



## ANTIPASTI APPETIZERS | ANTIPASTA

TORTINO DI MELANZANE ALLA "PARMIGIANA" POMODORO E SPUMA DI PARMIGIANO

**-TORTË PATËLLXHANI "ALLA PARMIGIANA", ME DOMATE DHE ME SHKUME PARMIXHANO-**  
*EGGPLANT PIE "ALLA PARMIGIANA", WITH TOMATOS AND PARMESAN CHEESE*

**L 660**

TORTINO DI ZUCCA, ROSMARINO, PROVOLA E

PASTA FROLLA SALATA

**-TORTE ME KUNGULL, ROZMARINE, PROVOLA DHE PASTA FROLA E KRIPUR-**  
*PUMPKIN PIE, ROSEMARY, PROVOLA AND SALTED PASTRY*

**L 660**

CREMA COTTA ALL'ERBE CON VERDURE E QUINOA FRITTA

**-KREM I GATUAR ME EREZA, PERIME DHE QUINOA TE SKUQUR-**  
*COOKED CREAM WITH HERBS, VEGETABLES AND FRIED QUINOA*

**L 660**

UOVO ALL'OCCHIO DI BUE PECORINO E ASPARAGI

**-VEZE SY ME DJATH PEKORINO DHE ASPARAGE-**  
*FRIED EGGS WITH PECORINO CHEESE AND ASPARAGUS*

**L 770**

POLENTA FRITTA, RAGÙ DI SALSICCIA E VERZA

**-POLENTA E SKUQUR, RAGU ME SALCICE DHE LAKER-**  
*FRIED POLENTA, SAUSAGE RAGOUT AND CABBAGE*

**L 770**

POLPO ARROSTITO, PESTO DÌ PREZZEMOLO, CAPPERI E LIMONE CANDITO

**-OKTAPOD I PJEKUR, PESTO ME MAJDANOZ, KAPERI DHE LIMON I SHEQEROSUR-**  
*ROASTED OCTOPUS, PARSLEY PESTO, CAPERS AND CANDIED LEMON*

**L 990**

CARPACCIO DI VITELLO MARINATO CON FUNGHI, POMODORO SECCO, RUCOLA E GRANA

**-KARPACIO VICI E MARINUAR ME KERPUDHA, DOMATE TE THATA, RUKOLA DHE DJATH GRANA-**  
*VEAL CARPACCIO MARINATED WITH MUSHROOMS, DRIED TOMATO, ROCKET SALAD AND GRANA CHEESE*

**L 990**



## PRIMI

### MAIN COURSE | PJATA TE PARA

SPAGHETTI AL POMODORO, POMODORI DEL PIENNOLO DEL VESUVIO SELEZIONE SPECIALE

“GENNARO ESPOSITO CHEF”

**-SPAGETI ME DOMATE “PIENNOLO” NGA SELEKSIONI SPECIAL I SHEF GENNARO ESPOSITO-**

*SPAGHETTI WITH “PIENNOLO” CHERRY TOMATO FROM THE GENNARO ESPOSITO SELECTION*

**L 660**

TORTELLO RIPIENO DI GAMBERI, SALSA DI SEDANO RAPA E POMODORINI

**-PASTA TORTELLO TE MBUSHUR ME KARKALECA, SALSE ME RRENJE SELINOJE DHE DOMATE QERSHI-**

*“TORTELLO” PASTA STUFFED WITH SHRIMPS, CELERIAC SAUCE AND CHERRY TOMATOES*

**L 880**

MEZZI RIGATONI CON CALAMARI, BROCCOLI E LIMONE

**-PASTA “MEZZI RIGATONI” ME KALLAMARE, BROKOLI DHE LIMON-**

*“MEZZI RIGATONI” WITH CALAMARI, BROCCOLI AND LEMON*

**L 880**

SPAGHETTI FRESCHI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E FRUTTI DI MARE

**-SPAGHETI I FRESKËT ME HUDHËR, VAJ, SPEC DJEGES DHE FRUTA DETI-**

*FRESH SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL, CHILI PEPPER AND SEA FRUITS*

