

WIFI: WIFI HESPRESSO
PASSWORD: hespresso3000



CHI SIAMO

Hespresso è un'iniziativa che nasce nel 2015 dall'amore per la cucina, per la tradizione, ma soprattutto per... i treni!

L'obiettivo è di farvi rivivere l'esperienza della carrozza ristorante dell'Orient Express, così come era nei primi anni del 900, accompagnandovi con un'accurata selezione gastronomica ed enologica,

Il nostro staff è pronto ad accogliervi in qualsiasi momento, dalla colazione al brunch, da uno spuntino fuori orario all'aperitivo, dalla cena al dopo cena.

Buon appetito e buon viaggio

Servizio: 3€ pp

Hespresso is a project that was born in 2015 out of a love for cuisine, tradition, but most of all... trains!

The object is to make you relive the experience of the Orient Expresso dining car, as it was in the early 900's, through a careful gastronomic and enological selection.

Our staff is ready to welcome you at any time, from breakfast to brunch, from an after-hours snack to an happy hour from dinner to after dinner.

Enjoy and have a good journey

Service: 3€ pp

VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE PER POTERVI I CONSIGLIARE AL MEGLIO.
PLEASE REPORT ANY ALLERGIES TO THE STAFF SO WE CAN ADVISE YOU OUR BEST

PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.

DISHES MARKED WITH (*) ARE PREPARED WITH RAW MATERIALS FROZEN OR DEEP-FROZEN AT ORIGIN.

I PRODOTTI FRESCI E DI ORIGINE ANIMALE VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E REG.CE 853/04
FRESH ANIMAL PRODUCTS ARE SUBJECTED TO RAPID TEMPERATURE CHILLING TO ENSURE QUALITY AND SAFETY, ACCORDING TO EC REG.852/04 AND EC REG.853/04

LEGENDA ALLERGENI

- | | | | |
|---------------------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------------------|
| 1- Cereali e derivati - Cereals | 4- Pesce - Fish | 8- Frutta a guscio - Nuts | 12- solfiti -Sulfur dioxide and sulfites |
| 2- Crostacei - Shellfish | 5- Arachidi - Peanuts | 9- Sedano - Celery | 13- Lupini - Lupins |
| 3- Uova - Eggs | 6- Soia - Soy | 10- Senape - Mustard | 14- Molluschi - Mollusk |
| | 7- Latte -Milk | 11- Sesamo - Sesame | |

Hespresso

TASTING MENUS

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO
THE TASTING MENU IS MEANT FOR THE WHOLE TABLE

MENÙ PESCE

Crostino con burro montato e alici del cantabrico
Crostino with whipped butter and anchovies from the Cantabrico Sea

Spaghettone Benedetto Cavalieri con vongole veraci
Spaghetti "benedetto cavalieri" with veracious clams

Tataki di tonno rosso Belfegò con broccolo romano e
maionese alla senape
Belfegò tuna tataki with butter salted asparagus and mustard mayonnaise

2 PORTATE E DOLCE: €45 PP - 2 COURSES AND DESSERT: €45 PP

3 PORTATE E DOLCE: €55PP - 3 COURSES AND DESSERT: €55 PP

MENÙ CARNE - MINIMO 2 PERSONE

TRIS DI POLPETTE:

- Crocchette Hespresso con maionese alla senape
Smoked pork and beef balls with mustard mayonnaise
- Sfere di picanha e maiale selezionato con spuma al
parmigiano
Picanha and selected pork meatballs with parmesan mousse
- Polpetta frita di guancia brasata al barolo
Fried meatball of cheek braised in barolo with parsley extract

TRIS DI CARNI DAL NOSTRO MENU':

- Chuck roll di black angus
- Rib-eye Danish Crown
- Costine di maiale con salsa affumicata
Pork ribs with homemade smoked sauce

TRIS POLPETTE, TRIS CARNI, PATATE AL FORNO E DOLCE A SCELTA € 45 PP

MEATBALL'S MIX, MEAT'S MIX, BAKED POTATOES AND DESSERT OF YOUR CHOICE: €45 PP (MINIMUM 2 PAX)

Con 3 Calici di vino in accompagnamento al menù
degustazione: €15

Wine pairing: €15

Hespresso

PARTENZA

MOZZARELLA E CRUDO €13

Fiordilatte di Agerola e prosciutto di Parma (con Patanegra 18€)
Fiordilatte of Agerola and Parma ham (with Patanegra €18)

1,2,3,5,7

CAPRESE €12

Fiordilatte di Agerola e pomodoro grappolo
Fiordilatte of Agerola and tomato



1,2,3,5,7

TARTARE €15

Tartare di Fassona con caviale al tartufo e salsa caesar
Fassona tartare with truffle caviar and caesar sauce

3,4,5,7,10,12

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI €18

Patanegra, carpaccio di black angus affumicato, bresaola alla
liquirizia fatta in casa, salame di cervo e salame di cinghiale
Patanegra, smoked black angus carpaccio, homemade licorice
bresaola, venison salami and wild pig salami

