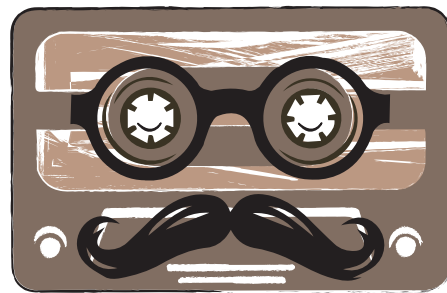


# MENU



**CASSETTA**

Restaurant & Bar

Wir begrüßen euch herzlich im Restaurant Cassetta.

Das Cassetta bringt euch das Beste an Weinen, Cocktails, Tapas, Pasta, Pinsa, Fisch- und Fleischgerichten direkt nach Pforzheim.

Wir bieten feine mediterrane Küche, die sich von saisonalen und regionalen Produkten inspirieren lässt und mit Liebe zubereitet wird. Auf euren Tellern findet ihr das Ergebnis aus vielen inspirierenden Reisen unseres Küchen-Teams nach Italien, Spanien, Griechenland und in alle Welt.

Das Speiseerlebnis gleicht einer kulinarischen Kreuzfahrt durch verschiedene Häfen des Mittelmeers.

Absolute Frische und der Erhalt des unverfälschten Geschmacks der hochwertigen Produkte sind für uns unverzichtbar. Erlesene Zutaten, mit Leidenschaft zubereitet und serviert mit südländischer Herzlichkeit – Liebe, die man schmeckt.

Euer Cassetta Team

## Mezze/Tapas

### Vegetariano

Pimientos de Padrón 	6,80	Hummus 	6,50
Gegrillte Minipaprika   grobes Meersalz		Pürierte Kichererbsen   Sesammus   Knoblauch   Olivenöl Extra Vergine   Gewürze	
Champignones al aglio 	6,80	Sarma 	6,50
Sautierte Champignons   Petersilie   Knoblauch   Chili		Weinblätter gefüllt mit Reis	
Formaggio di capra con Mango-Chutney 	9,80	Oliven 	4,90
Gratinierter Ziegenkäse   Mango-Chutney		eingelegte grüne und schwarze Oliven	
Pimientos Formaggio di pecora 	7,50	Caponata - Kaltes sizilianisches Schmortgemüse 	6,90
Paprika gefüllt mit Schafskäse		Tomaten   Aubergine   Zwiebeln   Oliven   Kapern   Staudensellerie   Knoblauch   Olivenöl Extra Vergine	
Tabouleh-Salat 	7,90		
Petersilien-Bulgur-Salat			

### Pesce

Boquerones en Vinagre	6,80	Pulpo a la gallega	12,50
In Olivenöl und Weinessig eingelegte Sardellenfilets		Oktopus   Kartoffeln   Paprikapulver   Knoblauch   Zwiebeln	
Gambas al Ajillo	10,50	Capesante	7,40
Garnelen   Knoblauch   Chili   Petersilie		2x Jakobsmuscheln auf Avocado-creme	

### Carne

Datteri con pancetta	6,90	Chorizo a la parrilla	6,90
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnüssen		Spanische rote Paprika Wurst	
Polpette al Sugo	7,50	Formaggio di capra con pancetta	9,80
Hackbällchen (100% Rindfleisch)   Tomatensoße		Ziegenkäse im Speckmantel	

Zu allen Mezze und Tapas reichen wir Brot.

## Mezze/Tapas

---

### Hausgemachte Cremes

3,50

Schafskäsecreme - Petersilie 

Auberginencreme - Mayonnaise |

Tahini | Knoblauch | Zwiebeln 

Aioli - Knoblauchcreme 

Avocadocreme - Knoblauch 

Extra

Brotkorb

1,80

Zu allen Mezze und Tapas reichen wir Brot.