**L 880**

RAVIOLO DI CACIO E PEPE

**-RAVIOLI ME DJATH KACKAVALL DHE PIPER-**

*RAVIOLI PASTA WITH CACIOCAVALLO CHEESE AND PEPPER*

**L 660**

TRENETTE CON RAGÙ DI GENOVESE E CIPOLLA DISIDRATATA

**-PASTA “TRENETE” ME SALCË GENOVESE DHE QEPË TË THARË-**

*“TRENETTE” PASTA WITH GENOVESE RAGOUT AND DEHYDRATED ONION*

**L 760**

CARBONARA “ANTICA RICETTA TRADIZIONE ROMANA”

**-CARBONARA “RECETA ANTIKE E TRADITES ROMANE” -**

*CARBONARA “ANCIENT RECIPE ROMAN TRADITION”*

**L 760**

ZUPPA DEL GIORNO

**-SUPA E DITËS-**



L 550

## SECONDI

### MEAT&FISH | PJATA TE DYTA

PESCATO DEL GIORNO AL SALE, LATTUGA, PATATE E SALSA MEDITERRANEA  
**-PESHK I DITES NE KRIPE, SALLATE JESHILE, PATATE DHE SALSE MESDHETARE-**  
*FISHING OF THE DAY SALTED, LETTUCE, POTATO AND MEDITERRANEAN SAUCE*

L 1550

MERLUZZO CON FAGIOLI, CAVOLINI DI BRUXELLES, CIPOLLA E BASILICO  
**-MERLUC ME FASULE, LAKRA BRUKSELI, QEPE DHE BORZILOK**  
*CODFISH WITH BEANS, BRUSSEL'S SPROUTS, ONION AND BASIL*

L 1330

SALMONE CONFIT IN ZUPPETTA DI PORRO  
**-SALMON KONFIT NE SUPE PRESHI-**  
*CONFIT SALMON IN LEEK SOUP*

L 1550

POLLO RIPIENO DI PEPERONI, OLIVE, MILLEFOGLIE DI PATATE E SCALOGNO  
**-PULE E MBUSHUR ME SPECA, ULLINJ, MILLEFOGLIE ME PATATE DHE QEPE E KUQE-**  
*CHICKEN STUFFED WITH PEPPERS, OLIVE, MILLEFEUILLE WITH POTATOS AND RED ONION*

L 770

PANCIA DI MAIALE, SALSA VERDE E FINOCCHIO  
**-PANCETE DERRI, SALSE JESHILE DHE FINOK-**  
*BACON, GREEN SAUCE AND FEENEL*

L 990

COSCIO D'AGNELLO, TOPINAMBUR E CARCIOFI FRITTI  
**-KOSHE QINGJI, TOPINAMBUR DHE ARGJINARE E SKUQUR-**  
*LAMB THIGH, TOPINAMBUR AND FRIED ARTICHOKE*

L 1450

ENTRECOTE DI MANZO ARGENTINO, RADICCHIO, CAROTA E INDIVIA  
**-ENTREKOTE VICI ARGJENTINAS, RADIKIO, KARROTA DHE SALLATE INDIVIA-**  
*ARGENTINE BEEF ENTRECOTE, RADICCHIO, CARROT AND ENDIVE SALAD*

L 1880

POLPETTINE IN BRODO DI POLLO, SCAROLA E UOVO  
**-QOFTE TE VOGLA NE BRODO PULE, SALLATE SKAROLA DHE VEZE-**



MEATBALLS IN CHICKEN BROTH, ESCAROLA AND EGGS

L 550

## DOLCI

### DESSERTS | EMBELSIRA

TIRAMISU' IN MOKA DI CAFFE' NAPOLETANO "KIMBO"