8

TAGLIERE DI FORMAGGI €18

Camembert di bufala, Castelmagno di Alpeggio, Parmigiano reggiano
DOP "Vacche rosse", Surfin blu, Pecorino stagionato in fossa



7,10

TAGLIERE DI PATANEGRA €15

MEATBALLS

SFERE DI PICANHA €9,5

Polpettine di picanha e maiale selezionato con spuma al parmigiano
Picanha and selected pork meatballs with parmesan mousse

1,2,3,5,7

CROCCHETTE HESPRESSO €11

Crocchetta di maiale affumicato e manzo con maionese alla senape
Smoked pork and beef balls with mustard mayonnaise

1,2,3,5,7

POLPETTE DI GUANCIA €13

Polpetta frita di guancia brasata al barolo con estratto al
prezzemolo

Fried meatball of cheek braised in barolo with parsley extract

1,2,3,4,5,12

CROSTONI

CROSTONE DAL MARE €18

Crostino con burro montato e alici del cantabrico
Crostino with whipped butter and anchovies from the Cantabrico Sea

1,4,15,6,7

BRUSCHETTA VEGETARIANA €6,5

Bruschetta con stracciatella e pomodori Secchi
Bruschetta with Stracciatella and dried tomatoes



1,2,3,5,7

BRUSCHETTA CON CRUDO €6,5

Bruschetta con prosciutto crudo e stracciatella
Bruschetta with Parma ham and stracciatella


1,6,7



È POSSIBILE RICHIEDERE LO SPAGHETTONE DELL'ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI (+2,5€)


FOR ALL OUR PASTA DISHES YOU CAN REQUEST THE SPAGHETTONE FROM ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI. (+2,5€)

TARTUFO €16

Tonnarello con burro salato al tartufo e scaglie di tartufo fresco 
Tonnarello with salted truffle butter and fresh truffle

1,3,7

PORCINI €18 (SOLO SECONDO DISPONIBILITÀ STAGIONALI)

Fettuccine ai funghi porcini 
Fettuccine with porcini mushrooms (seasonal availability only)

1,3

BURRO & ALICI €17

Tonnarello con burro montato, colatura di alici del Cantabrico e pane croccante alle erbe
Tonnarello with whipped butter, Cantabrian anchovies and herb crispbread

1,3,4,7

VONGOLE VERACI €16

Spaghettoni Benedetto Cavalieri con vongole veraci
Spaghetti "Benedetto Cavalieri" with veracious clams
(18-20 minuti di attesa - waiting time: 18-20 minutes)

1,3,14

CIAUSCOLO & ZUCCA €16

Risotto con zucca, ciauscolo e fonduta di Castelmagno
Risotto with pumpkin, ciauscolo and Castelmagno cheese fondue

1,7

ZUPPA DEL GIORNO €14 SOUP OF THE DAY

CARBONARA €16,5

Rosso d'uovo pastorizzato, Pecorino romano DOP 18 mesi e guanciale croccante
Eggs, pecorino, black pepper, bacon

1,3,7

AMATRICIANA €14,5

Passata di pomodoro, Pecorino romano DOP 18 mesi e guanciale croccante
Tomato sauce, pecorino, black pepper and bacon

1,3,7,12

GRICIA €14,5

Pecorino romano DOP 18 mesi e guanciale croccante
Pecorino, black pepper and bacon

1,3,7

RAVIOLI €16

Ravioli ricotta e spinaci con pesto e pomodorini
Ravioli ricotta and spinach with pesto and tomatoes

1,3,5,6,7,8,11,12

BOLOGNESE €16

Fettuccine con ragù alla bolognese
Fettuccine with bolognese meat sauce

1,3,9,12

SPECIALITÀ

TRADIZIONE ITALIANA

Hespresso

DAL PASCOLO

TAGLIATA DI MANZO €19

Cuore di reale di black angus 200gr
Black angus chuck roll 200gr

RIB-EYE €25

Taglio di selezione Danish Crown da 250gr
Danish Crown Rib-eye 250gr

POLLO PIANO PIANO... €16

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura
Chicken cooked at low temperature

FILETTO €25

Filetto di manzo lardellato classico, con salsa al tartufo o al pepe verde
Larded beef filet classic, with truffle or green pepper sauce

5

COSTINE €18

Costine di maiale cotte a bassa temperatura con salsa affumicata homemade e sticks di patate dolci
Pork ribs cooked at low temperature with homemade smoked sauce and sweet potato sticks

1,5,6,8,10,12

BURGER €17,5

Manzo danese da 200gr con cipolla caramellata, bacon, cheddar, insalata e salsa homemade e patatine fritte
200gr Danish beef burger with caramelised onion, bacon, cheddar, salad and homemade sauce with french fries