## Vorspeisen

---

### Bruschetta

7,20

Tomaten | Knoblauch | Olivenöl

Extra Vergine | Basilikum | Oregano

### Mozzarella di Bufala

15,50

Büffelmozzarella | Pfannengemüse |

Basilikum | Balsamico | Brotkorb

### Bruschetta Cassetta

8,20

Auberginencreme | Rucola |

getrocknete Tomaten

### Carpaccio di manzo

15,80

Rinderfilet | Rucola | Olivenöl Extra

Vergine | gehobelter Parmesan |

Zitrone | Brotkorb

### Mediterrane Vorspeisenplatte

16,80

- ideal zum Teilen -

Salami | Parmaschinken | Mortadella |

Oliven | gefüllte Paprika | Zucchini |

Aubergine | Käseauswahl | Obst |

hausgemachte Cremes | Nüsse |

Brotkorb

### Rote-Beete-Carpaccio

13,80

Gratinierter Ziegenkäse | fein

geschnittene rote Beete |

Rucola | Nüsse | Brotkorb

## Suppen

---

### Linsensuppe

6,90

### Tomatencremesuppe

5,50

Zu den Suppen reichen wir Brot.

## Salate

---

<b>Beilagensalat</b> 	6,50	<b>Bunter Salat mit Rinderstreifen</b>	17,80
Gemischter Salat   Tomate   Gurke   Karotten   Zwiebeln		Gemischter Salat   Rinderstreifen   Orangen   Tomaten   gehobelter Parmesan   Karotten   Gurken   Zwiebeln   Salatkerne	
<b>Bunter Salat mit Thunfisch</b>	13,50	<b>Mediterraner Salat</b>	18,30
Gemischter Salat   Thunfisch   Mais   Tomaten   Gurken   Zwiebeln   Karotten   gekochtes Ei   Mozzarella		Gemischter Salat   Gambas   Avocado   Lachsstreifen   Zwiebeln   Tomaten   Gurken   Karotten   Salatkerne	
<b>Bunter Salat mit Putenbruststreifen</b>	15,60		
Gemischter Salat   Avocado   Putenbruststreifen   Tomaten   Gurken   gehobelter Parmesan   Zwiebeln   Karotten   Salatkerne			

Zu allen Salaten reichen wir Brot. Unsere Salate werden mit einer hausgemachten Senf-Vinaigrette (vegan) angemacht. Alternativ bieten wir Essig und Öl an.

## Bowls

---

Eine gute Balance aus Kohlenhydraten, Proteinen und Vitaminen. Verschiedene gesunde Zutaten werden zusammen mit einem Dressing in einer Schüssel serviert. Die perfekte Mischung aus kalten und warmen Elementen macht glücklich und lange satt.

<b>Superfood Bowl</b> 	14,20	<b>Spicy Salmon Bowl</b>	15,80
Bulgur   Falafel   Kichererbsen   Hummus   Kirschtomaten   Edamame   Avocadocreme   Karotten   Chiasamen   Sesam		Bulgur   gegrillte Lachsstücke   Avocadocreme   Edamame   Gurken   Kirschtomaten   Zwiebeln   Sesam Chiasamen   Sriracha Mayoo	
<b>Cassetta Bowl</b>	14,20	<b>Green Bowl</b> 	13,80
Bulgur   Putenbruststreifen   Mais   Kirschtomaten   Edamame   Avocadocreme   Feta   Karotten   Chiasamen   Sesam		Bulgur   Brokkoli   Zucchini-Puffer   Avocadocreme   Edamame   Gurken   Sesam   Chiasamen	

Unsere Bowls werden mit einem hausgemachten Tahini-Dressing (vegan) angemacht.

# Pinsa Romana

- Genuss aus dem alten Rom -

Die Pinsa ist die Vollendung von über 100 Jahren römischer Backkunst, Kreativität und Erfahrung. Diese besticht durch die Zusammensetzung von Weizenmehl, Reismehl, Sojamehl und Sauerteig. Die lange Fermentationszeit von bis zu 72 Stunden macht die Pinsa zu etwas ganz Besonderem. Außen kross, innen fluffig und bekömmlicher als der Klassiker.

