note:** Please let your waiter know in advance if you have any allergies to any specific product or ingredient./ \* **Nota:** Si prega di informare in anticipo il cameriere se soffri di allergia a qualche prodotto o ingrediente specifico.



## Djathë / Cheese / Formaggi

- **Djathë i bardhë furre** \_\_\_\_\_ **400 lekë**  
Feta cheese baked in oven / Formaggio feta al forno
- **Burrata** \_\_\_\_\_ **500 lekë**
- **Mikse djathi** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Mix of selected cheese, ricotta, burrata, feta, blue cheese cheese etc / Mix di formaggi, ricotta, burrata, feta, gorgonzola ecc
- **Mikse djathi me proshutë krudo** \_\_\_\_\_ **1200 lekë**  
Mix of selected cheese, ricotta, burrata, feta, gorgonzola cheese and crudo ham / Mix di formaggi, ricotta, burrata, feta, gorgonzola e prosciutto crudo ecc

## Sallatë / Salad / Insalate

- **Kapreze** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Caprese (mozzarella, tomatoes and fresh basil) / Insalata caprese
- **Perime furre me djathë straciatella** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Oven vegetables with straciatella cheese / Verdure al forno con straciatella
- **Sallatë rukola me djathë grana dhe pomodorini** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Arugula salad with grana cheese and cherry tomatoes / Insalata di rucola con grana, pomodorini
- **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
- **Spinaq sote** \_\_\_\_\_ **500 lekë**  
Sautéed spinach with garlic olive oil / Insalata di spinaci saltate in padela in olio exytavergine di olive, aglio
- **Sallatë fiore** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Arugula salad, green salad, cherry tomatoes, sesame seeds, caramelized shrimp, worcestershire sauce / Insalata di rucola, verde, pomodori freschi semi di sesame, gamberi caramelizzate, salsa worcestrshire



• dal 1996 •

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

- **Ostrike (1 copë)** \_\_\_\_\_ 400 lekë  
Oysters (1 pcs) / Ostriche (1 pezzo)
- **Salmon i tymosur** \_\_\_\_\_ 1000 lekë  
Smoked salmon / Salmone affumicato
- **Skampi krudo** \_\_\_\_\_ 1600 lekë  
Marinated raw langoustine / 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** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Marinated carpaccio octopus / Carpaccio di polpo marinato
- **Mikse krudo (për 2 persona)** \_\_\_\_\_ 3000 lekë  
Mix of marinated raw fish, shrimp, scampi and octopus (for 2 persons) / Misto di pesce crudo, mazzancolle, scampi e carpaccio di polpo (per 2 persone)

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

- **Midhje sote** \_\_\_\_\_ 800 lekë  
Sautéed mussels with extra virgin olive oil and white wine reduction / Cozze saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco
- **Sepie në tavë** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Squid with tomatoe sauce, spinach, mozzarella cheese baked in wood oven / Seppie al forno in legna con pomodoro spinaci e mozzarella
- **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 extra virgin olive oil and white wine reduction / Vongole saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco
- **Skolio sote** \_\_\_\_\_ 1400 lekë  
Sautéed scoglio (mussels, scampi, shrimp, clams) with extra virgin olive oil and white wine reduction / Scoglio di mare saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco
- **Skampi gratinati** \_\_\_\_\_ 1600 lekë  
Langoustine with breadcrumbs, grana cheese, garlic oil, baked in wood oven / Scampi gratinati al forno

\* **Shënim:** Marinimi i krudove bëhet me vaj ulliri ekstra i virgjër, limon, hudhra, kripë, piper, aceto, majdanoz./ \* **Note:** Marinating in the raw dishes is made with extra virgin olive oil, lemon, garlic, salt, pepper, vinegar, parsley./ \* **Nota:** La marinatura nei piatti crudi si effettua con olio extravergine di oliva, limone, aglio, sale, pepe, aceto, prezzemolo



