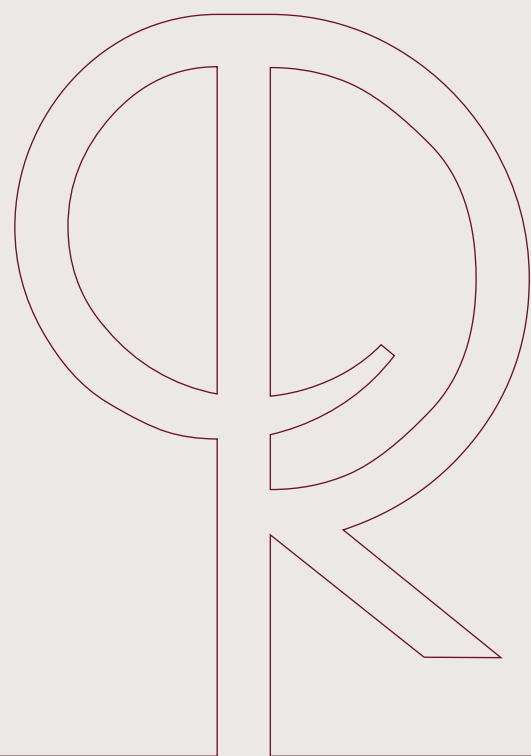


*In the center of the city, where time slows down,
a vintage haven, both cozy and renowned.*

*Where café's warmth and spirits blend, In a place where
memories find their mend.*

*A place where moments are treasured and stored,
our bar and café, a vintage reward.*



Q RITA's

C A F É & B A R

LUNCH
MENU



LUNCH

FOCACCIA

(Focaccia gatuhet cdo ditë në kuzhinën tonë) (Focaccia is baked daily in our restaurant)

ALBA

5.50

(Proshute Pule, Krem Tartufi, Ricotta, Domate Gjysem te thata dhe rukolla) (Prosciutto di Pollo, crema di tartufo, Ricotta, pomodorini semi secchi, rucola e olio extravergine d'oliva)

PIEMONTE

5.50

(Proshute Qure, Krem parmesani dhe krem tartufi,rukolle, domatina dhe vaj ulliri extra virgin) (Prosciutto Cotto, Crema di Parmigiano e crema di tartufo, rucola, pomodorini e oflio extravergine d'oliva)

TORINO

4.70

(Speca tre ngjyresh, ricotta, burrata, rukolla, krem balsamico dhe krem ullinjesh, vaj ulliri extra virgin) (Peperoni trecolori, ricotta, burrata, arugula, crema di aceto e crema di olive, olio extravergine d'oliva)

TOSCANA

5.90

(Mocarella, proshutë viçi, rikota, krem fësteku, rukolla dhe vaj ulliri extra virgin) (Arrosto di vitello, crema di pistacchio, burrata, pistacchio e olio extravergine d'olivia Rosto vici, krem festeku, burrata)

FIRENZE

6.80

(Mortadella, rikota, krem festeku, burrata, festek dhe vaj ulliri extra virgin) (Mortadella, ricotta, crema di pistacchio, burrata, pistacchio e olio extravergine d'oliva)

INSALATA

SALLATE PULE / INSALATA DI POLLO

5.90

(Mish pule, sallatë e gjelbër, domate e thatë, spinaq, quinoa, qepë turshi, guacamole, karrota konfit, arra, bukë e thekur) (Chicken, green salad, sun-dried tomato, spinach, quinoa, pickled onions, guacamole, confit carrots, nuts, toasted bread)

SALLATE ME TUNA / INSALATA DI TONNO

5.90

(Tuna, sallatë e gjelbër, spinaq, ullinjë, rukolla, spec, avokado, qepë turshi, vaj limoni, lime) (Tuna, green salad, spinach, olive, rocket, pepper, avocado, pickled onion, lemon oil, lime)

SALLATE VEGJETARIANE / INSALATA VEGETARIANA

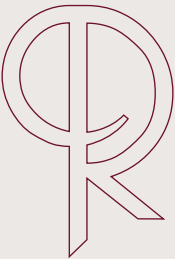
4.90

(Sallatë e gjelbër, spinaq, guacamole, karrotë konfit, kërpudha, bizele, qiqra) (Green salad, spinach, guacamole, carrot confit, mushrooms, peas, chickpeas)

SALLATE ME HUMMUS / INSALATA DI HUMMUS

4.90

(Sallatë e gjelbër, spinaq, tranguj, vezë e zier, karrotë, kërpudha, domatina, humus) (Green salad, spinach, cucumbers, boiled egg, carrot, mushroom, tomato, hummus)



