



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 mënjanë emocionin që sjell kurioziteti, pa pasur guximin të përpiqemi të giejmë të domosdoshmen.

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my idea, but be aware that in a few days it is going to change because what is new today tomorrow it will be already outdated.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

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

€ 24.00

\*\*\*\*\*

## ESTRAVAGANCA MEDITERRÁNEA

<b>3 pjateshe menu</b>	<b>Three Course Menu</b>
<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

<b>4 pjateshe menu</b>	<b>Four Courses Menu</b>
<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 roasty and fresh crunchy spring onion*

\*\*\*\*\*

Asparagus në tre përbërje, krudo, spageti dhe xhelatina e tij vezë e zier lehtë dhe shkemë 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 specia 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*

*A world of luxury*





## 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

*A world of luxury*





*Rizoto / Risotto*

Rizoto me kungulleshë në salcë me shije pule dhe rozmarinë

€ 7.00

*Courgette risotto with sauteed filanje of chicken and rosemary*

\*\*\*\*\*

Rizoto me qepë të kuqe përzierje asparagusi  
e kremosur me Parmesan Reggiano

€ 9.00

*Risotto with fresh red onion, asparagus emulsion  
creamed with Parmesan Reggiano*

\*\*\*\*\*

Rizoto bizele dhe bishta karkalecash  
me pistile shafrani nga Cortona

€ 12.00

*Pea risotto and prawn tails with Cortona saffron pistil*

*A world of luxury*





## 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*

*A world of luxury*





*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*

*A world of luxury*







*Specialitete peshku / Fish speciality*

Kallamarë i mbushur Ligurian të pjekur, emulsion me ançuge  
"kantabrike" dhe domate qershi të pjekura

€ 15.00

*Roasted Ligurian stuffed calamari,  
"cantabrica" anchovy emulsion and cherry tomatoes confit*

\*\*\*\*\*

Zgjedhja jonë e peshkut të ditës në  
qymyr të nxehtë e shoqëruar me perime të pjekura

€ 17.00

*Our selection of fish of the day on hot coals  
accompanied by roasted vegetables*

*A world of luxury*





*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*

*A world of luxury*





[info@sdhprishtina.com](mailto:info@sdhprishtina.com)  
[www.sdhprishtina.com](http://www.sdhprishtina.com)