## Supë / Soup / Zuppa

- **Supë peshku** \_\_\_\_\_ **500 lekë**  
Fish soup (small pieces of fish, vegetable stock, dill) / Zuppa di pesce (pezzettini di pesce, brodo di verdure, coriandolo)
- **Supë perime** \_\_\_\_\_ **500 lekë**  
Vegetable soup / Zuppa di verdure
- **Supë fiore** \_\_\_\_\_ **700 lekë**  
Fiore soup with squid, shrimp, mussels, tomatoe sauce / Zuppa di Fiore con calamari, gamberi, cozze e passata di pomodoro

## Pjatë e parë / Pasta / Primi

- **Taliatele me gorgonzola dhe spinaq** \_\_\_\_\_ **700 lekë**  
Tagliatelle with blue cheese 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** \_\_\_\_\_ **1200 lekë**  
Seafood spaghetti / Spaghetti ai frutti di mare
- **Linguine me gaforre** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Linguine with crabs / Linguine con granchio
- **Linguine me vongole dhe kunguj** \_\_\_\_\_ **1200 lekë**  
Linguine with clams and zucchini / Linguine alle vongole con zucchini
- **Pakeri me kallamare dhe karkaleca** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Paccheri with squid and shrimps / Paccheri con calamari e gamberi
- **Pakeri me peshkatrice (1 kg)** \_\_\_\_\_ **2800 lekë**  
Paccheri with monkfish (1kg) / Paccheri alla rana pescatrice (1 kg)
- **Risoto me 4 djathra** \_\_\_\_\_ **700 lekë**  
Risotto with 4 cheeses / Risotto ai 4 formaggi
- **Risoto me karkaleca dhe kunguj** \_\_\_\_\_ **1000 lekë**  
Risotto with shrimp and zucchini / Risotto al gamberi e zuchhine
- **Risoto me fruta deti** \_\_\_\_\_ **1200 lekë**  
Seafood risotto / Risotto ai frutti di mare

## Pjatë e dytë / Second dish / Secondi

- **Biftek viçi me rukola dhe grana** \_\_\_\_\_ 1400 lekë  
Veal meat with arugula salad and grana cheese / Tagliata di vitello con rucola e grana
- **Peshk merluc ose barbun friturë** \_\_\_\_\_ 1200 lekë  
Fried cod fish or mullet / Merluzzo fritto o Triglia fritta
- **Kallamar friturë** \_\_\_\_\_ 1300 lekë  
Fried squid / Calamari fritte
- **Kallamar zgare** \_\_\_\_\_ 1300 lekë  
Grilled squid / Calamari grigliati
- **Friturë mixe** \_\_\_\_\_ 1400 lekë  
Mixed fried of squid, cuttlefish and shrimps / Frittura mista di mare
- **Mikse deti në zgarë** \_\_\_\_\_ 1500 lekë  
Grilled seafood (squid, shrimps, cuttlefish and 1 small fish / Grigliata di mare (calamari, seppie, mazzancolle e un pesce piccolo)
- **Karkaleca në tavë balte** \_\_\_\_\_ 1600 lekë  
Shrimps in earthenware pot with tomatoe sauce, feta cheese, shredded mozzarella / Mazzancolle in terracotta con salsa di pomodoro, feta e mozzarella sminuzzate
- **Peshk gjuzë i shuar me verë të bardhë dhe limon (1 kg)** \_\_\_\_\_ 4600 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 in wood oven with fresh vegetables (1 kg) / Pesce spigola cotta nel forno a legna con verdure (1 kg)
- **Peshk deti ekstra** \_\_\_\_\_ 4800 lekë  
Fish extra from expositor (catch of the day) / Pesce di mare extra (pescato del giorno in espositore)
- **Peshk i egër deti** \_\_\_\_\_ 6000 lekë  
Fish expositor (catch of the day) / Pesce di mare (pescato del giorno in espositore)
- **Peshk dental pjekur në furrë i mbuluar në kripë (1 kg)** \_\_\_\_\_ 6500 lekë  
Oven dental fish covered in Coarse salt (1 kg) / Dentice al forno a legna in crosta di sale grosso (1 kg)
- **Arragostë (1 kg)** \_\_\_\_\_ 15000 lekë  
Lobster / Aragosta