1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,14

A PESO

WAGYU €45/L'ETTO

Entrecote di Wagyu Giapponese selezione A5
Japanese Wagyu Entrecote Selection A5

FIorentina €8/L'ETTO

Charra spagnola vacca Galiziana
Spanish Charra Galician cow

TOMHAWAK €7/L'ETTO

Provenienza Irlandese Dry aged skin (circa 1 Kg)
Origin Ireland Dry aged skin (about 1 Kg)

IN FONDO AL MAR

FRITTURA €18

Fritto di calamari e gamberi
Fried squid and shrimps

1,2,3,4,5,8,14

BALFEGÒ €26

Tataki di tonno rosso Balfegò con broccolo romano e maionese alla senape
Balfegò red tuna tataki with roman broccoli and mustard mayo

3,4,5,6,7

SALMONE €19,5

Filetto di salmone in crosta di semi con maionese piccante e cicoria ripassata

Seed-crusted salmon fillet with spicy mayonnaise and chicory

3,4,5,8,11

PINSE CLASSICHE

MARGHERITA €10

Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico fresco
Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil



1,5,6,7,8

AGEROLA €13

Margherita con fiordilatte fresco di Agerola
Tomato sauce, Fiordilatte of Agerola and frsh basil



1,5,6,7,8

VEGETARIANA €12

Mozzarella, melanzane, zucchine e pachino
Mozzarella, eggplant, zucchini and tomatoes



1,5,6,7,8

QUATTRO FORMAGGI €14

Mozzarella, pecorino, parmigiano e provola affumicata
Mozzarella, pecorino romano, parmesan cheese and smoked provola



1,5,6,7,8,12

VESUVIO €15

Base bianca con prosciutto crudo e fiordilatte di Agerola
Mozzarella, raw ham and Fiordilatte of Agerola

1,5,6,7,8

PAESTUM €14

Base bianca con fiordilatte di Agerola, pachino e pesto
Fiordilatte of Agerola, pachino and pesto



1,5,6,7,8,12

PINSE SPECIALI

ANGUS €18

Focaccia con black angus, stracciatella e salsa al tartufo
Focaccia with black angus, buffalo stracciatella and truffle sauce

1,5,6,7,8,12

SALMONE €15

Base bianca con mozzarella, salmone, scaglie di grana e
pomodoro ciligino
Mozzarella, salmon, parmesan and tomatoes

1,5,6,7,8

ZUCCA €15

Base bianca con zucca, ciauscolo e colatura di parmigiano
Mozzarella cheese with pumpkin, ciauscolo and parmesan
drippings

1,7,5,6,8

PATANEGRA €18

Focaccia con patanegra
Focaccia with patanegra

1,5,6,7,8

INSALATE

CAESAR €15

Lattuga, pollo cotto a bassa temperatura, crostini di pane,
bacon, scaglie di grana e salsa caesar homemade
Lettuce, chicken, bread croutons, sliced bacon, parmesan
shavings and homemade caesar dressing

1,3,4,5,7,12

SALMON €15

Lattuga, salmone marinato, feta e pomodorini
Lettuce, marinated salmon, feta and cherry tomatoes

4,7

ITALIANA 2.0 €15

Spinacino, noci, olive, grana, radicchio e miele
Salad, walnuts, olives, grana cheese, radicchio and honey



6,7,12



SCAMORZA €14

Scamorza alla griglia con cicoria ripassata
Grilled scamorza cheese with chicory

7

VEG

MOZZARELLA & BRUSCHETTA €13

Fiordilatte di Agerola & bruschetta con cipolla
caramellata

Fiordilatte of Agerola & bruschetta with caramelized onion

1,7,12



I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ €7

1,3,6,7,8

CUORE CALDO €7

Tortino al cioccolato con salsa di lamponi e sambuca
Chocolate flan with raspberry and sambuca sauce

1,3,7,8,12

CHEESECAKE €7

Cheesecake con ricotta di bufala e salsa di more e cardamomo

Cheesecake with buffalo ricotta cheese and blackberry & cardamom sauce

1,3,5,6,7,8,12

CANNOLO SICILIANO €7

Sicilian cannolo con ricotta e granella di pistacchio
Sicilian cannolo with ricotta cheese and pistachio grain

1,5,6,7,8

TORTA AI FRUTTI DI BOSCO €7

Base di pasta frolla con pan di spagna farcita con crema e panna e ricoperta di frutti di bosco

Pastry cake filled with cream and whipped cream and topped with berries

1,3,5,6,7,8,11

CROSTATA HOMEMADE *€5

- Albicocca - apricot
- Ricotta e visciole - Ricotta and sour cherries
- Vegana con sambuco e lamponi - Vegan with elderberries and raspberries

*Secondo disponibilità

*According to availability

1,3,6,7,8

FRUTTA DI STAGIONE €7

Tagliata di frutta secondo disponibilità di stagione
Mixed fruit slices according to seasonal availability