

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.



To an unforgettable dining experience!

CHEESE SELECTION

DJATHË I BARDHË FURRE

feta cheese baked in oven
formaggio feta al forno

400

MIKS DJATHI

mix of selected cheese, ricotta, burrata, feta, blue
cheese etc
mix di formaggi, ricotta, burrata, feta, gorgonzola etc

1 000

MIKS DJATHI ME PROSHUTË KRUDO

mix of selected cheese, ricotta, burrata, feta, gorgonzola
cheese and crudo ham
*mix di formaggi, ricotta, burrata, feta, gorgonzola e
prosciutto crudo ecc*

1 200

BURRATA

500

* *Shënim:* Ju lutemi nëse keni alergji nga ndonjë 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 intollerante ad allergie a qualche prodotto, o ingrediente specifico.

SOUP

500	SUPË PESHKU	fish soup (small pieces of fish, vegetable stock, dill) <i>zuppa di pesce (pezzettini di pesce, brodo di verdure, coriandolo)</i>
500	SUPË PERIME	vegetable soup <i>zuppa di verdure</i>
700	SUPË FIORE	fiore soup with squid, shrimp, mussels, tomatoes sauce <i>zuppa di fiore con calamari, gamberi, cozze e passata di pomodoro</i>

SALADS

600	KAPREZE	mozzarella, tomatoes and fresh basil <i>insalata caprese</i>
600	PERIME FURRE ME DJATHË STRACIATELLA	oven vegetables with stracciatella cheese <i>verdure al forno con stracciatella</i>
600	SALLATË RUKOLA ME DJATHË GRANA DHE POMODORINI	arugula salad with grana cheese and cherry tomatoes <i>insalata di rucola con grana, pomodorini</i>
600	SPINAQ SOTE ME GORGONZOLA DHE RIKOTA	sautéed spinach with gorgonzola and ricotta cheese <i>insalata di spinaci saltate in padella con gorgonzola e ricotta</i>
600	SALLATË FIORE	arugula salad, green salad, cherry tomatoes, sesame seeds, caramelized shrimp, worcestershire sauce <i>insalata di rucola, verde, pomodori freschi semi di sesame, gamberi caramelizzati, salsa worcestrshire</i>
500	SPINAQ SOTE	sautéed spinach with garlic olive oil <i>insalata di spinaci saltate in padella in olio extravergine di olive, aglio</i>

COLD APPETISERS

400	OSTRIKE (1 COPË)	oysters (1 pcs) <i>ostriche (1 pezzo)</i>
1 000	SALMON I TYMOSUR	smoked salmon <i>salmon affumicato</i>
1 600	SKAMPI KRUDO	marinated raw langoustine <i>scampi marinati</i>
1 600	KARKALECA KRUDO	marinated raw shrimps <i>mazzancolle marinati</i>
1 000	KARPACIO LEVREKU (300 GR)	marinated raw sea bass carpaccio (300g) <i>carpaccio di branzino marinato (300g)</i>
1 200	KARPACIO OKTAPODI	marinated carpaccio octopus <i>carpaccio di polpo marinato</i>
3 000	MIKS KRUDO (PËR 2 PERSONA)	mix of marinated raw fish, shrimp, langoustine & octopus (for 2 persons) <i>misto di pesce crudo, mazzancolle, scampi, carpaccio di branzino e di polpo (per 2 persone)</i>
5 000	MIKS KRUDO (PËR 4 PERSONA)	mix of marinated raw fish, shrimp, langoustine & octopus (for 4 persons) <i>misto di pesce crudo, mazzancolle, scampi, carpaccio di branzino e di polpo (per 4 persone)</i>

**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

HOT APPETISERS

800	MIDHJE SOTE	sautéed mussels with extra virgin olive oil and white wine reduction <i>cozze saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco</i>
1 200	SEPIE NË TAVË	squid with tomatoe sauce, spinach, mozzarella cheese baked in wood oven <i>seppie al forno in legna con pomodoro spinaci e mozzarella</i>
1 600	KARKALECA SOTE ME SALCË KONJAKU	sautéed shrimps with cognac reduction <i>mazzancolle saltate in padella con riduzione di cognac</i>
1 300	VONGOLE SOTE	sautéed clams with extra virgin olive oil and white wine reduction <i>vongole saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco</i>
1 400	SKOLIO SOTE	sautéed scoglio (mussels, scampi, shrimp, clams) with extra virgin olive oil and white wine reduction <i>scoglio di mare saltate in padella con olio extravergine di olive e riduzione di vino bianco</i>
1 600	SKAMPI GRATINATI	langoustine with breadcrumbs, grana cheese, garlic oil, baked in wood oven <i>scampi gratinati al forno</i>

* *Shënim:* Ju lutemi nëse keni alergji nga ndonjë 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 intollerante ad allergie a qualche prodotto, o ingrediente specifico.

