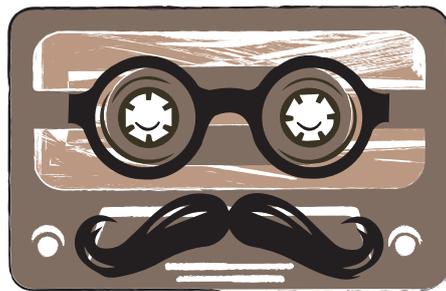


MENU



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.

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

Cassetta Classico

- Liebe, die man schmeckt -

Cremige Trüffel Pasta 	22,50
Tagliatelle Trüffel-Crème Trüffel-Öl Sahne Parmesan schwarzer Trüffel	
Pasta alla Norma 	16,60
Penne gewürfelte Auberginen Ricotta Salata Knoblauch Basilikum Tomatensauce	
Pasta Carbonara - das Original	19,80
Spaghetti Guanciale Eigelb Pecorino Pfeffer	
Hausgemachte Ravioli	
Pesce	23,50
Garnelen Seeteufel Hummersauce Sahne Zwiebeln Knoblauch Beilagensalat	
Vegetariano 	21,50
Ziegenfrischkäse Rote-Bete-Füllung Zitrone-Salbei-Butter-Soße Walnüsse Zwiebeln Knoblauch Beilagensalat	

Mezze/Tapas

Vegetariano

Piementos de Padrón 	6,80	Champignones al aglio 	6,80
Gegrillte Minipaprika grobes Meersalz		Sautierte Champignons Petersilie Knoblauch Chili	
Oliven 	4,90	Formaggio di capra con Mango-Chutney 	9,80
eingelegte grüne und schwarze Oliven		Gratinierter Ziegenkäse Mango-Chutney	
Caponata - Kaltes sizilianisches Schmorgemüse 	6,90	Sarma 	6,90
Tomaten Aubergine Zwiebeln Oliven Kapern Staudensellerie Knoblauch Olivenöl Extra Vergine		hausgemachte Weinblätter	

Pesce

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

Carne

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

Hausgemachte Cremes

Paprika-Walnusscreme 	3,50	Avocado-creme 	3,50
Auberginenscreme 	3,50	Thunfisch-Kaperncreme	3,50
Aioli 	3,50		
Extra - Brotkorb	2,50		

Zu allen Mezze und Tapas reichen wir Brot.

Vorspeisen

Bruschetta 	8,20	Mozzarella di Bufala	16,80
Tomaten Knoblauch Olivenöl Extra Vergine Basilikum Oregano		Büffelmozzarella Pfannengemüse Basilikum Balsamico Brotkorb	
Bruschetta Cassetta 	9,20	Carpaccio di manzo	17,80
Auberginencreme Rucola getrocknete Tomaten		Rinderfilet Rucola Olivenöl Extra Vergine gehobelter Parmesan Zitrone Brotkorb	
Mediterrane Vorspeisenplatte	17,90	Rote-Beete-Carpaccio 	15,80
- ideal zum Teilen - Wurstvariation Oliven Zucchini Aubergine Käsevariation Obst hausgemachte Cremes Nüsse Brotkorb		Gratinierter Ziegenfrischkäse fein geschnittene rote Beete Rucola Nüsse Brotkorb	
Insalata Caprese 	13,90	Vitello Tonnato	18,90
Mozzarella Tomaten Rucola Balsamicocreme Basilikum Brotkorb		Kalbsbratenscheiben Thunfisch-Kaperncreme Kapern Sardellen Brotkorb	

Suppen

Linsensuppe 	8,50	Tomatencremesuppe 	7,50
--	------	--	------

Zu den Suppen reichen wir Brot.

Salate

Beilagensalat 	7,90	Bunter Salat mit Rinderstreifen	18,90
Gemischter Salat Tomate Gurke Karotten Zwiebeln		Gemischter Salat Rinderstreifen Tomaten gehobelter Parmesan Karotten Gurken Zwiebeln Orangen Salatkerne	
Bunter Salat mit Thunfisch	15,50	Mediterraner Salat	19,80
Gemischter Salat Thunfisch Mais Kidneybohnen Tomaten Gurken Zwiebeln Karotten Mozzarella		Gemischter Salat Gambas Lachsstreifen Zwiebeln Tomaten Gurken Karotten Orangen Salatkerne	
Bunter Salat mit Putenbruststreifen	17,20		
Gemischter Salat Putenbruststreifen Tomaten Gurken gehobelter Parmesan Zwiebeln Karotten Orangen 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.

Superfood Bowl 	16,50	Spicy Salmon Bowl	17,80
Bulgur Falafel Kichererbsen Kirschtomaten Edamame Karotten Paprika-Walnuss-Crème Chiasamen Sesam		Bulgur gegrillte Lachsstücke Avocadocreme Edamame Gurken Kirschtomaten Zwiebeln Sesam Chiasamen Sriracha Mayo	
Burrito Bowl	16,90	Italian Bowl	18,80
Bulgur Putenbruststreifen Mais Kirschtomaten Edamame Kidneybohnen Avocadocreme Feta Karotten Chiasamen Sesam		Bulgur Parmaschinken Salami Kirschtomaten Mozzarella Zucchini Pesto Pinienkerne Chiasamen Sesam	

Unsere Bowls werden mit einer hausgemachten Senf-Vinaigrette angemacht.

Pinsa Romana

- Genuss aus dem alten Rom -

Die Pinsa ist die Vollendung von über 100 Jahren römischer Backkunst, Kreativität und Erfahrung. Diese besteht 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.

