HAMË

Italian Restaurant

ça do pimë ?

Një përzgjedhje fantastike e verërave dhe pijeve
për të shoqëruar pjatat tona plot shije
Mirësevini në Hamë Restaurant!

"Hamë Restaurant Tirana" u hap në Dhjetor të vitit 2023
me qëllim që të sjellim gjeografinë e **kulinarisë italiane** në Tiranë.

Duke u bazuar në **eksperiencën 30 vjeçare** të **chef Ladi Duli**
në restaurantet më të mira **në Sorrento, Toscana & Milano,**
Ne kemi mbledhur shijet që spikasin në kulinarinë italiane dhe kemi krijuar
një kënd me shumellojshmeri pjatash.
Perfekt për ata që dashurojnë kuzhinën italiane shoqeruar me cocktailet unike të
"**Colonial Cocktails Tirana**", hapur nga **Ilir Dushkaj** në shkurt të vitit 2012
pas një **eksperience 11 vjeçare në Milano**!

"Hamë Restaurant Tirana" è stato aperto nel dicembre 2023 con un obiettivo,
portare a Tirana la geografia della cucina italiana.

Basata su **30 anni di esperienza** nei migliori ristoranti dello **chef Ladi Duli**
a Sorrento, in Toscana e a Milano.
Distinguerci nella cucina italiana e creare un angolo dai sapori selezionati per i
nostri clienti che amano la cucina italiana e anche i cocktail che serviamo
dal nostro bar "**Colonial Cocktails Tirana**" aperto da **Ilir Dushkaj**
nel febbraio 2012 dopo **un'esperienza di 11 anni a Milano!**

Të lutem, konsultohu me kamarierin për çdo produkt që të shkakton alergji.

Si prega di consultare il cameriere in merito a qualsiasi prodotto che causi allergie.

