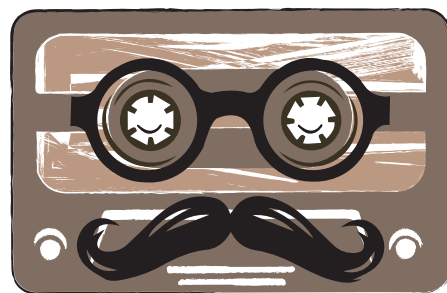


MENU



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 	24,50
Tagliatelle Trüffel-Crème Trüffel-Öl Sahne Parmesan schwarzer Trüffel	
Pasta alla Norma 	17,50
Penne gewürfelte Auberginen Ricotta Salata Knoblauch Basilikum Tomatensauce	
Pasta Carbonara - das Original	19,80
Spaghetti Guanciale Eigelb Pecorino Pfeffer	
Hausgemachte Ravioli	
Pesce	25,50
Garnelen Seeteufel Hummersauce Sahne Zwiebeln Knoblauch Beilagensalat	
Vegetariano 	22,50
Ziegenfrischkäse Rote-Bete-Füllung Zitrone-Salbei-Butter-Soße Walnüsse Zwiebeln Knoblauch Beilagensalat	

Tapas

Vegetariano

Pimientos 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 	7,20		
Tomaten Aubergine Zwiebeln Oliven Kapern Staudensellerie Knoblauch Olivenöl Extra Vergine			

Pesce

Gambas al Ajillo	12,50	Capesante	7,40
Garnelen Knoblauch Chili Petersilie		2x Jakobsmuscheln auf Avocadocreme	
Pulpo a la gallega	12,50		
Oktopus Kartoffeln Paprikapulver Knoblauch Zwiebeln			

Carne

Datteri con pancetta	7,50	Polpette al Sugo	7,50
4x Datteln im Speckmantel gefüllt mit Walnüssen		Hackbällchen (100% Rindfleisch) Tomatensoße	

Hausgemachte Cremes

Auberginencreme 	3,90
Aioli 	3,90
Avocadocreme 	3,90

Extra - Brotkorb 2,80

Zu allen Tapas reichen wir Brot.

Vorspeisen

Bruschetta 	8,20	Carpaccio di manzo	18,90
Tomaten Knoblauch Olivenöl Extra Vergine Basilikum Oregano		Rinderfilet Rucola Olivenöl Extra Vergine gehobelter Parmesan Zitrone Brotkorb	
Bruschetta Cassetta 	9,20	Rote-Beete-Carpaccio 	16,80
Auberginencreme Rucola getrocknete Tomaten		Gratinierter Ziegenfrischkäse fein geschnittene rote Beete Rucola Nüsse Brotkorb	
Mediterrane Vorspeisenplatte	19,80	Vitello Tonnato	18,90
- ideal zum Teilen - Wurstvariation Oliven Zucchini Aubergine Käsevariation Obst hausgemachte Creme Nüsse Brotkorb		Kalbsbratenscheiben Thunfisch-Kaperncreme Kapern Sardellen Brotkorb	
Caprese di Bufala 	16,80		
Büffelmozzarella Tomaten Rucola Balsamicocreme Basilikum 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		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
Basmatireis Falafel Tomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreame Chiasamen Sesam		Basmatireis Gegrillte Lachsstücke Sriracha Mayoo Tomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreame Chiasamen Sesam	
Burrito Bowl	16,90	Roastbeef Bowl	18,20
Basmatireis Putenbruststreifen Kidneybohnen Mais Tomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreame Chiasamen Sesam Feta		Basmatireis Rinderstreifen Tomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreame 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 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.

