

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 FRESCHI 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

TASTING MENUS

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

MENÙ PESCE

- Tartare di tonno con salsa guacamole e fumetto di soia ghiacciato
Tuna tartare with guacamole sauce and iced soy
- Tagliatella "Benedetto Cavalieri" con vongole veraci
Tagliatella "Benedetto Cavalieri" with veracious clams
- Polpo alla griglia locale con schiacciata di patate alle erbe, fungo cardoncello e colatura di prezzemolo
Local grilled octopus with herb potato mash, cardoncello mushroom and parsley drippings

ANTIPASTO, PRIMO E DOLCE: €45 PP - STARTER, PASTA AND DESSERT: €45 PP
3 PORTATE E DOLCE: €55PP - 3 COURSES AND DESSERT: €55 PP

MENÙ CARNE - MINIMO 2 PERSONE

ANTIPASTO:

- Tataki di black angus con salsa teriyaki e cipolla disidratata
Black angus tataki with teriyaki sauce and dehydrated onion

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

ANTIPASTO, TRIS CARNI, PATATE AL FORNO E TIRAMISU € 45 PP
STARTER, MEAT'S MIX, BAKED POTATOES AND TIRAMISU: €45 PP (MINIMUM 2 PAX)

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

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

PARTEZZA

CAPRESE €12

Fiordilatte di Agerola e pomodoro grappolo
Fiordilatte of Agerola and tomato



1,2,3,5,7

BRUSCHETTA VEGETARIANA €6,5

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



1,4,15,6,7

BRUSCHETTA CON CRUDO €6,5

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

1,6,7

MOZZARELLA IN CARROZZA €9

Mozzarella in carrozza con mayo alle alici
fried mozzarella cheese sandwich with anchovies mayo

1,3,4,5,7

TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI €18

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

8

TAGLIERE DI FORMAGGI €18

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



7,10

TAGLIERE DI PATANEGRA €15

POLPETTE DI PICANHA €10

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

1,2,3,5,7

CANRE

TATAKI €16

Tataki di black angus con salsa teriyaki e cipolla disidratata
Black angus tataki with teriyaki sauce and dehydrated onion

1,6

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

PESCE

TARTARE DI TONNO €16

Tartare di tonno con salsa guacamole e fumetto di soia ghiacciato
Tuna tartare with guacamole sauce and iced soy

1,4,6,9

CALAMARI FREDDI €14

Tagliatelle di calamari arrostiti con estratto al prezzemolo e scorza di lime
Roasted squid tagliatelle with parsley extract and lime zest

14



SPAGHETTONE ANTICO PASTIFICIO "BENEDETTO CAVALIERI": +€2,5
TARTUFO FRESCO: €8
BOTTARGA DI TONNO: €5

SPAGHETTONE ANTICO PASTIFICIO "BENEDETTO CAVALIERI": +€2.5
FRESH TRUFFLE: +€8
TUNA ROE: +€5

TARTUFO €24

Fettuccine con burro salato al tartufo e scaglie di tartufo fresco

Fettuccine with salted truffle butter and fresh truffle



1,3,7

SCOGLIO €17

Gnocchetto di patate allo scoglio

Potato gnocchi with seafood

1,2,3,4,14

IL RISOTTO €24

Risotto con gambero rosso di Mazara del Vallo e lime

Risotto with Mazara del Vallo red shrimp and lime

2,9

VONGOLE VERACI €18

Tagliatella Benedetto Cavalieri con vongole veraci

Tagliatella "Benedetto Cavalieri" with veracious clams

(18-20 minuti di attesa - waiting time: 18-20 minutes)

1,3,14

LA WAGYU ITALIANA €20

Fettuccine con wagyu italiana e funghi pioppini

Fettuccine with Italian wagyu and pioppini mushrooms

1,3,6

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

CACIO & PEPE €14,5

Pecorino romano DOP 18 mesi e pepe nero

Pecorino, black pepper and black pepper



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

PASTA SPECIALE

TRADIZIONE ITALIANA

Hespresso

VEG

SCAMORZA €14

Scamorza alla griglia con agretti
Grilled scamorza cheese with escarole



7

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

CARNE DAL

COSTINE €23

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 €18

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

IL POLPO €24

Polpo alla griglia locale con schiacciata di patate
alle erbe, fungo cardoncello e colatura di prezzemolo
Local grilled octopus with herb potato mash, cardoncello mushroom
and parsley drippings

14

FRITTURA €18

Fritto di calamari e gamberi
Fried squid and shrimps

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

TONNO €22

Tataki di tonno con agretti e mayo alla senape
Tuna tataki with agretti and mustard mayo

3,4,5,10

SALMONE €19,5

Filetto di salmone in crosta di semi con maionese
piccante e scarola ripassata
Seed-crusted salmon fillet with spicy mayonnaise and escarole

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 fresh 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

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 €16

Focaccia con salmone, bottarga di tonno e stracciatella
Focaccia with salmon, tuna roe and stracciatella cheese

1,4,5,6,7,8

WAGYU €18

Focaccia con pancetta di wagyu e tartufo fresco
Focaccia with wagyu bacon and fresh truffle

1,5,6,7,8

PATANEGRA €18

Focaccia con patanegra
Focaccia with patanegra

1,5,6,7,8

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

INSALATE

ITALIANA 2.0 €15

Spinacino, noci, olive, grana, radicchio e miele

Salad, walnuts, olives, grana cheese, radicchio and honey



6,7,12



I NOSTRI DESSERT

TIRAMISÙ €7

1,3,6,7,8

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

SEMIFREDDO €8

Semifreddo al mandarino con spuma Hespesso

Mandarin semifreddo with Hespesso mousse

3,7,12

SORBETTO €6

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

CANNOLO SICILIANO €7

Cannolo siciliano 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

CROSTATÀ €5

Crostata Vegana con sambuco e lamponi

Vegan tart with elderberries and raspberries

1,6,8

FRUTTA DI STAGIONE €7

Tagliata di frutta secondo disponibilità di stagione

Mixed fruit slices according to seasonal availability

GELATO €7

- Limone con limoni di Sicilia - Lemon ^{Vegan} 3,7,8
- Crema con biscotti e cioccolato - Cream 3,6,7,8,13
- Cioccolato - Chocolate 3,6,7,8
- Pistacchio - Pistachio 3,7,8
- Caffè - Coffee 3,7,8
- Nocciola - Hazelnut 3,7,8