DOLCI

HOMEMADE PISTACCHIO GELATO	scoop / 1.50
HOMEMADE VANILLA GELATO	scoop / 1.20
TIRAMISU	3.50
SOUFFLE	4.00



ANTIPASTI



INSALATA MISTA	4.50
<i>(Sallate rukolla, baby spinaq, sheqe, lajthi, parmesan dhe dressing)</i> <i>(Arugula salad, baby spinach, pomegranate, hazelnuts and dressing)</i>	
VITELLO TONNATO	5.90
<i>(Mish viçi i pjekur në furrë, salcë tonnato dhe qepë turshi)</i> <i>(Thinly sliced roasted veal, tonnato sauce and pickled baby onions)</i>	
ARANCINI	4.90
<i>(Arancini te ferguar, oriz arborio me mozzarella, salce domatesh San Marzano)</i> <i>(Fried Arancini balls with arborio rice and mozzarella, San Marzano tomato sauce)</i>	
ACCIUGHE	4.50
<i>(Acuge e marinuar me vaj ulliri extra virgin, lekurë limoni dhe bukë e thekur me vaj ulliri)</i> <i>(Marinated acciughe in extra virgin olive oil, lemon zest and toasted sourdough bread with olive oil)</i>	
BRUSCHETTA ME FOCACCIA DHE BURRATA	3.90
<i>(Burrata e shërbyer me domatina, borzilok dhe vaj ulliri extra virgin)</i> <i>(Burrata served with pomodori, basil and extra virgin olive oil)</i>	
BLACK ANGUS CARPACCIO	7.20
<i>(Carpaccio nga mishi I vicit Black Angus, rukolla dhe domate gjysëm e thatë)</i> <i>(Carpaccio from Black Angus steak, arugula and semi-dried tomato)</i>	
KREM RICOTTA	3.50
<i>(Ricotta e perzier, vaj ulliri, mjalte dhe festek)</i> <i>(Whipped ricotta with olive oil, pistacchio nuts and honey)</i>	
KREM ULLINJË	2.20
<i>(Krem ullinjë dhe sherbyer me focaccia)</i> <i>(Olive spread served with focaccia)</i>	
BURRATA ME DOMATINA	8.90
<i>(Djath burrata me domatina dhe borzilok)</i> <i>(Burrata cheese with pomodorini and basil)</i>	
POLPPETE AL SUGO	4.90
<i>(Qofte të shpisë me salcë domatesh, parmesan dhe basil)</i> <i>(Homemade meatballs in tomato sauce, parmigiano and basil)</i>	

SOUP

SUPA E DITËS / ZUPPA DEL GIORNO - 2.50

PASTA



RIGATONI SAN MARZANO	6.80
(Rigatoni me salcë domatesh dhe pesto borziloku, krem mocarella dhe vaj basili) (Rigatoni with tomato sauce and basil pesto, mozzarella cream and basil oil)	
RIGATONI SAN MARZANO DHE BURRATA	8.80
(Rigatoni me salce domatesh dhe pesto borziloku, burrata dhe vaj basili) (Rigatoni with tomato sauce and basil pesto, burrata and basil oil)	
RIGATONI ME PESTO, FËSTEK DHE MOZZARELLA	6.90
(Rigatoni me krem fësteku dhe borziloku, krem mozzarella) (Rigatoni with Pistacchio and basil pesto topped with mozzarella cream)	
PAPPARDELLE BOLOGNESE	6.50
(Pappardelle me ragu te vicit) (Pappardelle with minced meat ragu)	
PAPPARDELLE ME TARTUF	7.90
(Pappardelle me krem tartufi dhe kërpudha) (Pappardelle with truffle cream and mushrooms)	
PACCHERI ME KARKALEC DHE KUNGULLESHË	9.80
(Paccheri me karkalec dhe kungulleshë, domatina, verë të bardhë) (Paccheri with shrimp and zucchini, tomatoes, white wine)	
RIGATONI CARBONARA	6.90
(Rigatoni, e kuaja e vezës, pecorino romano, guanciale dhe piper te zi) (Rigatoni with egg yolk, pecorino romano, guanciale, black pepper)	
RIGATONI alla SORRENTINA	6.20
(Rigatoni, salcë domatesh, mocarella, basil, parmesan) (Rigatoni, tomato puree, mozzarella cheese, basil and parmigiano)	
PAPPARDELLE ALFREDO	7.90
(Pappardelle me butter e parmesan) (Pappardelle with butter and parmigiano)	
PAPPARDELLE ALFREDO ME TARTUF TË FRESKËT	13.90
(Pappardelle me butter, parmesan dhe tartuf të freskët të zi) (Pappardelle with butter, parmiggiano and fresh black truffle)	
LASAGNA BOLOGNESE	6.50
(Lasagna me ragu Bolognese, salcë beshamel, parmesan) (Lasagna with ragu Bolognese, bechamel sauce, parmigiano))	
RISOTTO ME PULE E TARTUF	8.80
(Oriz Arborio me pule, tartuf, kërpudha e parmesan) (Arborio Rice with chicken, truffle, mushrooms and parmigiano)	

MAIN DISH



POLLO alla CACCIATORA	8.80
<i>(Fileto pule e shërbyer me salcë Cacciatora dhe pure patatesh)</i> <i>(Chicken fillet with Cacciatora sauce and potato pure)</i>	
STEAK TAGLIATA	19.80
<i>(Biftek i shërbyer me rukolla, domatini, parmesan të freskët dhe krem balsamico)</i> <i>(Tenderloin steak served with arugula, cherry tomatoes, parmigiano and balsamic cream)</i>	
SALMON	17.80
<i>(Salmon me salcë limoni, pure patatesh dhe spinaq)</i> <i>(Salmon with lemon sauce, potato pure and baby spinach)</i>	

WINE AND PROSECCO - BY THE GLASS -

BORG SAN LEO - PINOT GRIGIO	4.50
BORG SAN LEO - MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	4.50
PROSECCO ZONIN GRAN CUVE	4.20