

# CAPPUCCINO DUE

Dieses Lokal existiert mehr als dreißig Jahre in der Hamburger Hof Einkaufspassage.

In dieser Zeit haben wir der Passage italienisch-mediterranen Flair eingehaucht. Unter unseren Gästen finden wir zahlreiche Prominente, sowie Hamburger und Touristen der Hansestadt.

Ob zum Frühstück, zum geschäftlichen Mittagstisch, zum leckerem Café und Kuchen aus dem Hause Lindner oder zum Abendessen zu zweit, das Cappuccino Due, direkt zwischen Alster und Innenstadt lädt förmlich zur Shopping-Pause ein.

Für den Sommer haben wir für zwei schönen Terrassen gesorgt, eine direkt am Jungfernstieg und die andere an der Poststrasse.

Gerne machen wir Ihnen ein persönliches Angebot für Ihre Feier oder Ihr Catering.

Schön, dass Sie bei uns sind, wir heißen Sie herzlich Willkommen:

„Benvenuto al Cappuccino Due“

## APERITIVOS & COCKTAILS

<b>MARTINI</b> Bianco / Extra Dry / Rosso 4 cl	4,50
<b>Campari</b> , 4 cl	4,50
<b>Sprizzetto</b> (Aperol, Prosecco, Soda, Limette)	6,50
<b>Hugo</b> (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette und Soda)	6,50
<b>Caipirinha</b> (Cachaca, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Limette)	8,00
<b>Mojito</b> (Havana Club 3 Anos, brauner Zucker, Limette, Minze)	8,00
<u>ALKOHOLFREI</u>	
<b>Lemon Squash</b> (Limette, brauner Zucker, Ginger Ale)	6,50

## Tramezzine

<b>Tramezzino con formaggio</b>	<b>3,90</b>
Toast-Sandwich mit Gouda Käse & Salatbouquet	
<b>Tramezzino Prosciutto cotto</b>	<b>4,10</b>
Toast-Sandwich mit Kochschinken, Gouda Käse & Salatbouquet	

## Panini Imbottito

warmes und knuspriges Ciabatta Brot mit verschiedene fühlungen

<b>Caprese</b>	<b>5,60</b>
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto	
<b>Tuna</b>	<b>5,60</b>
Thunfisch, Tomatenpesto, rote Zwiebeln & Salat	
<b>Pecorino</b>	<b>6,60</b>
Italienischer Hartkäse, Tomate & Rucola	
<b>Tacchina</b>	<b>6,60</b>
gegrillte Putenbruststreifen, Tomatenpesto, Rucola & Chilisauce	
<b>Verdure</b>	<b>6,90</b>
Tomate und Mozzarella, Zucchini und Aubergine in Dijon Senf Butter	
<b>Parma</b>	<b>7,60</b>
Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten & Parmesan	

## ANTIPASTI / MINESTRE

<b>Tomaten Bruschetta</b>	<b>5,50</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse mit Orangen-Chutney auf Rucola</b>	<b>9,90</b>
<b>Vitello Tonnato Classico</b>	<b>10,90</b>
<b>Carpaccio di Fassone con Rucola e Parmigiano</b>	<b>11,90</b>
<b>Italienische Antipasti</b>	<b>Klein/Gross 5,90/10,90</b>
gemischte frische Antipasti der Saison aus der Vitrine	
<b>Zuppa di Pesce</b>	<b>7,50</b>
Fischsuppe mit verschiedenen Fischfilets	
<b>Minestrone di Verdure e Fagioli Borlotti</b>	<b>5,90</b>
Klare Gemüsesuppe mit Knoblauch-Brot	
<b>Velluta di Pomodoro</b>	<b>4,90</b>
Cremige Tomatensuppe	

## INSALATA

<b>Insalata Mista di Stagione</b>	<b>5,90</b>
Gemischte Blattsalate der Saison in unserem Balsamico Dressing	
<b>Unsere Clasico Salat Anna</b>	<b>8,90</b>
mit Hähnchenbrustfilet, Mozzarella, Cherrytomaten in Gemüsedressing	
<b>Rucola con Parmigiano, Liliegino e Balsamico</b>	<b>7,90</b>
mit Pute / mit Scampi	9,90 / 12,90
<b>Insalata Cesare</b>	
mit Trüffel-Croutons, Kirschtomaten & Parmesan(2.4.6)	<b>7,90</b>
mit Pute / mit Scampi	9,90 / 12,90
<b>Insalata Nizza</b>	
mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Kirschtomaten & Oliven(2.4.6)	<b>9,90</b>
<b>Gebratene Jacobsmuschel</b>	<b>12,90</b>
auf Avocado-Rucola- Salat	

