



Gjithnjë mendojmë se çfarë ka ngjarë në të kaluarën është një aspekt i qartë dhe i suksesshëm i së tashmes, ne gjithnjë e perceptojmë shprehjen “do të jetë” si një moment dyshimi dhe pasigurie.

E lëmë mënjatë emocionin që sjell kurioziteti, pa pasur guximin të përpiqemi të gjejmë të domosdoshmen.

Njëlloj ndodh në tavolinë, domosdoshmëria mes nesh dhe ushqimit duhet të jetë e baraslarguar. Duhet ta kuptojmë atë çka hamë pa asnjë kompromis. Duhet t'ju jap çelësin më të lehtë të mundshëm të leximit. Por gjëja më e rëndësishme është të mos ndalesh kurrë.

Me gatimet e mia, përpiqem t'ju tregoj çfarë ndjej, çfarë ndjej në këtë moment.

Do t'ju tregoj idenë time, por duhet të dini se brenda pak ditësh ka për të ndryshuar sepse ajo që është e re sot nesër do të jetë vjetëruar.

Mirë se vini dhe shijojeni ushqimin

Fabio BIANCONI

Shef ekzekutiv

We always think of what has occurred in the past as a clear and successful aspect of the present, we always perceive the expression “it will be” as a moment of doubt and uncertainty. We leave the excitement of curiosity in a corner, without having the courage to try to find the essential.

At the table it is the same, the essentiality between us and the food must be equidistant. We need to understand what we eat without compromises; I have to give you the easiest reading key as possible. But the most important thing is to never stop.

With my dishes I try to tell you what I feel, what I feel right now.

I will tell you my idea, but be aware that in a few days it is going to change because what is new today tomorrow it will be already outdated.

Welcome and enjoy your meal

Fabio BIANCONI

Executive Chef



*Të nderuar musafirë,
Per një experiencë të paharruar,
Chef Fabio BIANCONI së bashku me stafin e tij,
ju ofrojnë 3 Menu speciale nga kuzhina Mediterane .*

*Dear Gourmet,
We would like to take you on a culinary journey
around the Mediterranean Sea.
Chef Fabio BIANCONI and his team
invite you to delight yourself and to discover
our cuisine through three distinct menu combinations*



DÚO MEDITERRÁNEO

2 pjatëshe menu	2 Course Menu
<i>Përzgjedhje e supës, pasta apo pjata kryesore Ëmbëlsira</i>	<i>Choice of Soup, pasta or Main Course Dessert</i>

€ 24.00

ESTRAVAGANCA MEDITERRÁNEA

3 pjatëshe menu	Three Course Menu
<i>Antipastë e nxehtë ose e ftohtë, përzgjedhje të supës Pasta ose pjatë kryesore Ëmbëlsira</i>	<i>Hot or cold appetizer, choice of soup Pasta or Main Course Dessert</i>

€ 28.00

DÉCOUVERTE MEDITERRÁNEO

4 pjatëshe menu	Four Courses Menu
<i>Antipastë e nxehtë ose e ftohtë Supë ose pasta Pjata kryesore Ëmbëlsira</i>	<i>Hot or cold appetizer Soup or pasta Main course Dessert</i>

€ 38.00



Hyrje / Entrance

Sicilan Oktapod në tigan i aromatizuar me rozmarinë në patate të fërguara dhe qepë të njoma krokante **€ 7.00**

Griddled Sicilian octopus flavored with rosemary on potato rosty and fresh crunchy spring onion

Asparagus në tre përbërje, krudo, spageti dhe xhelatina e tij vezë e zier lehtë dhe shkumë Parmixhano **€ 13.00**

Asparagus in three consistencies, the raw, the spaghetti and its jelly Drop egg and Parmigiano Reggiano mousse

Salmon i marinuar me avocado në salcë mangoje **€ 12.00**

Knife-marinated salmon with avocado on mango sauce

Terrinë pule, servohet me gjethe karrotash, e mbushur me asparagus dhe speca në tre salca **€ 6.00**

Chicken terrine dressed in a carrot leave, filled with asparagus and peppers in three sauces

Karpaço viçi me erëza, sallatë rukole dhe domate qershi të pjekura **€ 9.00**

Beef carpaccio with herbs on rocket salad and confit cherry tomato



Supa / Soups

Supë kremoze midhjesh me karkaleca të vegjël e të mëdhenj
Shellfish cream soup with scampi and prawns in its stew

€ 7.00

Supë pule fshati me vafer orizi me shafran
Free-range chicken soup with crispy saffron rice wafer

€ 6.00

Supë minestrone Gjenoveze
Genovese minestrone soup

€ 5.00

Supë kremoze me pure bizelesh dhe misër tringjyrësh
Pureed peas and tricolor maize creme soup

€ 7.00



Rizoto / Risotto

Rizoto me kungulleshë në salcë me shije pule dhe rozmarinë
Courgette risotto with sauteed filanje of chicken and rosemary

€ 7.00

Rizoto me qepë të kuqe përzierje asparagusi
e kremosur me Parmesan Reggiano
*Risotto with fresh red onion, asparagus emulsion
creamed with Parmesan Reggiano*

€ 9.00

Rizoto bizele dhe bishta karkalecash
me pistile shafrani nga Cortona
Pea risotto and prawn tails with Cortona saffron pistil

€ 12.00



Pasta

Spageti me vezë “alla chitarra” me vongole veraci
(mollusqe) dhe krem prasash

€ 12.00

*Egg spaghetti “alla chitarra” with Vongole Veraci (clams)
and fried leek chiffon*

Pacchero di Gragnano CA Genovese

€ 8.00

Pacchero di Gragnano CA Genovese

Makarona shtëpie plin me karkaleca të kuq
dhe krem djathë (buffalo)

€ 16.00

*Homemade pasta plin staffed with red shrimp
and buffalo cheese in their bisque*

Fetuçine me kërpudha porçini dhe spec të pjekur

€ 14.00

Fettuccine with porcini mushrooms and roasted pepper



Specialitete peshku / Fish speciality

Roladë levreku me “panzanela” krokante mbi sallatë
me bisqe pranverore

€ 18.00

*Sea bass roulade full of crispy "panzanella"
on spring shoot salad*

Fetë salmoni e gatuar në vakum me shafran nga
San Xhiminjano, oriz i zi me agrume

€ 18.00

*Salmon slice cooked in vacuum with saffron from
San Gimignano, black rice with citrus fruits*

Bishta karkalecash të gatuar me avull mbi pure fasulesh
kanelini dhe perime kopshti verore

€ 16.00

*Steamed prawn tails on cannellini
bean purée and summer garden vegetables*



Pjata kryesore / Main course

File viçi në salcë gorgonzole nga Novara
me patate dhe perime krokante

€ 17.00

*Beef fillet in gorgonzola sauce from Novara
with “new bridge” potatoes and crunchy vegetables*

Suprem pule i skuqur i mbushur me patligjan të zi
dhe mocarela me sallatë balsamike krokante

€ 15.00

*Supreme of fried chicken stuffed with eggplant
and mozzarella, crunchy balsamic salad*

Turnedos viçi me shantarel dhe qepë të karamelizuara

€ 17.00

Turnedos of veal with shanterelle and glazed shallots

Shatobriand në ngjyrën e duhur rozë me perime të freskëta të stinës
salcë Berneze

€ 36.00

*Chateaubriand to the right pink with fresh seasonal vegetables
Béarnaise Sauce*

Për dy persona
For two people



info@sdhprishtina.com
www.sdhprishtina.com