

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

## ANTIPASTI - STARTERS

### SALUMI E FORMAGGI

#### MOZZARELLA E CRUDO €13

Fiordilatte di Agerola e prosciutto di Parma  
Fiordilatte of Agerola and Parma ham

1,2,3,5,7

#### CAPRESE €12

Fiordilatte di Agerola e pomodoro grappolo  
Fiordilatte of Agerola and tomato



1,2,3,5,7

#### TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI €18

Prosciutto crudo, carpaccio di black angus affumicato,  
bresaola alla liquirizia fatta in casa, salame di cervo,  
parmigiano reggiano, stracciatella e fiordilatte di Agerola  
Raw ham, smoked black angus carpaccio, homemade liquorice  
bresaola, venison salami, parmesan cheese, stracciatella and  
fiordilatte di Agerola

7,8,10

### BRUSCHETTE

#### 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

#### BRUSCHETTA CON SALMONE €7

Bruschetta con salmone marinato e fiordilatte di Agerola  
Bruschetta with marinated salmon and fiordilatte of Agerola

1,4,7

### FRITTI

#### IL SUPPLÌ €3,5

Supplì classico romano Cacio & Pepe  
Classic Roman Supplì Cacio & Pepe

1,2,3,5,8,14

#### CARCIOFI €8,5

Barchetta di carciofi romani fritti  
Cartocchetto of fried Roman artichokes

1,2,3,5,8,14



## ZUPPA DEL GIORNO - SOUP OF THE DAY €13,5

1,5

# HOMEMADE PASTA

### TARTUFO €24

Fettuccine con burro salato al tartufo e scaglie di tartufo fresco

Fettuccine with salted truffle butter and fresh truffle



1,3,7

### RAVIOLI DI PESCE €18

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pomodorini freschi, calamari e gamberi

Ricotta and spinach filled Ravioli with fresh cherry tomatoes, squid and prawns

1,2,3,5,6,7,8,14

### RAVIOLI CLASSICI €16

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci con pesto e pomodorini

Ricotta and spinach filled ravioli with pesto and cherry tomatoes



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

### IL RISOTTO €18

Risotto con crema di zucca, pecorino e pancetta di Wagyu

Risotto with pumpkin cream, pecorino cheese and Wagyu bacon

5,7

### LA LASAGNA €16

Lasagna classica al ragù Bolognese

Classic lasagna with Bolognese meat sauce

1,3,5,12

### LE NOSTRE FETTUCCINE €15

Fettuccine con funghi champignon e salsiccia laziale

Fettuccine with champignon mushrooms and roman sausage

1,3,5,7,12

### CARBONARA €16

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 cheese and black pepper



1,3,7

### GRICIA €14,5

Pecorino romano DOP 18 mesi, pepe nero e guanciale croccante

Pecorino cheese, black pepper and bacon

1,3,7

PASTA SPECIALE

TRADIZIONE ROMANA

# Hespresso

## VEG

### EGGS FLORENTINE €14

Uovo pochè, english muffin, spinaci e salsa olandese servito con patatine fritte  
Pochè egges, english muffin, spinach and hollandaise sauce served with french fries



1,3,4,5,7,12

### TAGLIATA DI MANZO €19

Cuore di reale di black angus 200gr con patate al forno  
Black angus chuck roll 200gr with baked potatoes

### RIB-EYE €25

Taglio polacco Mazoy da 250gr con patate al forno  
Polish mazoy Rib-eye 250gr with baked potatoes

## LA NOSTRA CARNE

### SECRETO IBERICO €21

Secreto iberico cbt con patate al forno  
Secreto iberico cbt with baked potatoes

### 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

### POLPETTE AL SUGO €16

Polpette alla romana di manzo e maiale con crostoni di pane fatto in casa

Beef and pork meatballs with tomatoes sauce and homemade bread toasts

1,5,7

### LA NOSTRA COTOLETTA €25

Cotoletta di vitella panata al panko con patate al forno  
Veal fried with panko bread served with baked potatoes

1,2,3,5,8,14

### POLLO FRITTO €16

Pollo cbt fritto al panko con maio spicy e patatine fritte  
Panko-fried cbt chicken with spicy maio and french fries

1,2,3,5,14,18

## 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)

## PESCE

### FRITTURA €18

Fritto di calamari e gamberi  
Fried squid and shrimps

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

### SALMONE €19,5

Filetto di salmone in crosta di semi con maionese piccante e spinaci al burro

Seed-crusted salmon fillet with spicy mayonnaise and escarole

3,4,5,8,11



# PINSA ROMANA

AGGIUNTA DI SALSA AL TARTUFO: €4  
WITH TRUFFLE SAUCE: €4

AGGIUNTA DI TARTUFO FRESCO (IN BASE A DISPONIBILITÀ): €8  
WITH FRESH TRUFFLE (SUBJECT TO AVAILABILITY): 8€

## 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

## PINSE SPECIALI

### 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 €15

Focaccia con salmone marinato e stracciatella  
Focaccia with marinated salmon and stracciatella cheese

1,4,5,6,7,8

### BOSCAIOLA €14

Base bianca con funghi champignon e salsiccia laziale  
Mozzarella with champignon mushrooms and roman sausage

1,5,6,7,8,12



## INSALATE

### CAESAR €15

Iceberg, 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

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

4,7

### ITALIANA 2.0 €15

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



6,7,12

## CONTORNI

### SPINACI €6

Spinaci saltati con burro e parmigiano  
Spinach with butter and parmesan cheese



5,7

### VERZA €6

Verza con cipolla e speck  
Savoy cabbage with onion and bacon

5

### PATATE CLASSICHE €6

Patate al forno con buccia  
Baked potatoes



### PATATINE FRITTE €6

Patatine fritte Dippers  
French fries dippers



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

# Hespresso

## I NOSTRI DESSERT

### **TIRAMISÙ €7**

Dessert al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè e ricoperti di una crema al mascarpone e cacao  
Dessert made of savoiardi dipped in coffee and covered with a mascarpone cream and cocoa

1,3,6,7,8

### **STRUDEL €8**

Fagatottino tiepido di sfoglia ripieno di mele, uvetta, pinoli e cannella saltati al burro, servito con crema pasticcera  
Strudel filled with apples, sultanas, pine nuts and cinnamon sautéed in butter, served with custard

1,3,5,7,8,12

### **ZUPPA INGLESE €6**

Savoiardi bagnati all'alchermes con crema di cioccolato e crema pasticcera alla vaniglia  
Savoiardi dipped in alchermes with chocolate cream and vanilla custard

1,3,7,8,12

### **MONT BLANC €8**

Classico dolce che alterna la meringa francese alla panna, al marron glacé e rifinita con pasta di castagne  
Classic dessert alternating French meringue with cream, marron glacé and finished with chestnut paste

1,3,7,8

### **SACHER €8**

Pan di Spagna al cacao con crema al cacao e confettura di albicocche, il tutto glassato al cioccolato  
Cocoa sponge cake with cocoa cream and apricot jam, all glazed with chocolate

1,3,6,7,8

### **MARITONZO CON LA PANNA €5**

Maritozzo with whipped cream

1,3,7,8

### **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



### **CROSTATA €6**

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