

ÜBER UNS-CAFÉ CONTE

WIR SIND LUÇA & GIULIA – EINE PORTUGIESISCH-ITALIENISCHE FAMILIE MIT EINER KLAREN MISSION: GUTES ESSEN, EHRLICHE GASTFREUNDSCHAFT UND ECHTES LEBENSGEFÜHL NACH SOEST ZU BRINGEN.

SEIT 1995 SIND WIR TEIL DER SOESTER GASTRONOMIE. ANGEFANGEN MIT DER PIZZERIA DA TINO IN DER ULRICHERSTRASSE, ÜBER DIE CUCINA LA NONNA AM BAHNHOF BIS HIN ZU UNSEREM HEUTIGEN RISTORANTE IL CONTE IN DER THOMÄSTRASSE 53 – JEDES KAPITEL ERZÄHLT UNSERE GESCHICHTE WEITER.

MIT DEM CAFÉ CONTE AM DOM HABEN WIR NUN EINEN ORT GESCHAFFEN, DER GENAU DAS WIDERSPIEGELT, WOFÜR WIR STEHEN: ITALIENISCHES FLAIR TRIFFT PORTUGIESISCHE LEICHTIGKEIT. EIN STÜCK URLAUB MITTEN IN SOEST.

HIER GEHT ES NICHT NUR UM KAFFEE UND KUCHEN – ES GEHT UM MOMENTE. UM DEN ERSTEN CAPPUCCINO AM MORGEN, UM EIN SÜßES CORNETTO WIE IN ITALIEN, UM EIN PASTEL DE NATA, DAS AN LISSABON ERINNERT. UM EIN GLAS APEROL ODER LIMONCELLO IN DER SONNE. UM DIESES GEFÜHL VON SAUDADE, VON BLAUEM MEER, WÄRME UND LEBENSFREUDE.

UNSERE SPEZIALITÄTEN SIND HAUSGEMACHT – ITALIENISCHE PASTICCINI, CORNETTI, PORTUGIESISCHE KÖSTLICHKEITEN UND VIELES MEHR. DAZU KOMMEN KAFFEE, KUCHEN UND TORTEN – UND MITTAGS AUCH AUSGEWÄHLTE GERICHTE AUS UNSERER RESTAURANTKÜCHE.

WAS UNS ANTREIBT, IST EINFACH: WIR WOLLEN, DASS SIE SICH WOHLFÜHLEN. NICHT WIE EIN GAST – SONDERN WIE BEI FREUNDEN!

WILLKOMMEN IM CAFÉ CONTE.

WILLKOMMEN BEI UNS.



FRÜHSTÜCK

9:00 UHR BIS 11:30 UHR

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

2 BRÖTCHEN, 1 HAUSGEMACHTES CORNETTO O. FÜLLUNG,
2 SCHEIBEN GERÄUCHERTER PROVOLA, 2 SCHEIBEN FENCHEL
SALAMI, 1 SCHÄLCHEN RICOTTA, 1 PORTION TOMATE-MOZZARELLA
MIT ACETO BALSAMICO UND WILDEM OREGANO VERFEINERT, 1
PORTION BUTTER, 1 SCHÄLCHEN ITAL. APRIKOSENMARMELADE UND
1 HEIßGETRÄNK NACH WAHL

-17,00€-

PORTUGIESISCHES FRÜHSTÜCK

2 SCHEIBEN TORRADA (GERÖSTETES BROT MIT MEERSALZBUTTER)
ODER
1 TOSTO MISTO (GERÖSTETES SANDWICH MIT PORT. FLAMENGO
KÄSE UND PORT. KOCHSCHINKEN)

DAZU

1 PASTEL DE NATA (PORT. PUDDINGTÖRTCHEN), 1 GALÃO
(MILCHKAFFEE), 1 FLASCHE SAFT 0,2L COMPAL - LARANJA DO
ALGARVE
(SAFT AUS ORANGEN DER PORT. ALGARVE)

-16,00€-

FRÜHSTÜCK

9:00 UHR BIS 11:30 UHR

KLASSISCHES FRÜHSTÜCK

2 BRÖTCHEN, 2 SCHEIBEN SALAMI, 2 SCHEIBEN KÄSE, 1 SCHEIBE
PUTENBRUST, 2 SCHEIBEN CAMEMBERT, 1 GEKOCHTES EI, 1
PORTION BUTTER, 1 PORTION MARMELADE, 1 PORTION NUTELLA
UND 1 HEIßGETRÄNK NACH WAHL