## PASTE

<b>Lasagne di Fassone Clasica</b>	<b>8,90</b>
hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch & Mozzarella	
<b>Risotto al Safarno Toskana</b>	<b>8,90</b>
Safran Risotto mit Salsiccia Salami	
<b>Gnocci di Pomodoro</b>	<b>9,20</b>
frische hausgemachte Tomaten-Gnocci in Bruschetta Sauce	
<b>Crespelle di Ricotta et Spinacio</b>	<b>9,90</b>
hausgemachte Crespelle mit Frischkäse & Spinatfüllung	
<b>Spaghetti aglio et olio con peperoncino</b>	<b>7,50</b>
mit Knoblauch und Chili in Cuscuna Öl geschwenkt	
<b>Spaghetti Pesto et Ciliegino</b>	<b>7,90</b>
in hausgemachtem Basilikum-Pesto & Kirschtomaten	
<b>Spaghetti con rana pescatrice</b>	<b>12,90</b>
Spaghetti mit Seeteufelfilet, Oliven und Kapern in Tomatensauce	
<b>Penne all´Arabiata</b>	<b>7,90</b>
mit Knoblauch in scharfer Kräuter-Tomatensauce	
<b>Penne Gorgonzola</b>	<b>8,90</b>
mit Champignons, Rucola in Gorgonzola-Sahne-Sauce	
<b>Tagliolini al Tartufo e Parmigiano</b>	<b>9,90</b>
mit Trüffelsauce & Parmesankäse	
<b>Spaghetti con Gli Scampi e Ciliegino di Pachino</b>	<b>12,90</b>
mit Knoblauch-Scampi, Kirschtomaten in Kräuter-Tomatensauce	

## PIZZE

Täglich frische hausgemachte Pizza aus dem Steinofen

<b>Margherita</b>	<b>6,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella & frischem Basilikum	
<b>Al Verdure</b>	<b>8,90</b>
Tomate und Mozzarella & gegrilltes Gemüse	
<b>Salami</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella & Salami	
<b>Tuna</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebeln & Thunfisch	
<b>Prosciutto</b>	<b>8,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons & Kochschinken	
<b>Parma</b>	<b>10,90</b>
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parma, Rucola & Parmigiano	
<b>Cappuccino Due</b>	<b>11,90</b>
mit Tomatensauce, Knoblauch, Chili, Rucola & Scampi	

## PESCE

<b>Salmone del Mare del Norte al Limone</b>	<b>15,90</b>
Lachsfilet aus der Nordsee in Zitronen-Sauce, dazu Salzkartoffeln	
<b>Piatto di Scampi e Verdure</b>	<b>17,90</b>
Scampi-Teller mit Julienne-Gemüse & Basmati-Reis	
<b>Scampi alla Rustica</b>	<b>17,90</b>
Scampi mit Champignons, Zwiebeln in Cognac- Sahnesauce	
<b>Filetto di Lucioperca</b>	<b>17,90</b>
Zanderfilet vom Grill mit Kirschtomaten & Rosmarin-Kartoffeln	
<b>Rana Pescatrice</b>	<b>18,90</b>
Seeteufelmedaillon mit Tomaten-FenchelGemuse in Weiß Weinsauce	
<b>Orata con Liliegino e Olive</b>	<b>19,90</b>
Ganze Dorade vom Grill mit Kirschtomaten, Oliven & frischem Gemüse	

## CARNE

<b>Saltimbocca alla Romana</b>	<b>17,90</b>
Kalbsmedaillons mit Parmaschinken in Butter-Salbei-Sauce, dazu Rosmarin Kartoffeln	
<b>Tagliata di Fassone con Patate Frite</b>	<b>18,90</b>
Rumpsteak an French Fries & Kräuterbutter	
<b>Bistecca al Gorgonzola</b>	<b>19,90</b>
Rinder Rumpsteak vom Grill in Gorgonzola-Sauce mit Bratkartoffeln	
<b>Fegato alla Salvia</b>	<b>15,70</b>
Kalbsleber in Butter Salbei mit Kartoffeln und Gemüse	

