

## PANINI GOURMET



**Vicenza | € 15**  
Pane al carbone vegetale con baccalà in olio cottura, burrata, peperone arrosto e maionese di baccalà al basilico e insalatina

**Alba | € 15**  
Pane di mais e grano saraceno con tartare di manzo, crema inglese di carbonara e zucchine grigliate

**Piacenza | € 13**  
Pane ai 6 cereali con guancia di manzo, fichi secchi e pure

**Bologna | € 13**  
Pane di mais e grano saraceno con mortadella, cicoria, salsa di ceci e riduzione di aceto balsamico

**Rossini | € 13**  
Pane al carbone vegetale con filetto marinato di manzo, puntarelle, olive taggiasche in salsa all'arancia e senape

**Milano | € 10**  
Pane con lievito madre, cotoletta di pollo, silano fresco, spinacino e maionese Hespesso

**Boccanegra | € 10**  
Pane ai semi di chia con frittata di patate, cipolle e zucchine alla crema di parmigiano

**Parma | € 10**  
Pane ai semi di chia con tortino di melanzane alla parmigiana

**Romulus | € 10**  
Pane ai 6 cereali con carciofo alla romana, crema di cacio e pepe e pesto di mentuccia

## FRITTI CROCCANTI

**Trastevere | € 2,50**  
Baccalà in carrozza con silano

**Milazzo | € 2,50**  
Suppli al nero di seppia, con seppie, pecorino, zucchine e basilico

**Chioggia | € 2**  
Suppli con fontina, prosciutto cotto affumicato e radicchio con panatura di farina di mais

**Cascia | € 2**  
Crocchetta di patate e zafferano, caciotta di pecora e asparagi

**Frascati | € 2**  
Suppli al ragù

**Giarre | € 2**  
Crocchetta di melanzana alla parmigiana

**Amatrice | € 2**  
Suppli al sugo all'amatriciana

**Napoli | € 2**  
Crocchetta di patate classica

## SCHIACCIATE ROMANE

**Pavia | € 8**  
Pere al vino rosso, crema di gorgonzola e noci

**Colonnata | € 8**  
Lardo di colonnata, ricotta allo zafferano, spinacino e granella di nocciola

**Norma | € 8**  
Pesce spada affumicato, caprino e insalatina di mela verde

**Vesuvio | € 6**  
Mozzarella di bufala e prosciutto di Bassiano

**Ariccia | € 6**  
Burrata, porchetta, cicoria e riduzione di arancia

**Bagnoregio | € 6**  
Ricotta mantecata al pecorino, pomodori secchi e melanzane al funghetto

**Cetara | € 6**  
Puntarelle, alici di Cetara, spianata romana su fondo di squacquerone

**Margherita | € 5**  
Mozzarella e pomodoro

**Palatino | € 5**  
Mozzarella e funghi

**Caserta | € 5**  
Salsiccia e friarielli

**Novara | € 5**  
Gorgonzola e funghi



## PASTE FRESCHE ARTIGIANALI

**Rieti | € 14**  
Spaghettoni alla chitarra alla gricia con spuma di carbonara

**Ragusa | € 14**  
Lasagne al pesto di pistacchio e formaggio ragusano

**Siena | € 14**  
Ravioli con ricotta, miele e mandorle al ragù di cinta senese

**Pienza | € 10**  
Conchiglie al cacio, pepe e vaniglia

**Capri | € 10**  
Ravioli ripieni allo scoglio

**Ladispoli | € 10**  
Rigatoni al ragù bianco di coniglio su crema di carciofi

**Anzio | € 10**  
Zuppa di ceci e gamberi

**Sorrento | € 7**  
Gnocchi alla sorrentina

**Montecatini | € 7**  
Zuppa di cavolo toscano, cicerchia e funghi porcini