-15,00€-

LATINO FRÜHSTÜCK

GROßE GERÖSTETE SCHEIBE HAUSGEMACHTES ROGGENBROT
MIT HAUSGEMACHTER GUACAMOLE UND EINEM WEICH GEKOCHTEM
EI ALS TOPPING. DAZU EINE FLASCHE ORANGENSAFT AUS DER
ALGARVE UND EINEM LATTE MACCHIATO

-14,50€-

AÇAI BOWL

BRASILIANISCHE AÇAI BEEREN GEMIXT MIT BANANE, ROTEN
FRÜCHTEN UND SIZILIANISCHER MANDELMILCH ERGEBEN EINE
TROPISCHE GESCHMACKS EXPLOSION

-13,50€-

ANTIPASTI E SALATI

PIZETTE (KLEINE PIZZA)

MAGHERITA (NUR KÄSE)	-9,00€-
FUNGI E PROSCUITTO (PILZE, SCHINKEN)	-10,50€-
TONNO (THUNFISCH)	-10,50€-
BELLA ITALIA (RUCOLA, TOMATEN, ACETO BALSAMICO, PARMESAN, OLIVENÖL)	-12,50€-

ANTIPASTI ITALIA

 -18,00€-
(FENCHEL SALAMI, MORTADELLA, MOZZARELLA, GETR.
TOMATEN, GEGRILLTE PAPRIKA & AUBERGINE, OLIVEN,
PROVOLONE – WÜRZIGER ITAL. KÄSE, BROT MIT DIP)

ANTIPASTI PORTUGAL

 -18,00€-
(PRESUNTO - PORT. SCHINKEN, SA PICAÇO – IN ROTWEIN EINGELEGTES
UND GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET, QUEIJO DA SERRA – PORT. KÄSE
AUS ZIEGEN- UND KUHMITLICH, GEGRILLTE PAPRIKA & AUBERGINE,
TREMOÇOS – EINGELEGTE LUPINENKERNE, BROA DE MILHO – PORT.
SÜBLICHES MAISBROT)

SPEISEN

BROT MIT DIP

• 6 SCHEIBEN CIABATTA BROT MIT UNSREM HAUSGEMACHTEN
KNOBLAUCH-DIP

-6,50€-

BRUSCHETTA

KLASSISCHE BRUSCHETTA -7,50€-

BRUSCHETTA MIT MOZZARELLA -8,50€-

BRUSCHETTA MIT MOZZARELLA UND RUCOLA -9,50€-

SALAT CON FUNGHI E POLLO

GRÜNER SALAT, TOMATEN, GURKEN, MAIS, GERIEBENEN KÄSE, MIT
ANGEBRATENEN PILZEN & HÄHNCHEN

-16,00€-

SALAT MISTA CON FORMAGGIO

GRÜNER SALAT, TOMATEN, GURKEN, MAIS & GERIEBENEN KÄSE

-12,50€-

SALAT BELLA ITALIA

RUCOLA, CHERRY TOMATEN & GEHOBELTEN PARMESAN

-15,00€-

DRESSINGS: HAUSGEMACHTE JOGHURT SOBE ODER UNSERE LA CALABRISSELLA
SOBE

SPEISEN



LASAGNE
-15,50€-

AUCH IN GLUTENFREIER VARIANTE
-15,50€-



CANNELONI

GEFÜLLTE NUDELBLÄTTER MIT FLEISCH
-15,50€-

GEFÜLLTE NUDELBLÄTTER MIT RICOTTA & SPINAT
-15,50€-

AUCH IN GLUTENFREIER VARIANTE
-15,50€-



CONTE'S PANUZZO

(GEFÜLLTE FOCACCIA)

(BASIS: RUCOLA, OLIVENÖL, TOMATEN)
(AUCH GLUTENFREI ERHÄLTLICH)



1 - GEFÜLLT MIT MOZZARELLA
-12,50€-

2 - GEFÜLLT MIT MORTADELLA & STRACCIATELLA
-13,00€-

3 - GEFÜLLT MIT FENCHEL SALAMI & CACCIOCVALLO (WÜRZIGER
ITALIENISCHER KÄSE)
-12,50€-

SÜßSPEISEN

HAUSGEMACHTE PASTEI DE NATA -3,50€-

HAUSGEMACHTES ITAL. CORNETTO -3,50€-

(PISTAZIE, ITAL. APRIKOSENMARMELADE, SCHOKOLADE, CREMA PASTEL DE NATA)