## Pizza

- **Margerita** \_\_\_\_\_ **600 lekë**  
Margherita (tomatoe sauce and mozzarella cheese) / Salsa di pomodoro, mozzarella
- **Diavola** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
Tomatoe sauce, mozzarella cheese, pepperoni ham / Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino picante
- **Proshutë kërpudha** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
Tomatoe sauce, mozzarella cheese, cotto ham, mushrooms / Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi
- **Ton dhe qepë** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
Tomatoes sauce, mozzarella cheese tuna, onions / Salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla
- **Kalcone** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
Calzone (mozzarella cheese, cotto ham, mushrooms) / Mozzarella, prosciutto cotto, funghi
- **Vegjetariane** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
Vegetarian (tomatoes sauce, mozzarella cheese, eggplant, bell pepper, carrot, olives, cherry tomatoes)  
/ Vegetariana (salsa di pomodoro mozzarella, melanzane, peperoni verdi, carrote, olive, e pomodorini)
- **4 djathra** \_\_\_\_\_ **650 lekë**  
4 cheeses (mozzarella, scamorza, blue cheese, grana padano) / 4 formaggi (mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana padano)
- **Kapreze** \_\_\_\_\_ **700 lekë**  
Caprese (tomatoes sauce, fresh tomatoes, basil, mozzarella cheese) / Salsa di pomodoro, pomodorini freschi basilico, mozzarella
- **Pizza me proshutë krudo, rukola, pomodorini dhe grana** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Margherita base with crudo ham, arugula salad, cherry tomatoes and grana cheese topping / Pizza con prosciutto crudo, rukola, pomodorini e grana
- **Pizza me karkaleca** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Shrimp pizza (tomatoe sauce, mozzarella cheese, shrimps) / Pizza con gamberi (salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi)
- **Pizza me fruta deti** \_\_\_\_\_ **900 lekë**  
Seafood pizza (tomatoe sauce, mozzarella cheese, shrimp, squid, mussels) / Pizza ai frutti di mare (salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, calamari, cozze)





## Verërat / Wines / Vini

Verërat gjithashtu zënë një vënd mjaft të rëndësishëm tek Fiore, duke qenë se një vakt plot shije kërkon të shoqërohet nga një verë e mirë. Vitet e fundit 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 pjesë e menu-së tonë 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 deep 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 gazuar e shtëpisë (1 L) _____	1600 lekë
House wine sparkling (1 L) / Vino bianco frizzante della casa (1L)	
- Pinot grigio _____	2800 lekë
- Chardonay _____	2800 lekë
- Collio cormons _____	3000 lekë
- Principessa gavi _____	3000 lekë
- Pelium (Albania) _____	3500 lekë
- Greco di tufo _____	3500 lekë
- Prosecco Valdobbiadene _____	3500 lekë
- Pecorino _____	3600 lekë
- Villa Gemma _____	3700 lekë
- Traminer aromatico _____	4000 lekë
- Gewurztraminer Lavis _____	4500 lekë
- Chardoany Jerman _____	4500 lekë
- Winkel Sauvignon _____	5000 lekë
- Chablis Louis - Jadot _____	5000 lekë
- Blangè _____	5000 lekë
- Gewurztraminer Elena Walch _____	6000 lekë
- Donnaluce _____	6000 lekë

Verë e kuqe / Red wine / Vino rosso

- 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 _____	7000 lekë
- Amarone della valpolicella _____	8000 lekë
- Brunello di montalcino _____	8000 lekë
- Luce _____	30000 lekë
- Lupicaia _____	40000 lekë
- Gaja barbaresco _____	45000 lekë
- Ornelaia _____	50000 lekë