**Roma | € 7**  
Lasagne alla romana

**Tigullio | € 7**  
Strozzapreti al pesto, fagiolini e patate

**Allegro | € 7**  
Gnocchi al pomodoro confit e petali, basilico e panatura croccante



## PIADINE ROMAGNOLE

**Verdi | € 7**  
Salmone, spinacino e candidum di capra

**Milazzo | € 7**  
Salsa tonnata, pomodoro e mozzarella

**Taormina | € 7**  
Salsa di ceci e melanzane, peperoni e asparagi

**Bronte | € 7**  
Pesto di pistacchio, mortadella e bufala

**Urbino | € 7**  
Sfogliata di Urbino con pancetta croccante, broccoletti, crema di parmigiano e miele di castagno

**Urbania | € 6**  
Sfogliata di Urbino, prosciutto cotto e spinaci

**Bassiano | € 5**  
Prosciutto, squacquerone e rucola

**Teano | € 5**  
Broccoli e salsiccia

**Latina | € 5**  
Melanzane, zucchine e peperoni grigliati

## TAGLIERI DEL TERRITORIO

**Territorio e passione | € 13**  
Prosciutto di Bassiano, Mortadella di Rieti, Capocollo di Montefiascone, Salame Reatino, Candidum di capra, Civitonica di pecora, Provolone di Formia, Caciocavallo di bufala

**Le provincie laziali | € 10**  
Prosciutto di Bassiano (Lt), Capocollo di Montefiascone (Vt), Mortadella di Rieti (Ri), Carne salata (Rm), Lonzino di Guarcino (Fr)

**I quattro latti | € 8**  
Candidum di capra, Civitonica di pecora, Provolone di Formia (mucca), Caciocavallo di bufala





## INSALATE RICCHE

**Pesaro | € 12**  
Salmone, feta, radicchio,  
lattuga e mandorle

**Cortona | € 12**  
Filetto di manzo marinato,  
rucola, funghi, parmigiano  
e dressing al balsamico

**Lemano | € 12**  
Spinacino, caprino, noci,  
erba cipollina, fichi secchi  
e dressing al limone

**Trapani | € 10**  
Pollo, puntarelle,  
scaglie di parmigiano,  
crostini e dressing d'acciughe

**Amalfi | € 10**  
Tonno, lattuga, rucola,  
pomodoro, cipolla con  
dressing al cetriolo e menta

**Trani | € 7**  
Tonno, uovo, lattuga riccia,  
rucola, spinacino, pomodoro,  
cipolla, olive taggiasche  
e dressing al balsamico

**Sanremo | € 7**  
Radicchio, lattuga, datterino,  
pomodori secchi e olive  
taggiasche

## ORTO COTTO

Caponata	€ 6
Carciofo alla romana	€ 6
Puntarelle	€ 6
Caprese	€ 6
Cicoria ripassata	€ 5
Chips di patate dorate e violette	€ 5

## COCCOLE DI FRUTTA

Macedonia di stagione	€ 3,50
Ananas a cubetti	€ 4

## BIRRE ARTIGIANALI

	cl. 20	cl. 40	Bott.
<b>Blondilla</b>	€ 3,50	€ 6	
Officine del Luppulo alla spina 5% vol.			
<b>Red Trap</b>	€ 3,50	€ 6	
Officine del Luppulo alla spina 5% vol.			
<b>Docks</b>			€ 5
Officine del Luppulo in bottiglia cl. 33 5,5% vol.			
<b>Blondilla</b>			€ 5
Officine del Luppulo in bottiglia cl. 33 5% vol.			
<b>Red Trap</b>			€ 5
Officine del Luppulo in bottiglia cl. 33 5% vol.			
<b>Pig Floyd</b>	€ 3,50	€ 6	
Birrificio Castelli Romani alla spina 5% vol.			

## BIRRE NAZIONALI

	cl. 20	cl. 40	Bott.
<b>Nastro Azzurro</b>	€ 3	€ 5	
alla spina 5% vol.			
<b>Menabrea Ambrata</b>	€ 3	€ 5	
alla spina 5% vol.			
<b>Nastro Azzurro</b>			€ 3,50
in bottiglia cl. 33 5% vol.			
<b>Menabrea Strong</b>			€ 4,50
in bottiglia cl. 33 5,5% vol.			