Bufalina 	17,80	Tartufo	23,50
Büffelmozzarella Kirschtomaten Pesto Rucola Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Trüffelsalami Trüffelöl Schwarzer Trüffel Büffelmozzarella Crème fraîche Trüffel-Crème	
Classic	13,50	Verde 	14,50
Salami Champignons Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Pfannengemüse Feta Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
Mare 	17,80	Malafemmena 	16,50
Meeresfrüchte Kirschtomaten Knoblauch Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Marinierte Aubergine Fior di Latte Ricotta Salata Tomatensoße Kräuter	
Salmone e Rucola	15,80	Mortadella e Pistacchio	16,50
Räucherlachs Kirschtomaten Creme Fraiche Fior di Latte Rucola Kräuter		Mortadella Pistazienpesto gehackte Pistazien Fior di Latte Creme fraiche Zitronenöl	
Parma	17,50	Tonno	14,50
Parmaschinken Rucola gehobelter Parmesan Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Thunfisch Zwiebel Oliven Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
Oriental	15,80	Quattro Formaggi 	14,80
Rindersalami Zwiebeln Peperoni Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Vier-Käse-Sorten Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
		Pinsa Pane 	9,50
		Olivenöl Knoblauch Kräuter	

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

Gamberoni	19,80	Manzo	18,90
Linguine Gambas Tomatensoße Weißwein Kirschtomaten Knoblauch Petersilie		Tagliatelle Rinderstreifen Rucola Tomatensoße Grana Padano Kirschtomaten Petersilie	
Frutti di mare	19,80	Tacchino	17,20
Spaghetti Meeresfrüchte Weißwein Kirschtomaten Knoblauch Tomatensoße Petersilie		Penne Putenbruststreifen Grana Padano Kirschtomaten Sahne Petersilie	
Salmone	18,20	Gamberetti	18,90
Tagliatelle Lachs Weinbrand Kirschtomaten Petersilie Tomaten-Sahne-Soße		Penne Shrimps Rucola Grana Padano Tomatensoße Weißwein	
Arrabiata 	14,50	Quattro Formaggi 	15,80
Penne Zwiebeln Knoblauch Chili Tomatensoße Petersilie		Penne Vier-Käse-Sorten Sahne	
Pesto 	15,80	Pistacchio 	16,50
Penne Pesto Genovese Pinienkerne Basilikum Sahne Kirschtomaten		Spaghetti hausgemachte Pistazien Pesto geröstete Pistazien Sahne Knoblauch + Guanciale	3,00
Aglio olio e peperoncino 	13,90		
Spaghetti Olivenöl Extra Vergine Kirschtomaten Knoblauch Chili Petersilie			

Fisch

Gegrillte Riesengarnelen Rosmarinkartoffeln Aioli Beilagensalat Petersilie Knoblauch	27,50
Gegrillter Oktopus Pfannengemüse Knoblauch Beilagensalat	29,50
Lachs in Zitronensoße Tagliatelle Zitronen-Sahne-Soße Beilagensalat	29,50
Jakobsmuscheln in Cognac-Sahne-Soße Linguine Beilagensalat	28,50
Safrangarnelen in Weißwein-Sahne-Soße Linguine Safran Beilagensalat	29,50

Fleisch

Argentinisches Rumpsteak 250gr. <i>ein Stück mit schmalem Fettrand, herzhaft kräftig & aromatisch</i> Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter Beilagensalat	29,50
Kalbfleisch in Zitronensoße oder Weißweinsauce <i>ausgesprochen zart und mit wenig Fett</i> Tagliatelle Beilagensalat	26,50

Dessert

Tiramisu  - hausgemacht -	8,50	Schokotörtchen  mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	8,90
White Dream - hausgemacht - Weiße Schokolade Kokosmousse Mangopüree karamellisierte Walnüsse Sahne	8,50	Dreierlei Sorbet  Panna Cotta - hausgemacht - mit Himbeersofße und Sahne	8,90 8,50

Heißgetränke

Kaffee	3,00	Chai - Latte	4,40
Espresso	2,40	Kurkuma - Latte	4,40
Espresso Macchiato	2,80	Matcha - Latte	4,40
Espresso Coretto	4,20	Frischer Minztee	4,20
Espresso doppio	3,80	Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	4,20
Cappuccino	3,80	Tee verschiedene Sorten	3,50
Milchkaffee	4,20		
Latte Macchiato	4,40		
+ Sirup - Karamell Vanille Kokos Haselnuss	0,80		
Trinkschokolade	4,20		
+ Sahne	0,80		

Gerne servieren wir auf Anfrage auch
pflanzliche Milch.

Getränke

Prosecco

Prosecco Hausmarke	Glas	0,1l	3,80
	Glas	0,2l	6,90
	Flasche	0,75l	26,50
Prosecco	Flasche	0,75l	36,50

Offene Weine

Weißwein

Pinot Grigio	0,2l	5,80
Chardonnay	0,2l	5,80
Lugana	0,2l	7,20

Rotwein

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

Roséwein

Rosato	0,2l	5,80
Bordolino Chiaretto	0,2l	6,20

Weinschorle

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

Bier

Vom Fass

Ketterer Gold Export	0,3l	3,80
	0,5l	4,40
Ketterer Pils	0,3l	3,80
	0,5l	4,40
Radler süß sauer	0,3l	3,40
	0,5l	3,80

Flaschen

Ketterer Hefeweizen	0,5l	4,80
Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,80
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
Haselnusslikör Frangelico	2cl	3,80

Gin Tonic

bläkk 500NN Gin - Pforzheim

10,50

Gönnt man sich den Gin aus der Heimat, wird man auf unvergessliche Weise verführt. Auf 500 Höhenmetern mit viel Liebe handwerklich hergestellter London Dry Gin. Der Geschmack sonnengereifter Zitronen ohne schnickschnack - unglaublich fruchtig.

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

10,50

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 - So 11:30 - 22:30 Uhr
Dienstag geschlossen