## DOLCI & Gelati

Hausgemachtes Tiramisu	4,90
Crème Brûlée	4,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanille Eis und Sahne	5,50
Verschiedene Kuchen und Torten	ab 3,20
aus dem traditionellem Haus Lindner	

### CLASSICO

## KAFFEE nach ILLY CAFFÈ

aus 100% ARABICA BOHNEN

Espresso <sup>(9.8)</sup>	2,20
Espresso Macchiato <sup>(9.8)</sup>	2,40
Doppelter Espresso <sup>(9.8)</sup>	3,50
Großer Kaffee Crème <sup>(9)</sup>	3,50
Kaffee Crème <sup>(9)</sup>	2,50
Großer Cappuccino <sup>(9.8)</sup>	3,50
Cappuccino <sup>(9.8)</sup>	2,90
Milchkaffee <sup>(9.8)</sup>	3,50
Latte Macchiato <sup>(9.8)</sup>	3,50
mit Caramel oder Vanille	+ 0,50



## CAFFÈ MIT SEELE

Cappuccino Cappuretto mit 1 cl Amaretto <sup>(9.8)</sup>	3,90
Espresso Coretto mit 1 cl Grappa <sup>(9.8)</sup>	3,50
Latte alla Illy mit 2 cl Kaffeelikör <sup>(9.8)</sup>	5,50
Baileys Coffee mit 2 cl Baileys und Sahne <sup>(9.8)</sup>	5,50
Irish Coffee mit 2 cl Irish Whiskey und Sahne <sup>(9.8)</sup>	5,50
French Coffee mit 2 cl Cointreau und Sahne <sup>(9.8)</sup>	5,50
Pharisäer mit 2 cl Rum und Sahne <sup>(9.8)</sup>	5,50

## SCHOKOLADE & MILCH

Heiße Schokolade ohne/mit Sahne <sup>(8.1.2)</sup>	3,50
Heiße Milch mit Honig	2,80
Chai Latte (Milch mit Extrakt von grünem Tee) <sup>(8.1.2)</sup>	3,50
Baileys Schoko mit 2 cl Baileys und Sahne	5,50
Chocolata Milano mit Espresso und Sahne	4,90
Schokolaretto mit 2 cl Amaretto und Sahne	5,50
Schokomaica mit 2 cl Rum und Sahne	5,50

## TEE SPEZIALITÄTEN je 2,90

Assam Tee	Früchte Tee	Kamillen Tee
Rooibos Vanilla	Grüner Sencha	Black Tea Chai

### FRISCHE TEE KREATIONEN je 3,50

Tee aus FRISCHER MINZE mit Honig  
Tee aus FRISCHEM INGWER mit Limette und Honig

## Vino Bianco

	Glas 0,2L	Flasche
<b>2012 Rheingau Riesling Volratz QbA</b>	5,90	22,00
Schloss Vollrads, Rheingau/Deutschland Typisch Riesling, grüner Apfel, rassig und frisch		
<b>2012 Pinot Grigio IGT Delle Venezia</b>	5,90	21,50
Castellargo, Venetien/Italien Der Allrounder! Pfirsich, angenehm würzig und säurearm		
<b>2012 Chardonnay IGT Delle Venezia</b>	5,90	21,50
Castellargo, Venetien/Italien Frisch, leichte Zitrusaromatik und klar im Geschmack		
<b>2012 KAITUI Sauvignon Blanc</b>	6,90	24,50
Markus Schneider, Pfalz/Deutschland Frische pur mit unverfälschten Gras- und Stachelbeer-Aromen		
<b>2012 Grauburgunder Gutswein</b>	8,20	29,50
Jochen Dreissigacker, Rheinhessen/Deutschland Erdverbundenes Bukett, dichte Steinfrucht, sehr elegant		

## Vino Rosado

	Glas 0,2L	Flasche
<b>2012 Pink St. Laurent</b>	5,90	22,00
Kabinett Rosé, Pfalz Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen: Erfrischend leicht		