**-TIRAMISU' NE MOKA ME KAFE NAPOLETANE "KIMBO" -**

*TIRAMISU' IN MOKA WITH NAPOLETAN "KIMBO" COFFE*

L660

CHEESE CAKE AL PISTACCHIO, CREMA DI LIMONE E GELATO MELA VERDE

**-CHEESE CAKE ME FISTIK, KREM LIMONI DHE AKULLORE ME MOLLË JESHILE-**

*PISTACHIO CHEESECAKE, LEMON CREAM AND GREEN APPLE ICE CREAM*

L 660

FERRERO ROCHER, GELATINA DI AMARENE E GELATO DI NOCCIOLA

**-FERRERO ROCHER, XHELATINË QERSHIE DHE AKULLORE ME LAJTHI-**

*FERRERO ROCHER, BLACK CHERRY JELLY AND HAZELNUT ICE CREAM*

L 660

BOMBA CON CREMA AL RUM E GELATO AL CAFFÈ

**-BOMBA ME KREM RUMI DHE AKULLORE ME KAFE-**

*BOMBA WITH RUM CREAM AND COFFE ICE CREAM*

L 660

CROSTATINA AL MASCARPONE E FRUTTI ROSSI

**-TARTE ME MASKARPONE DHE FRUTA TE KUQE-**

*TART WITH MASCARPONE AND RED FRUITS*

L 660

CRÈME CARAMEL PASSION FRUIT E CARAMELL

**-KREM KAREMEL, FRUT PASIONI DHE KAREMEL-**

*CRÈME CARAMEL, PASSION FRUIT AND CAMEL*

L 660

TAGLIATA DI FRUTTA

**-MIX FRUTASH-**

*SLICED FRUIT*

L 660



## CRUDI

### CRUDES | KRUDO

TARTAR DI PESCATO CON VERDURINE, POMODORO, RICOTTA, CAPPERI E QUINOA

**-TARTAR PESHKU ME PERIME, DOMATE, RIKOTA, KAPERI DHE QUINOA-**

*FISH TARTAR WITH VEGETABLES, TOMATO, RICOTTA, CAPERS AND QUINOA*

**L 1100**

TARTAR DI SALMONE, AVOCADO, CETRIOLI, RAVANELLI E PHILADELPHIA AL WASABI

**-TARTAR SALMONI, AVOKADO, KASTRAVEC, RREPKA DHE FILADELFIA ME SALCË WASABI-**

*SALMON TARTAR, AVOCADO, CUCUMBER, RADISH AND WASABI PHILADELPHIA*

**L 1100**

CARPACCIO D'ORATA CON MELA VERDE, PEPE ROSA E NOCCIOLE

**-KARPAÇO KOCE ME MOLLË JESHILE, PIPER TË KUQ DHE LAJTHI-**

*SEA BREAM CARPACCIO WITH GREEN APPLE, PINK PEPPER AND HAZELNUTS*

**L 1440**

DEGUSTAZIONE DI CRUDI 5 PORTATE:

**-DEGUSTIM KRUDOSH 5 PJATA-**

*TASTING OF RAW 5 DISHES*

1. GAMBERONI CON SASHIMI DI BRANZINO E RICCIOLA
  2. SASHIMI DI CERNIA IN ACQUA DI POMODORO CAPPERI E TARTAR DI POMODORO
  3. CHIPS DI GAMBERI CON SALMONE, OLIVE E SALSA PICCANTE
  4. TARTAR DI TONNO CON OLIO AL SESAMO, SEMI E KUMQUAT IN AGRODOLCE
  5. TARTAR DI ORATA, NOCCIOLE, PEPE ROSA E MELA VERDE
- 
1. **KARKALEC ME SASHIMI LEVREKU DHE PESHKU GOF**
  2. **SASHIMI ME KERR TE BARDHE ME LENG DOMATE KAPERI DHE TARTAR DOMATESH**
  3. **CHIPS KARKALECASH ME SALMON, ULLINJ DHE SALCE PIKANTE**
  4. **-TARTAR TONI ME VAJ SUSAMI, FARERA DHE KUMKUAT NE SALCE AGRODOLCE**
  5. **TARTAR KOCE, LAJTHI, PIPER ROZE DHE MOLLE JESHILE**
- 
1. *SHRIMPS WITH SEA BASS AND AMBERJACK SASHIMI*
  2. *GROUPEL SASHIMI IN TOMATO WATER CAPERS AND TOMATO TARTAR*
  3. *CHIPS OF SHRIMPS WITH SALMON, OLIVES AND SPICY SAUCE*
  4. *TUNA TARTAR WITH SESAME OIL, SEEDS AND SWEET AND SOUR KUMQUAT*
  5. *SEA BREAM TARTAR, HAZELNUTS, PINK PEPPER AND GREEN APPLE*