Bufalina 	17,80	Gorgonzola	15,80
Büffelmozzarella Kirschtomaten Pistazien-Pesto Rucola Fior di Latte Tomatensauce Kräuter		Gorgonzola DOP Walnüsse Honig Crème fraîche Fior di Latte Kräuter	
Classic	13,50	Verde 	15,80
Salami Champignons Fior di Latte Tomatensauce Kräuter		Pfannengemüse Feta Fior di Latte Tomatensauce Kräuter	
Mare	18,50	Malafemmena 	17,50
Meeresfrüchte Kirschtomaten Knoblauch Fior di Latte Tomatensauce Kräuter		Marinierte Aubergine Fior di Latte Ricotta Salata Tomatensauce Kräuter	
Salmone e Rucola	15,80	Tonno	14,50
Räucherlachs Kirschtomaten Creme Fraiche Fior di Latte Rucola Kräuter		Thunfisch eingelegte Zwiebeln Oliven Fior di Latte Tomatensauce Kräuter	
Parma	17,80	Quattro Formaggi 	14,80
Parmaschinken Rucola gehobelter Parmesan Fior di Latte Tomatensauce Kräuter		Vier-Käse-Sorten Fior di Latte Tomatensauce Kräuter	
Rustico	15,80	Pinsa Pane 	9,50
Rindersalami eingelegte Zwiebeln Peperoni Fior di Latte Tomatensauce Kräuter		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 Erdbeersaße und Sahne	8,90 8,50
Pistazien-Tiramisu  - hausgemacht - ohne Alkohol	9,50	Espresso Affogato  Kugel Vanilleeis Doppelter Espresso	5,80

Heißgetränke

Kaffee	3,20	Chai - Latte	4,40
Espresso	2,60	Kurkuma - Latte	4,40
Espresso Macchiato	3,00	Matcha - Latte	4,40
Espresso Coretto	4,60	Frischer Minztee	4,40
Espresso doppio	4,20	Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	4,40
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		
Hafermilch Oatly Hafer Barista	+0,50		

Getränke

Erfrischendes

Ensinger Gourmet Bio-Mineralwasser
still | medium | classic 0,25l 3,60
0,75l 6,20

Coca-Cola | Coca-Cola Zero |
Fanta Orange | Mezzo-Mix |
Sprite Flasche 0,33l 3,90

Schweppes
American Ginger Ale |
Original Bitter Lemon Flasche 0,2l 3,60

Thomas Henry
Tonic Water Flasche 0,2l 3,60

Säfte
Orange | Apfel | Maracuja |
Johannisbeere 0,2l 3,40

Saftschorle
Orange | Apfel | Maracuja |
Johannisbeere 0,4l 4,40

Hausgemachte Limonaden
Lavendel - Zitrone
Himbeer - Rosmarin
Wassermelone - Erdbeere
Holunder - Limetten - Minze
Maracuja - Mango - Minze 0,4l 4,80

Aperitif

Lavendel Spritz 0,3l 7,90
Lavendelsirup | Prosecco |
Soda | Limetten

Aperol Spritz 0,3l 7,90
Aperol | Prosecco | Soda |
Orangen

Limoncello Spritz 0,3l 7,90
Zitronenlikör | Prosecco |
Soda | Zitronen

Sanbittèr Spritz 0,3l 7,90
Sanbittèr | Prosecco |
Soda | Orangen

Sanbittèr pur auf Eis
{alkoholfrei} 0,1l 4,90

Lillet Wildberry 0,3l 7,90
Lillet Blanc | Beeren |
Schweppes Wild Berry

Lillet White Peach 0,3l 7,90
Lillet Rosé | Pfirsich |
Schweppes White Peach

Hugo 0,3l 7,90
Holundersirup | Minze |
Limetten | Prosecco | Soda

Campari pur auf Eis 4cl 4,90
Spritz 0,3l 7,90
Orange 0,3l 8,40
Soda 0,3l 7,20

Martini 4 cl 4,90
Bianco | Rosso

Getränke

Prosecco

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

Offene Weine

Weißwein

Pinot Grigio		0,2l	6,80
Chardonnay		0,2l	6,80
Lugana		0,2l	8,20

Rotwein

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

Roséwein

Rosato		0,2l	7,20
Bordolino Chiaretto		0,2l	6,80

Weinschorle

		0,2l	5,20
--	--	------	------

Bier

Vom Fass

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

Flaschen

Ketterer Hefeweizen	0,5l	4,80
Paulaner Kristallweizen	0,5l	4,80
Bitburger Pils (alkoholfrei)	0,3l	3,80
Paulaner Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5l	4,80

Digestif

Ramazotti	4cl	4,80
Averna	4cl	4,80
Baileys	4cl	4,80
Limoncello	4cl	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