<b>Bufalina</b> Büffelmozzarella   Kirschtomaten   Pesto   Rucola   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	16,50	<b>Mare</b> Meeresfrüchte   Kirschtomaten   Knoblauch   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	16,50
<b>Classic</b> Salami   Champignons   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	12,50	<b>Malafemena</b> Marinierte Aubergine   Fior di Latte   Parmesancreme   Tomatensoße   Kräuter	15,50
<b>Verde</b>  Pfannengemüse   Feta   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	13,50	<b>Tonno</b> Thunfisch   Zwiebel   Oliven   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	13,50
<b>Cassetta</b> Räucherlachs   Creme Fraiche   Fior di Latte   Rucola   Kräuter	14,50	<b>Mortadella e Pistacchio</b> Mortadella   Pistazienpesto   gehackte Pistazien   Fior di Latte   Creme fraiche	16,50
<b>Parma</b> Parmaschinken   Rucola   gehobelter Parmesan   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	16,20	<b>Quattro Formaggi</b> Vier-Käse-Sorten   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	13,80
<b>Oriental</b> Rindersalami   Zwiebeln   Peperoni   Fior di Latte   Tomatensoße   Kräuter	14,50	<b>Pinsa Pane</b>  Olivenöl   Knoblauch   Kräuter	7,50

## Fior di latte-Mozzarella: Die „Blüte“ der Kuhmilch

Mozzarella „Fior di Latte“ ist eine Mozzarella aus Kuhmilch und wird nach einer seit 1868 und generationsübergreifenden Molkerei-Tradition hergestellt. Der Mozzarella wird heute noch wie in früheren Zeiten hergestellt: Durch eine natürliche Molkeveredelung, wobei er mehr als 4 Stunden vor dem Schleudern ruhen muss. Der Mozzarella hat einen dünnen und feinen Belag, seine Paste ist cremeweiß und seine Konsistenz ist eher weich, elastisch und faserig.

## Pasta

---

<b>Gamberoni</b>	18,50	<b>Aglio olio e peperoncino</b> 	12,70
Linguine   Gambas   Weißwein   Kirschtomaten   Knoblauch   Petersilie		Spaghetti   Olivenöl Extra Vergine   Kirschtomaten   Knoblauch   Chili   Petersilie	
<b>Frutti di mare</b>	18,50	<b>Manzo</b>	17,80
Spaghetti   Meeresfrüchte   Weißwein   Kirschtomaten   Knoblauch   Tomatensoße   Petersilie		Tagliatelle   Rinderstreifen   Tomatensoße   Rucola   Grana Padano   Kirschtomaten   Petersilie	
<b>Salmone</b>	16,80	<b>Casseta</b>	15,60
Tagliatelle   Lachs   Weinbrand   Kirschtomaten   Petersilie   Tomaten-Sahne-Soße		Penne   Putenbruststreifen   Grana Padano   Kirschtomaten   Sahne   Petersilie	
<b>Arrabiata</b> 	13,30	<b>Gamberetti</b>	17,80
Penne   Zwiebeln   Knoblauch   Chili   Tomatensoße   Petersilie		Penne   Shrimps   Rucola   Grana Padano   Tomatensoße   Weißwein	
<b>Pesto</b>	14,50	<b>Quattro Formaggi</b>	14,70
Penne   Pesto Genovese   Pinienkerne   Basilikum   Sahne   Kirschtomaten		Penne   Vier-Käse-Sorten   Sahne	

## Fisch

---

<b>Safrangarnelen in Weißwein-Sahne-Soße</b> Linguine   Safran   Beilagensalat	27,50
<b>Gegrillter Oktopus</b> Pfannengemüse   Knoblauch   Beilagensalat	28,50
<b>Lachs in Zitronensoße</b> Tagliatelle   Zitronen-Sahne-Soße   Beilagensalat	28,50
<b>Jakobsmuscheln in Cognac-Sahne-Soße</b> Linguine   Beilagensalat	26,50