## SELEZIONE DI VINI

### ROSSI

	cl. 75	calice
<b>LAZIO IGT ROSSO TRAPPOLINI</b>	13,5°	€ 13 € 4,50
<b>MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC FANTINI</b>	13°	€ 13 € 4,50
<b>NERO D'AVOLA IGT CENTO PASSI</b>	13,5°	€ 17
<b>CHIANTI SUP. DOCG USIGLIAN DEL VESCOVO</b>	13,5°	€ 20

**BRUNELLO DI  
MONTALCINO DOCG 2010**  
IL COLLE € 40

### BOLLICINE

	cl. 75	calice
<b>FRANCIACORTA DOCG BRUT FERGHETTINA</b>	12,5°	€ 35 € 7
<b>BRUT ROSE' CAMAIOL</b>	12,5°	€ 24 € 6
<b>PROSECCO DOCG EXTRA BRUT BEBE CASEL</b>	11°	€ 20 € 5

### ACQUA

<b>Levissima</b> in bott. cl. 50	€ 1
<b>Nepi</b> in bottiglia cl. 50	€ 1
<b>Levissima</b> in bott. cl. 100	€ 1,50
<b>Nepi</b> in bottiglia cl. 100	€ 1,50
<b>Acqua km.0</b> alla spina	€ 1

### BIANCHI

	cl. 75	calice
<b>CAPOLEMOLE CARPINETI</b>	13°	€ 13 € 4,50
<b>TREBBIANO D'ABRUZZO DOC</b>	I LAURI	€ 13 € 4,50
<b>FIANO IGP COLLI DELLA MURGIA</b>	12,5°	€ 17
<b>CHARDONNAY FANTINI</b>	12°	€ 17
<b>GEWURZTRAMINER DOC PALLADIUM</b>	14°	€ 26

### VINI DA DESSERT

	cl. 75	calice
<b>PASSITO DI PANTELLERIA VINISOLA</b>	15,5°	€ 40 € 6

## SODE

<b>Ginger Beer</b>	€ 5
<b>Ginger Ale</b>	€ 4
<b>Tonica Schweppes</b>	€ 4
<b>Lemon Schweppes</b>	€ 4
<b>Soda Schweppes</b>	€ 4
<b>Chinotto Neri</b>	€ 4
<b>Gassosa Neri</b>	€ 4
<b>Aranciata Amara S. Pellegrino</b>	€ 4
<b>Aranciata S. Pellegrino</b>	€ 4
<b>Coca Cola Bottiglia</b>	€ 4
<b>Coca Cola Zero</b>	€ 4

## ALTA PASTICCERIA

<b>Cremoso</b> Mousse al cioccolato con crema leggera all'arancia e spezie su biscotto di cioccolato	€ 5
<b>Tiramisù</b> L'inimitabile classico	€ 5
<b>Dolce Lampo</b> Crema di formaggio su biscotto friabile, confettura e glassa al lampone	€ 5
<b>Trilogia</b> Mousse ai tre cioccolati, nocciole caramellate su fondo di biscotto al cioccolato	€ 5
<b>Passione</b> Bavarese al cioccolato bianco e vaniglia di Tahiti, gelatina al passion fruit e fragole su biscotto alle mandorle	€ 5
<b>Pistacchiotto</b> Cremoso al pistacchio e sale di Trapani, mousse al fondente su biscotto alla mandorla	€ 5
<b>La tata</b> Tartellette alla crema	€ 5



GRAFICA TOP STUDIO - ROMA

### MENU' BUSINESS

**€ 7**

**Pasta • Insalatona • Pinsa**

- Sorrento
- Montecatini
- Roma
- Tigullio
- Allegro
- Trani
- Sanremo
- Vesuvio
- Ariccia
- Bagnoregio
- Cetara

**acqua a km.0 e caffè**

VALIDO A PRANZO NEI GIORNI FERIALI



La comunicazione di Hespresso comincia con stile già dai primi istanti dell'accoglienza. Il minimenù appartiene a questa filosofia e fa parte delle innovazioni di Hespresso.

Il Nostro Minimenù ti invita all'azione ed alla partecipazione attiva, in una dimensione ludica che ti rende protagonista.

Nessuna inutile incomprensione sui nomi di piatti o sui loro ingredienti, potrai:

- scegliere con calma le tue portate;
- indicare il quantitativo desiderato e, a seguito di un messaggio vocale in stile annuncio ai viaggiatori,
- ritirare le tue fragranti pietanze in packaging rigorosamente compostabili, in linea con i principi ecologici di Hespresso.