FIORE RESTAURANT DINE MENU

PRIMI

700	TALIA TELE ME GORGONZOLA DHE SPINAQ	tagliatelle with blue cheese cheese and spinach <i>tagliatelle con gorgonzola e spinaci</i>
700	PAKERI ME DOMATE DHE MOCARELA	paccheri with fresh tomatoes and mozzarella cheese <i>paccheri con pomodori freschi e mozzarella</i>
1 000	LINGUINE ME FRUTA DETI	seafood linguine <i>linguine ai frutti di mare</i>
900	LINGUINE ME GAFORRE	linguine with crabs <i>linguine con granchio</i>
1 000	LINGUINE ME VONGOLE DHE KUNGUJ	linguine with clams and zucchini <i>linguine alle vongole con zucchini</i>
1 000	PAKERI ME KALLAMARE DHE KARKALECA	paccheri with squid and shrimps <i>paccheri con calamari e gamberi</i>
2 800	PAKERI ME PESHKATRICE (1 KG)	paccheri with monkfish (1kg) <i>paccheri alla rana pescatrice (1kg)</i>
700	RISOTO ME 4 DJATHRA	risotto with 4 cheeses <i>risotto ai 4 formaggi</i>
1 000	RISOTO ME KARKALECA DHE KUNGUJ	risotto with shrimp and zucchini <i>risotto al gamberi e zucchine</i>
1 000	RISOTO ME FRUTA DETI	seafood risotto <i>risotto ai frutti di mare</i>

SECOND DISH

1 600	KARKALECA NË TAVË BALTE	shrimps in earthenware pot with tomatoe sauce, feta cheese, shredded mozzarella <i>mazzancolle in terracotta con salsa di pomodoro, feta e mozzarella sminuzzate</i>
1 300	KALLAMAR FRITURË	fried squid <i>calamari fritti</i>
1 500	MIKS DETI NË ZGARË	grilled seafood (squid, shrimps, cuttlefish & a small fish) <i>grigliata di mare (calamari, seppie, mazzancolle)</i>
1 400	FRITURË MIXE	mixed fried of squid, cuttlefish and shrimps <i>frittura mista di mare</i>
1 300	KALLAMAR ZGARE	grilled squid <i>calamari grigliati</i>
1 200	PESHK MERLUC OSE BARBUN FRITURË	fried cod fish or red mullet <i>merluzzi fritti o triglie fritte</i>
1 400	BIFTEK VIÇI	veal meat <i>tagliata di vitello</i>
4 600	PESHK GJUZË TIGANI, VERË E BARDHË, LIMON	sole fish pan seared with lemon juice and white wine reduction (1kg) <i>sogliola alla mugnaia (1kg)</i>
3 800	LEVREK PJEKUR NË FURRË DRURI (1KG)	sea bass in wood oven with fresh vegetables (1kg) <i>spigola cotta nel forno a legna con verdure (1kg)</i>
4 800	PESHK DETI EKSTRA (1KG)	fish extra from expositor (catch of the day) <i>pesce di mare extra (pescato del giorno in espositore)</i>
6 000	PESHK I EGËR DETI (1KG)	fish expositor (catch of the day) <i>pesce di mare (pescato del giorno in espositore)</i>
6 500	DENTAL PJEKUR NË KRIPE TË TRASHË (1KG)	oven dental fish covered in coarse salt (1kg) <i>dentice al forno a legna in crosta di sale grosso (1 kg)</i>
15 000	ARRAGOSTË (1KG)	lobster <i>aragosta</i>

PIZZA

500	BRUSKETA FOKAÇE ME DOMATE, DJATHË I BARDHË	focaccia bruschetta, tomatoes, feta cheese, parsley <i>focaccia bruschetta, pomodori, formaggio feta</i>
600	MARGERITA	tomatoe sauce, mozzarella cheese <i>salsa di pomodoro, mozzarella</i>
650	DIAVOLA	tomatoe sauce, mozzarella cheese, pepperoni ham <i>salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>
650	PROSHUTË KËRPUDHA	tomatoe sauce, mozzarella cheese, cotto ham, mushrooms <i>salsa di pomodoro, mozzarella, funghi</i>
650	TON DHE QEPË	tomatoes sauce, mozzarella cheese, tuna, onions <i>salsa di pomodoro, mozzarella, cipolla</i>
650	KALCONE	mozzarella cheese, cotto ham, mushrooms <i>mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>
650	VEGJETARIANE	tomatoes sauce, mozzarella cheese, eggplant, bell pepper, carrot, olives, cherry tomatoes <i>salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni verdi, carote, olive, e pomodorini</i>
650	4 DJATHRA	mozzarella, scamorza, blue cheese, grana padano <i>mozzarella, scamorza, gorgonzola, grana padano</i>
700	KAPREZE	tomatoes sauce, fresh tomatoes, basil, mozzarella cheese <i>salsa di pomodoro, pomodorini freschi, basilico, mozzarella</i>
900	PIZZA ME PROSHUTË KRUDO, RUKOLA, POMODORINI DHE GRANA	margherita base with crudo ham, arugula salad, cherry tomatoes and grana cheese topping <i>pizza con prosciutto crudo, rucola, pomodorini e grana</i>
900	PIZZA ME KARKALECA	tomatoe sauce, mozzarella cheese, shrimps <i>salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi</i>
900	PIZZA ME FRUTA DETI	tomatoe sauce, mozzarella cheese, shrimp, squid, mussels <i>salsa di pomodoro, mozzarella, gamberi, calamari, cozze</i>