PIMË

VERË E KUQE

Emri	Varieteti	Origjina	Alkool	Përshkrimi	Çmimi (ALL)
1. CHIANTI CLASSICO	Sangiovese	Toscana Banfi	13 %	Vera ka ngjyrë të kuqe të gjallë me nuanca granate dhe aromë eterike të manushaqes dhe manaferrave të kuqe. Përshtatet mirë me picat dhe makaronat me salcë të kuqe, ku aciditeti i domates balancon shijen.	3600
2. LINDA BOLGHERI	Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat etc	Toscana, Bolgheri Tenute rosseti	14 %	Aromë frutash të freskëta të kuqe me nuanca minerale, erëza dhe vanilje. Shija e balancuar, me taninë të mëndafshtë, shkon shkëlqyeshëm me mishra të kuq.	4800
3. PIGOLAIA ROSSO	Cabernet Sauvignon, Sangiovese	Toscana I Tirreni	14 %	Vera ka një ngjyrë të bukur rubin dhe shfaq aroma vaniljeje dhe erëzash nga barrika. Shija është e freskët, plot trup, me nota të ëmbla dhe tanine të balancuara. Përshtatet mrekullisht me zierje dhe pjatat e para me bazë mishi.	4500
4. BOLGHERI ROSSO	Cabernet sauvignon Vino Bioligico	Toscana Grattamaco Collemassari	14 %	Karakterizohet nga nje ngjyre e kuqe rubin, me aroma te qershise morello dhe kumbulles dhe më pas hapësirë për nuanca erëza, të pjekura dhe balsamike me përzierje minerale. Perfekt për pasta me salcë mishi, rizoto me mish dhe presh.	4900
5. ROSSO DI MONTALCINO	Sangiovese	Montalcino Banfi	14.5 %	Ngjyra e kuqe e ndezur rubin me aroma të freskëta, të ëmbla dhe frutash manaferra dhe qershia e pjekur: Jane te dukshme notat e lules dhe të vaniljes. Kombinim ideal me gjahun dhe djathrat e mesëm.	4900
6. PHILIP	Cabernet Sauvignon	Toscana Mazzei	13.5 %	E kuqe rubin e errët me aroma bimore dhe frutash të pjekura. Shije e freskët, harmonike dhe plot trup. Shoqërohet me zgare, pica, pasta dhe të ngjashme.	7000
7. BRUNELLO DI MONTALCINO	Sangiovese	Brunello di Montalcino Banfi	15 %	Brunello Banfi ka ngjyrë rubin, aroma eterike me nuanca vaniljeje dhe shije të butë, të pasur me erëza dhe gudron. Shoqërohet me mish viçi, qengji, pule, dashi dhe dreri.	8000
8. DONNA OLIMPIA	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc	Toscana Bolgheri	15 %	Aromë frutash të pjekura dhe erëza. Shija është elegante, me tanine të buta dhe fund të qëndrueshëm. Ideal për mish të kuq dhe kuzhinë italiane.	6500
9. AGLIANICO	Primitivo	Puglia Duca di Saragniano	13.5 %	Një kombinim aromash që shkëlqejnë gjatë gjithë vaktit edhe nëse e gjejnë kombinimin perfekt me pjatat e bazuara në mish të kuq dhe djathra gjysmë të pjekur ose të pjekur.	3200
10. NEGROAMARO	Negroamaro	Salento Calitro	13.5 %	E kuqe e fortë rubin në pamje, në hundë me nuanca reçeli mjedre dhe manaferre. Elegante, e rrumbullakët, e plotë dhe e ekuilibruar. Kombinohet perfekt me mish te kuq, mish gjahu, djathëra te fortë.	3900
11. NEGROAMARO, ROSONE	Negroamaro	Puglia Mottura	14.5 %	Rosone është një verë e fuqishme dhe e butë, me shije frutash mesdhetare dhe nota vaniljeje dhe karafili. Ajo shoqërohet mrekullisht me mish të kuq të pjekur dhe djathra të pjekur.	5000
12. PAPALE	Primitivo	Puglia Varvaglione	14.5 %	Kjo verë e kuqe shquhet për ngjyrën e saj të ndezur vjollce me reflektime vishnje. Aroma tërheqëse përmban manaferra të pjekura si boronica dhe rrush të kuq, të harmonizuara me nuanca pikante të karamelit, lisit dhe kakaos.	5100
13. VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE	Corvina Veronese, Corvinone Veronese, Rondinella Osteleta	Valpolicella Veneto Il Canovinio	13.5 %	Ngjyrë e kuqe e fortë rubin. Aromë delikate, eterike, me nuanca reçeli. Shije e thatë, harmonike, e butë me një amëz tipike të hidhur. Vjeterimi i verës bëhet në fuçi lisi sllave 30 hl për 12 muaj dhe më pas në shishe per 12 muaj te tjere.	4900
14. AMARONE DELLA VALPOLIECELLA	Corvina, Rondinella, Molinara	Veneto Montindon	15 %	Ka tanina të buta dhe freski që e balancojnë mirë alkoolin, duke e bërë të këndshme dhe të lehtë për t'u pirë. Kombinohet shkëlqyeshëm me mish të kuq, e mish viçi të zjerë në verë.	7900
15. LAGREIN, MONFORT	Lagrein	Trento Simoni	13.5 %	Shija e këndshme dhe e qëndrueshme me tanina të buta, strukturë e mirë dhe e qëndrueshme. Shoqërohet me mish të kuq, djathëra me fortësi mesatare dhe lepur.	4200
16. SHERAZADE	Nero d'Avola	Sicilia	13.5 %	Sherazade paraqet një buqetë frutash me nuanca në veçanti vishnja, shoqëruar me nota delikate pikante dhe balsamike. E sugjerojmë me supë me peshk, pizza ose spageti klasike me domate.	3500
17. BARBARSCO	Nebbiolo	Piemonte Marrone	14 %	Kjo verë paraqet një ngjyrë të kuqe rubin me reflektime graniti, me një buqetë të pasur aromash të frutave dhe erëzave të kuqe.	6500