HAUSGEMACHTES TIRAMISU -7,50€-

GF HAUSGEMACHTES TIRAMISU  -8,00€-

SFOLGLIATELLE -2,00€-

STÜCK KUCHEN -5,50€-

GF STÜCK KUCHEN  -6,00€-

STÜCK TORTE -6,50€-

GF STÜCK TORTE  -6,50€-

GF PANNA COTTA  -6,50€-

GF YOGURT FRUTTO DI BOSCO  -6,50€-

SOFTGETRÄNKE

MORELLI WASSER - MEDIUM / STILL (0,25L)
-3,00€-

MORELLI WASSER - MEDIUM / STILL (0,75L)
-7,00€-

COCA COLA, COCA COLA ZERO (0,33L)
-3,50€-

FANTA (0,33L)
-3,50€-

SPRITE (0,33L)
-3,50€-

KROMBACHER SPEZI (0,33L)
-3,50€-

SCHWEPPE
GINGER ALE, BITTER LEMON (0,2L)
-3,00€-

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI PORTUGAL

SÄFTE (0,2L)

COMPAL APFEL, MULTI, MARACUJA, ROTE FRÜCHTE,
ORANGE ALGARVE, MANGO
-3,50€-

SCHORLEN (0,4L)

COMPAL APFEL, MULTI, MARACUJA, ROTE FRÜCHTE,
ORANGE ALGARVE, MANGO
-4,50€-

KAKAO

UCAL (0,25L)
-3,50€-



HEIßGETRÄNKE

CAFFÈ CREMA -3,00€-

FILTER KAFFEE -3,00€-

ESPRESSO -2,50€-

ESPRESSO DOPPIO -3,50€-

ESPRESSO CORRETTO -4,00€-

ESPRESSO MACCHIATO -4,00€-

CAPPUCCINO -3,50€-

LATTE MACCHIATO -4,50€-

MILCHKAFFEE -4,50€-

HEIßE SCHOKOLADE -4,50€-

TEE -3,00€-

(DARJEELING SUMMER GOLD, EARL GREY, ASSAM BARI, GREEN DRAGON LUNG CHING,
JASMINE GOLD, MOROCCAN MINT, AYURVEDA HERBS & GINGER, FRUITY CAMOMILE,
REFRESHING MINT, BERGKRÄUTER, ROOIBOS CREAM ORANGE, LEMON FRESH, ROSY ROSE
HIP, WELLNESS)

SPRITZ GETRÄNKE

LIMONCELLO SPRITZ (0,2L) -8,00€-
LIMONCELLO-TOWER (3L) -115€-

APEROL SPRITZ (0,2L) -8,00€-
APEROL-TOWER (3L) -115€-

SARTI SPRITZ (0,2L) -8,50€-
SARTI-TOWER (3L) -120€-

BELLO PORTOFINO (0,3L)
(MIT RAMAZOTTI ROSATO & WILDBERRY)
-8,50€-

LUCA'S BERGAMOTTO SPRITZ (0,3L)
-9,00€-

PREISEL SPRITZ (0,3L)
-8,50€-

WILD BERRY LILLET (0,3L)
-8,00€-

BIER VOM FASS

STARNBERGER HELL (0,3L)

-3,50€-

STARNBERGER HELL (0,5L)

-6,00€-

STARNBERGER HELL (1,0L)

-11,00€-



Starnberger Brauhaus

FLASCHENBIER

**KROMBACHER WEIZEN &
WEIZEN ALKOHOLFREI (0,5L)
-5,50€-**

**SUPER BOCK &
SUPER BOCK GLUTENFREI (0,33L)
(PORT. LAGERBIER, KEIN BOCKBIER)
-3,50€-**



**BIRRA MORETTI (0,33L)
-3,50€-**



**BIRRA MESSINA
CRISTALLI DI SALE (0,33L)
-4,00€-**



**KROMBACHER 0,0% (0,33L)
PILS, RADLER NATURTRÜB
-3,50€-**



WEIßWEIN

TROCKEN

0,25L 0,75L

SANTA CRISTINA - LUGANA

-9,50€- -28,50€-

FRISCHER WEIßWEIN VOM GARDASEE AUS DER REBSORTE TREBBIANO DI LUGANA. NOTEN VON ZITRUS, GRÜNEM APFEL UND WEIßEN BLÜTEN, LEBENDIG UND LEICHT MINERALISCH. PERFEKT ALS APERITIF ODER ZU FISCH.