## Fleisch




---

<b>Argentinisches Rumpsteak 250gr.</b> <i>ein Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft kräftig &amp; aromatisch</i> Rosmarinkartoffeln   Kräuterbutter   Beilagensalat	28,50
<b>Kalbfleisch in Zitronensoße oder Weißweinsauce</b> <i>ausgesprochen zart und mit wenig Fett</i> Tagliatelle   Beilagensalat	25,50



## Dessert

---

<b>Tiramisu</b> 	7,50	<b>Schokotörtchen</b> 	7,50
		mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
<b>White Dream</b>	7,50	<b>Dreierlei Sorbet</b> 	7,50
Weißer Schokolade   Kokosmousse   Mangopüree   karamellisierte Walnüsse   Sahne		mit Sahne	
		<b>Panna Cotta</b>	7,50
		mit Himbeersauce und Sahne	

## Heißgetränke

---

Kaffee	2,80	Chai - Latte	4,40
Espresso	2,20	Kurkuma - Latte	4,40
Espresso Macchiato	2,60	Matcha - Latte	4,40
Espresso Coretto	4,20	Frischer Minztee	3,50
Espresso doppio	3,80	Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	3,50
Cappuccino	3,40	Tee verschiedene Sorten	2,80
Milchkaffee	3,60		
Latte Macchiato	3,80		
+ Sirup - Karamell   Vanille   Kokos   Haselnuss	0,60		
Trinkschokolade	4,20		
+ Sahne	0,80		

Gerne servieren wir auf Anfrage auch  
pflanzliche Milch.



# Getränke

---

## Prosecco

Prosecco	Glas	0,1l	3,80
	Flasche	0,75l	26,50

## Offene Weine

### Weißwein

Pinot Grigio	0,2l	5,60
Chardonnay	0,2l	5,60
Casal Garcia Vinho Verde	0,2l	5,40

### Rotwein

Nero D'avola	0,2l	6,40
Montepulciano	0,2l	5,80
Primitivo	0,2l	6,40

### Roséwein

Casal Garcia Rosé	0,2l	5,40
Rosato	0,2l	5,60

### Weinschorle

0,2l	4,80
------	------

## Bier

### Vom Fass

Ketterer Gold Export	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Ketterer Pils	0,3l	3,60
	0,5l	4,20
Radler süß   sauer	0,3l	3,20
	0,5l	3,80

### Flaschen

Ketterer Hefeweizen	0,5l	4,60
Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,60
Pils alkoholfrei	0,3l	3,80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,60

## Digestif

Ramazotti	4cl	4,80
Averna	4cl	4,80
Baileys	4cl	4,80
Limoncello	2cl	4,80
Grappa	2cl	4,80
Williams Birne	2cl	3,80
Sambuca	2cl	3,80
Fernet Branca	2cl	3,80

## Gin Tonic

---

### Hendricks - Schottland

10,50

Die Ikone mit der Gurke! Gönnst man sich den mehrfach prämierten Gin, wird man auf unvergessliche Weise verführt. Neben der an Gemüse und Salat erinnernden Frische von Gurke entfaltet der Hendricks einen blumigen Beiklang von Rosenblüten.

### Libellis Premium Gin - Spanien

11,50

Der aus Spanien stammende Gin ist mit einem echten Wow-Effekt ausgestattet. Der Libellis Gin duftet süß, nach Erdbeeren, Zitrusfrüchten und Orange. Geschmacklich dominiert die Erdbeere, mit einem Touch Wacholder.

### Monkey 47 - Deutschland

11,50

Die Besonderheit des Monkey 47 Gins ist sein Ursprung - die natürliche Schlichtheit des Schwarzwaldes spiegelt sich deutlich in seinem einzigartigen Geschmack wider. Aus heimischen Kräutern, Beeren und Gewürzen wird der Monkey 47 kreiert und macht somit seinen Geschmack einzigartig ursprünglich.

Wir servieren unsere Gin Tonics mit Thomas Henry Tonic Water.

Lieber Gast!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhältst du auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.  
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

 Vegetarisch  Vegan

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Wir freuen uns auf deine Bewertung.

Mo - Fr 12 - 22 Uhr  
Sa - So 9 - 22 Uhr  
Dienstag geschlossen