PIMË

VERË E BARDHË

Emri	Varieteti	Origjina	Alkool	Përshkrimi	Çmimi (ALL)
1. MULLER THURGAU	Muller Thurgau	Alto Adige Girlan	13 %	Kjo verë ka një ngjyrë të verdhë delikate me reflektime të gjelbërta. Aroma në hundë zbulon një buqetë aromatike shumë të këndshme. Shija duket frutore, mbështjellëse, e mbështetur nga aciditeti i mirë.	2600
2. GEWURZTRAMINER	Gewurztraminer	Alto Adige Girlan	13.5 %	Ngjyrë e pastër kashte e verdhë e pasuruar nga një parfum i thellë dhe aromatik që kujton frutat tropikale dhe lulet e verdha. Pas një kohe, buqeta plotësohet nga nuancat minerale dhe ndjesitë e agrumeve.	3600
3. CUVEE BLANC, LIEBENSTEIN	Cuvee Blanc	Alto Adige Baron Longo	12.5 %	Alto Adige 'Liebenstein' nga Baron Longo është një cuvée e Chardonnay dhe Pinot Blanc, që pasqyron mirë territorin e Bassa Atesina. Ideal për aperitiv, meze të lehta ose gatime delikate me peshk. Një verë natyrale me finesë, fisnikëri dhe elegancë.	4900
4. SAUVIGNON 1309	Sauvignon Blanc	Alto Adige Brigl Vigna Rielerhof	14.5 %	Vreshti ndodhet 500 m mbi nivelin e detit pranë qytetit të Bolzanos. Ekspozimi dhe pjerrësia i japin rrushit aromën e tij tipike. Në kombinim perfekt me butakët, si dhe me djath dhie dhe sallatë koper.	4900
5. LANGHE	Arneis	Piemonte Abbazia	13.5 %	Vere e fresket dhe shumë delikate, ka ngjyrë të verdhë kashte me reflekse të gjelbërta. Ajo karakterizohet nga një aromë delikate me ndjesinë e kamomilit, mollës, pjeshkës dhe lajthisë. Është perfekte si aperitiv, shoqeruese e mirë e pjatave të para.	3400
6. SAUVIGNON	Friuli Sauvignon	Friuli Isonzo Cormons	13 %	Ngjyrë e verdhë kashtë me nuanca jeshile. Aroma intensive me nota piperi të gjelbër dhe arrë myshku. Shije elegante, pikante, me nuancë fiku. Shoqërohet me prodhime deti, pasta, djathëra dhe crudo.	2800
7. FORCHIR TRAMINER	Gewürztraminer	Friuli Grave	15 %	Ngjyrë e bukur kashte, me një aromë të theksuar dhe intensitet, që varion nga rozë deri te gjethja e kashtës së rrushit të kuq. Shoqerohet me djathera te stazhonuar, pasta, peshk dhe prodhime deti.	2600
8. GRECO DI TUFO	Greco di Tufo	Campania Mastrobernardino	12.5 %	Greco ka ngjyrë të verdhë kashte dhe aroma frutash si agrume, pjeshkë, ananas dhe kajsi. Shija është e freskët, minerale dhe elegante. Përshtatet me peshk, butak, rizoto dhe mish të bardhë.	3500
9. FALANGHINA DEL SALENTO	Falanghina	Campania Montindon	12.5 %	Vera ka ngjyrë të verdhë kashte me reflektime të gjelbërta, aromë agrumesh, fruta tropikale dhe lule të bardha. Shija është freskuese dhe frutale, ideale për peshk dhe butakë të pjekur në skarë.	3600
10. ANTHILIA SICILIA	Catarratto	Sicila	12.5 %	Anthìlia ka ngjyrë kashte dhe ofron një buqetë freskuese me nota frutash të bardhë dhe lulesh të egra. Shija frutore, e rifreskuar, përshtatet me brusketë, pasta me ushqim deti, peshk blu dhe sallatë Caesar.	2800
11. SENSUALE GRILLO DI SICILIA	Grillo	Sicilia Tenute Rossetti	12.5 %	Ngjyre kashte e verdhë, e ndritshme dhe e gjalle. E freskët dhe minerale, me nuanca të lules se verdhë, pjeshkës dhe agrumeve. E shijshme dhe e plotë. Pak e hidhur në fund.	2900
12. BELGVARDO "V"	Vermentino Superiore	Maremma Toscana Mazzei	13 %	Ngjyrë intensive e verdhë kashte, me nuanca të këndshme frutash ekzotikë, pjeshke, mjaltë dhe bajame. Përshtatet mirë me pjata "të kuqe", peshk, mish të bardhë me shije të theksuar, risotto kremoze dhe kërpudha.	5900
13. FONTANELLE	Chardonnay	Toscana IGT Banfi	14 %	Përcjell nuanca lulesh të harmonizuara me aroma dardhe, agrumesh dhe vaniljeje. Struktura e fortë dhe e lëmuar balancon freskinë me aciditetin e gjallë. Vanilja rikthehet në aromat retro-olfaktore. Shoqërohet me pasta, perime, snacks, crudo.	4900
14. SAUVIGNON	Kaltren	Lombardia Kaltren	13 %	Vera ka nota manaferrës dhe patëllxhanësh, me shije frutash ekzotikë dhe mineralitet intensiv. Përshtatet me asparagus, perime të pjekura, peshk dhe djathë dhie, gjithashtu si aperitiv.	3500
15. CHARDONNAY	Chardonnay	Veneto Cescon	12.5 %	Shija ka aciditet të freskët që kombinohet mirë me notat e bajames. Përshtatet me peshk, ravioli me rikota dhe spinaq, meze me salca krutane dhe vaj ulliri ose majonezë pikante.	2800
16. DONNA LUCE	Chardonnay, Malvasia, Greco	Lazio Poggio le Volpi	13 %	Një verë e shkëlqyer si aperitiv, e përshtatshme për ushqime të shpejta dhe të lehta, meze deti të papërpunuara, pjata pikante orientale, tempura, sushi, spageti me midhje, rizoto me fruta dhe perime agrume, dhe djathë të freskët dhie.	4900