## Vino Rosso

	Glas 0,2L	Flasche
<b>2012 Callia Alta Shiraz-Malbec</b>	6,90	24,50
Bodegas Callia, San Juan/Argentinien Samt weich, volle sonnengereifte Frucht		
<b>2012 Merlot IGT delle Venezia</b>	5,90	22,00
Castellargo, Venetien/Italien Rote Kirschen, leicht und geschmeidig		
<b>2010 Tempranillo Rioja Sonsierra Crianza</b>	5,90	22,00
Bodegas Sonsierra, Rioja/Spanien Saftig, feine Holzaromen, samtige Tannine		
<b>2010 Kaapzicht Estate Red</b>	6,90	24,50
Stellenbosch/Südafrika Kräftig, dichte Struktur, eingekochte Früchte		
<b>2011 Fabelhaft Tinto</b>	8,20	29,50
Niepoort, Douro/PortugalFruchtprotz, ausgewogen mit reifen Tanninen		

## Champagner / Sekt / Prosecco

	<b>Glas 0,1L</b>	<b>Flasche</b>
Taitinger Brut Reserve	9,90	75,00
Taitinger Brut Prestige Rose	10,90	85,00
Geldermann Brut / Brut Rose	5,90	29,50
Prosecco	4,50	24,50

## SOFTDRINKS

Mineralwasser S. Pellegrino	0,25 l	2,80
mit Kohlensäure	0,75 l	5,80
Mineralwasser Acqua Panna	0,25 l	2,80
ohne Kohlensäure	0,75 l	5,80
Coca-Cola, Light, Zero, Fanta, Sprite (1.3.9)	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,50
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon (1.10)	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,50
Orangina (1.3)	0,25 l	3,00
Crodino (alkoholfreies Kräuter-Aperitif) (1.3)	0,10 l	2,50
Sanbittèr (alkoholfreies Bitter-Aperitif) (1.3)	0,10 l	2,50
AriZona Ice Tea Pfirsich, Flasche	0,47 l	4,50

## GRANINI SÄFTE

Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Tomate, Kirsche, Cranberry, Bananen-Nektar, Kiba	0,20 l	2,90
	0,40 l	4,50

## WELLNESS & ENERGY

frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	4,50
	0,40 l	7,50
CARPE DIEM Kombucha CLASSIC	0,25 l	3,50
Red Bull <sup>(12)</sup>	0,25 l	3,50

## BIER

Holsten Pilsener vom Fass	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,50
Holsten alkoholfrei, Flasche	0,33 l	2,90
Alsterwasser	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,50
Erdinger Hefeweizen vom Fass	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,50
Carlsberg, Flasche	0,33 l	3,00
Duckstein, Flasche	0,50 l	4,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei, Flasche	0,50 l	4,50
Erdinger Kristall, Flasche	0,50 l	4,50

## SPIRITUOSEN

### Brandy & Cognac

Vecchia Romagna Etichetta 4 cl	4,50
Carlos I 4 cl / Henessy 4 cl	5,50

### Gin

Bombay Sapphire 4 cl	6,50
----------------------	------

### Grappa

Barbero La Bianca 2 cl	3,00
10 Chardonnay di Nonino 2 cl	4,50

### Kräuter & LIKÖR

Jägermeister 2 cl	3,00
Molinari Sambuca 2 cl	3,00
Avena Amaro, Ramazotti, Fernet Branca, 4 cl	4,50
Amaretto di Saronno 4 cl	4,50
Baileys 4 cl	5,50
Grand Marnier 4cl / Cointreau 4 cl	5,50

### Rum

Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 Anos 4 cl	5,50
Havana Club 7 Anos 4 cl	6,50

### Whisky / Whiskey

Jim Beam, Tullamore Dew 4 cl, Johnny Walker Red Label 4 cl	5,50
Jack Daniel's 4 cl, Glen Grant 4 cl	6,50
Chivas Regal 4 cl	7,50

### Wodka

SKYY Wodka 2 cl	3,00
-----------------	------

## LONGDRINKS

Campari Orange 0,30 l / Campari Maracuja 0,30 l	7,50
Gin Bombay Sapphire Tonic 0,30 l	7,50
Wodka Lemon 0,30 l	7,50
Bacardi Cola 0,30 l / Whisk(e)y Cola 0,30 l	7,50
Wodka Red Bull 0,30 l / Wodka Maracuja 0,30 l	8,00
Cuba Libre 0,30 l (Rum Havana Club 3 Anos, Limette, Cola)	8,00

alle Preise in Euro und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

1) mit Farbstoff

2) mit Konservierungsstoff

3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker

5) geschwefelt

6) geschwärzt

7) mit Phosphat

8) mit Milcheiweiß

9) koffeinhaltig

10) chininhaltig

11) gewachst

12) mit Taurin

13) enthält Phenylalaninquelle

14) mit Süßungsmitteln