**L 2600**



# INSALATE E PANINI SALLATE DHE SANDUICE | SALADS AND SANDWICHES

“INSALATONE” CON ICEBERG, POMODORI, CAROTE, CETRIOLO, FINOCCHIO, CIPOLLA, TONNO E CROSTONI

**-“INSALATONE” ME ICEBERG, DOMATE, KARROTA, KASTRAVEC, FINOK, TON E COPEZA BUKE TE THEKURA**

*"INSALATONE" WITH ICEBERG SALAD, TOMATOES, CARROTS, CUCUMBER, FENNEL, ONION, TUNA AND CROUTONS*

**L 550**

INSALATA CAPRESE DI BURRATA, POMODORINI CIGLIEGIE E OLIO DI OLIVA

**-SALLATE KAPREZE ME BURRATA, POMODORINI DHE VAJ ULLIRI-**

*“BURRATA”CAPRESE SALAD, CHERRY TOMATOES AND OLIVE OIL*

**L 660**

CAESAR SALAD CON POLLO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

**-SALLATE CESAR ME PULE DHE FETA DJATHI PARMIGIANO-**

*CAESAR SALAD WITH CHICKEN AND PARMESAN FLAKES*

**L 660**

INSALATA DI SEPIA CON RUCOLA, NOCI E OLIVE AL PROFUMO DI SESAMO

**-SALLATË ME SEPIE, RUKOLA, ARRA DHE ULLINJ ME AROMË SUSAMI-**

*SQUID SALAD WITH ROCKET SALAD, WALNUTS AND SESAME FLAVORED OLIVES*

**L 660**

INSALATA DI QUINOA E VERDURE CON SALMONE AFFUMICATO E SALSA ACIDULA

**-SALLATË ME KUINOA, PERIME, SALMON TË TYMOSUR DHE SALCE TE ATHET-**

*QUINOA SALAD WITH VEGETABLES AND ROASTED SALMON WITH SOUR SAUCE*

**L1100**

PANINO VEG CON ZUCCHINE, FORMAGGIO, SPINACI, OLIVE NERE E PATATINE FRITTE

**-SANDUIÇ VEGJETARIAN ME KUNGULL, DJATHË TË BARDHË, ULLINJ, SPINAQ DHE PATATE TE SKUQURA-**

*VEG SANDWICH, WITH ZUCCHINI, WHITE CHEESE, BLACK OLIVES, SPINACH AND FRENCH FRIES*

**L 660**

PANINO HAMBURGER CARNE /POLLO, CHEDDAR, POMODORO E ICEBERG, BACON E PATATINE FRITTE

**-BURGER VICI/ BURGER PULE, DOMATE DHE SALLATE ICEBERG, DJATHE CEDAR, BACON DHE PATATE TE SKUQURA-**

*BEEF BURGER/CHICKEN BURGER, TOMATOES AND ICEBERG SALAD, CHEDDAR BACON AND FRENCH FRIES*

**L 880**



## TAPAS BAR

### BAR MENU | PJATA PER BARIN

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI, MIELE E FRUTTA FRESCA

**-PERZGJEDHJE DJATHRASH ITALIANE, MJALTE DHE FRUTA TE FRESKETA-**

*VARIETY OF ITALIAN CHEESE, HONEY AND FRESH FRUITS*

**L 880**

SELEZIONE DI SALUMI ITALIANI

**-PERZGJEDHJE SALLAMRASH ITALIANE-**

*VARIETY OF ITALIAN SAUSAGES*

**L 880**

MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

**-MIX SALLAMESH E DJATHRASH-**

*MIXTURE OF SAUSAGES AND CHEESES*

**L 1100**

POLPETTE AL SUGO

**-QOFTE TE VOGLA ME SALCE DOMATESH-**

*MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE*

**L 880**

MELANZANA CROCCANTE E RICOTTA AL CURRY

**-PATELLXHAN KROKANT DHE RICOTA ME CURRY-**

*CRISPY EGGPLANT AND CURRY COTTAGE CHEESE*

**L 660**

PIZZETTA, "RICETTA DELL'ANTIC FORNO MOCCIA DI NAPOLI" CON POMODORO PROVOLA E GRANA

**-PIZZETTA "RECETE ANTIKE NAPOLETANE MOCCIA" ME DOMATE E DJATHE PROVOLA-**

*PIZZETA "RECIPE OF ANTIC OVEN MOCCIA FROM NAPLES" WITH TOMATOES AND PROVOLA CHEESE*

**L 550**

CROCCHETTA AL MORBIDO DI PATATE CON CUORE RIPIENO DI SALSICCIA

**-KROKETA ME PATATE ME ZEMËR TË MBUSHUR ME SALCICE-**

*SOFT POTATO CROQUETTES WITH SAUSAGE STUFFED HEART*

**L 660**