PIMË

ROSÉ & VERË ME GAZ

Emri	Varieteti	Origjina	Alkool	Përshkrimi	Çmimi (ALL)
1. PROSECCO SUPERIORE ZARDETTO	Glera Pinot Blanc, Chardonnay	Veneto	11 %	Buqetë e pasur me lule e agrume, mollë dhe një shije menteje të mbështetur nga nota intriguese të kores së bukës. Ideal si një aperitiv i rafinuar, ai gjithashtu shoqërohet shkëlqyeshëm me butak, sushi, ceviches, rizoto dhe mish të bardhë.	3500
2. PROSECO DI VALDOBIADENE EXTRA DRY	Glera	Veneto Villa Sandi	11 %	Intensivisht frutal, me nota të theksuara të mollës të pjekur. Nota florale e këndshme dhe elegante, që të kujton lulesh akacia. Shumë e shkëlqyer si aperitiv. Përputhet mirë me peshk të marinuar me erëza delikate dhe pjata të para me bazë barishte.	3500
3. AIX ROSE	Syrah, Cinsalut Grenache	Cote de Provence France	13 %	E freskët dhe aromatike, delikate me nota të sofistikuara frutash të kuqe të freskëta, pjeshke dhe nuanca delikate lulesh. Pjata te para deti, salmon, fruta deti të pa përpunuara, pjata vegjetariane, ushqime aziatike- sushi, sallatëra me avokado, kuskus etj.	5500
4. CALALENTA ROSE	Merlot	Abruzzo Fantini	13.5 %	Calalenta, një rosato nga Merlot i Abruzzo-s, ka shije të butë, të freskët dhe pas-shije të balancuar. Përshtatet me peshk të papërpunuar, pjata vegjetariane, djathëra të freskët dhe kuzhinën japoneze.	3200

PIMË

GRAPPA & RAKI

1. GRAPPA REALE RISERVA 10	1000 ALL
2. GRAPPA AMARONE RISERVA	1300 ALL
3. GRAPPA SIBONA XO AGED COUVE	1300 ALL
4. GRAPPA DI BAROLO 8 SIBONA	1300 ALL
5. GRAPPA LA SPEZIATA RISERVA SIBONA	900 ALL
6. GRAPPA BOTTI DI SHERRY SIBONA	800 ALL
7. GRAPPA DI BAROLO SIBONA	1000 ALL
8. GRAPPA BOTTI DI PORTO SIBONA	800 ALL
9. GRAPPA BOTTI DI WHISKEY SIBONA	800 ALL
10. GRAPPA BOTTI DI MADERIA SIBONA	800 ALL
11. GRAPPA BOTTI DI RUM SIBONA	800 ALL
12. GRAPPA NARDINI	500 ALL
13. GRAPPA DI PROSSECO	500 ALL
14. GRAPPA DI CHARDONAY	500 ALL
15. GRAPPA DI BRUNELLO ALEKSANDER	900 ALL
16. RAKI MANAFERRE	400 ALL
17. RAKI E SHTËPISË	400 ALL
18. RAKI MOSKAT	500 ALL
19. RAKI PERLA	500 ALL

PIMË

AMARO

1. AVERNA	450 ALL
2. AMARO DEL CAPO	500 ALL
3. AMARO DEL CAPO RESERVA	1000 ALL
4. CYNAR	450 ALL
5. FERNET BRANCA	450 ALL
6. BRANCA MENTA	450 ALL
7. AMARO SAVERIO	350 ALL
8. JANNAMARO	450 ALL
9. AMARO MONTENEGRO	400 ALL
10. AMARO LUCANO	400 ALL
11. CHINA MARTINI	400 ALL
12. JAGERMEISTER	400 ALL
13. AMARO LEON	1200 ALL
14. AMARO D'ERBE (BERTA)	1200 ALL
15. SAMBUCA DI ANISE (BERTA)	1300 ALL
16. SAMBUCA MOLINARI	550 ALL
17. SAMBUCA LEON	1000 ALL
18. LIMONCELLO	350 ALL
19. MIRTO DI SARDEGNIA	450 ALL

PIMË

TË FRESKOHEMI

1. UJË NATYRAL PANNA 0.75L	350 ALL
2. UJË ME GAZ SAN PELLEGRINO 0.75L	350 ALL
3. UJË LAJTHIZA 0.75 L	350 ALL
4. COCA-COLA	280 ALL
5. BAVARIA	450 ALL
6. LA TRAPPE (TRAPIST DUBBLE)	700 ALL



Scan the QR code to write us
a review on Tripadvisor.

Skano për menu digjitale
Scan for digital menu

HAMË
Albanian & Italian Restaurant