CÁ DEI FRATI – BROLETTINO -10,50€- -30,50€-

KRÄFTIGER PREMIUM-LUGANA VOM CA' DEI FRATI AM GARDASEE. 100 % TURBIANA (TREBBIANO DI LUGANA), TEILWEISE IM HOLZFASS AUSGEBAUT, DADURCH DEUTLICH KOMPLEXER ALS EIN KLASSISCHER LUGANA. AROMEN VON REIFEM PFIRSICH, GELBEM APFEL, VANILLE, KRÄUTERN UND LEICHTER WÜRZE, DAZU FEINE MINERALITÄT UND STRUKTURIERTE SÄURE.

PINOT GRIGIO (NUR IM GLAS)

-8,50€-

KLASSISCHER PINOT GRIGIO AUS FRIAUL-JULISCH VENETIEN. FRISCH UND ELEGANT MIT NOTEN VON GRÜNEM APFEL, BIRNE UND ZITRUS, DAZU EINE FEINE MINERALITÄT. LEICHT, KLAR UND SEHR ZUGÄNLICH.

LIBRANDI CIRO BIANCO

-8,50€- -26,50€-

SÜDITALIENISCHER WEIßWEIN AUS UNSERER HEIMATSTADT IN KALABRIEN VOM WEINGUT LIBRANDI. REBSORTE GRECO BIANCO, FRISCH MIT ZITRUS, KRÄUTERN UND LEICHTER SALZIGKEIT. SEHR GUT ZU ANTIPASTI UND MEERESFRÜCHTEN.

LIEBLICH

0,25L 0,75L

DOLCE FRASCA BIANCO

-8,50€- -26,50€-

SÜßER, AROMATISCHER WEIßWEIN MIT FRUCHTIGEN NOTEN VON PFIRSICH UND HONIG. LEICHT UND GEFÄLLIG – IDEAL ZU DESSERTS ODER EINFACH ALS SÜßER ABSCHLUSS.



ROTWEIN

TROCKEN

0,25L 0,75L

VALPOLICELLA (NUR IM GLAS) -8,50€-

KLASSISCHER ROTWEIN AUS VENETIEN, HERGESTELLT AUS DEN REBSORTEN CORVINA, RONDINELLA UND MOLINARA. FRUCHTIG UND LEICHT MIT AROMEN VON KIRSCHEN, ROTEN BEEREN UND EINEM HAUCH VON MANDEL.

TROCKEN

CHIANTI (NUR IM GLAS) -8,50€-

KLASSISCHER ROTWEIN AUS TOSKANA, HAUPTSÄCHLICH AUS DER REBSORTE SANGIOVESE. FRISCH UND LEBENDIG MIT AROMEN VON KIRSCHEN, ROTEN BEEREN UND EINER LEICHT WÜRZIGEN NOTE.

TROCKEN

PRIMITIVO UNO -12,50€- -36,50€-

KRÄFTIGER ROTWEIN AUS APULIEN. INTENSIVE AROMEN VON DUNKLEN BEEREN, KIRSCHEN, PFLAUME UND LEICHTER WÜRZE, WEICH UND VOLLMUNDIG MIT ANGENEHMER RESTSÜßHEIT.

HALBTROCKEN (OFT SOGAR LEICHT LIEBLICH WIRKEND, JE NACH AUSBAU)

LIEBLICH

0,25L 0,75L

DOLCE FRASCA ROSSO -8,50€- -24,50€-

SÜßER, AROMATISCHER ROTWEIN MIT FRUCHTIGEN NOTEN VON BEEREN UND HONIG. LEICHT UND GEFÄLLIG – IDEAL ZU DESSERTS ODER EINFACH ALS SÜßER ABSCHLUSS.

FRAGOLINO -8,50€- -24,50€-

FRUCHTIG-SÜßES, LEICHT PERLENDES GETRÄNK MIT INTENSIVEM WILDEN ERDBEERAROMA. LEICHT, VERSPIELT UND IDEAL ALS APERITIF ODER FÜR GÄSTE, DIE ES SÜß MÖGEN.

DELUXE

PROSECCO E CHAMPAGNER

DOM PÉRIGNON (0,75L)

-399,50€-

MOËT – ICE IMPERIAL (0,75L)

-189,50€-

MOËT – BRUT IMPERIAL (0,75L)

-159,50€-

BOTTEGA – STARDUST DOC (0,75L)

-189,50€-

BEPIN D'ETO – SUPERIORE BRUT DOCG (0,75L)

-59,50€-

BEPIN D'ETO – EXTRA DRY DOCG (0,75L)

-49,50€-

BEPIN D'ETO – FLAVE ROSATO DOCG (0,75L)

-49,50€-

GLAS BEPIN D'ETO – SUPERIORE BRUT (0,15L)

-5,50€-