

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

Tagliatelle | Trüffel-Crème | Trüffel-Öl | Sahne |
Parmesan | schwarzer Trüffel

25,50

Pasta alla Norma

Penne | gewürfelte Auberginen | Ricotta Salata |
Knoblauch | Basilikum | Tomatensoße

18,50

Pasta Carbonara - das Original

Spaghetti | Guanciale | Eigelb | Pecorino | Pfeffer

20,80

Hausgemachte Ravioli

Pesce
Garnelen | Seeteufel | Hummersauce |
Sahne | Zwiebeln | Knoblauch | Beilagensalat

26,50

Vegetariano

Ziegenfrischkäse | Rote-Bete-Füllung |
Zitrone-Salbei-Butter-Soße | Walnüsse |
Zwiebeln | Knoblauch | Beilagensalat

23,50

Tapas

Vegetariano

Piementos de Padrón 	6,80	Champignones al aglio 	6,80
Gegrillte Minipaprika grobes Meersalz		Sautierte Champignons Petersilie Knoblauch Chili	
Oliven 	5,90	Formaggio di capra con Mango-Chutney 	9,80
eingelegte grüne und schwarze Oliven		Gratinerter Ziegenkäse Mango-Chutney	
Caponata - Kaltes sizilianisches Schmorgemüse 	7,90		
Tomaten Aubergine Zwiebeln Oliven Kapern Staudensellerie Knoblauch Olivenöl Extra Vergine			

Pesce

Gambas al Ajillo	12,50	Capesante	8,40
Garnelen Knoblauch Chili Petersilie		2x Jakobsmuscheln auf Avocadocreme	
Pulpo a la gallega	12,50		
Oktopus Kartoffeln Paprikapulver Knoblauch Zwiebeln			

Carne

Datteri con pancetta	7,90	Polpette al Sugo	7,90
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

Tomaten | Knoblauch | Olivenöl
Extra Vergine | Basilikum | Oregano

8,50

Carpaccio di manzo

18,90

Rinderfilet | Rucola | Olivenöl Extra
Vergine | gehobelter Parmesan |
Zitrone | Brotkorb

Bruschetta Cassetta

Auberginencreme | Rucola |
getrocknete Tomaten

9,50

Rote-Beete-Carpaccio

16,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse |
fein geschnittene rote Beete |
Rucola | Nüsse | Brotkorb

Mediterrane Vorspeisenplatte

- ideal zum Teilen -

Wurstvariation | Oliven | Zucchini |
Aubergine | Käsevariation | Obst |
hausgemachte Creme | Nüsse |
Brotkorb

21,80

Vitello Tonnato

18,90

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	
Gemischter Salat Kirschtomaten Radieschen Gurke Karotten Zwiebeln		
Bunter Salat mit Thunfisch	15,50	
Gemischter Salat Thunfisch Mais Kidneybohnen Kirschtomaten Gurken Radieschen Zwiebeln Karotten		
Bunter Salat mit Putenbruststreifen	17,20	
Gemischter Salat Putenbruststreifen Kirschtomaten Radieschen Gurken gehobelte 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 Kirschtomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreme Chiasamen Sesam		Basmatireis Gegrillte Lachsstücke Sriracha Mayoo Kirschtomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreme Chiasamen Sesam
Burrito Bowl	16,90	Roastbeef Bowl 18,20
Basmatireis Putenbruststreifen Mais Kidneybohnen Kirschtomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreme Chiasamen Sesam Feta		Basmatireis Rinderstreifen Kirschtomaten Gurken Karotten eingelegte Zwiebeln Edamame Avocadocreme 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	18,20	Gorgonzola	16,20
Büffelmozzarella Kirschtomaten Pistazien-Pesto Rucola Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Gorgonzola DOP Walnüsse Honig Crème fraîche Fior di Latte Kräuter	
Classic	13,90	Verde	16,20
Salami Champignons Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Pfannengemüse Feta Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
Mare	19,50	Malafemmena	18,20
Meeresfrüchte Kirschtomaten Knoblauch Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Marinierte Aubergine Fior di Latte Ricotta Salata Tomatensoße Kräuter	
Salmone e Rucola	16,20	Tonno	14,90
Räucherlachs Kirschtomaten Creme Fraiche Fior di Latte Rucola Kräuter		Thunfisch eingekochte Zwiebeln Oliven Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
Parma	18,80	Quattro Formaggi	15,20
Parmaschinken Rucola gehobelter Parmesan Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Vier-Käse-Sorten Fior di Latte Tomatensoße Kräuter	
Rustico	16,20	Pinsa Pane	10,50
Rindersalami eingekochte Zwiebeln Peperoni Fior di Latte Tomatensoße Kräuter		Olivenöl Knoblauch Kräuter	
Oro Nero	25,50		
		Schwarzer Trüffel Salami Büffelmozzarella Trüffelcrème Crème fraîche Rucola	

Pasta

Gamberoni Linguine Gambas Tomatensoße Weißwein Kirschtomaten Knoblauch Petersilie	20,80	Manzo Tagliatelle Rinderstreifen Rucola Tomatensoße Grana Padano Kirschtomaten Petersilie	18,90
Frutti di mare Spaghetti Meeresfrüchte Weißwein Kirschtomaten Knoblauch Tomatensoße Petersilie	21,50	Tacchino Penne Putenbruststreifen Grana Padano Kirschtomaten Sahne Petersilie	17,90
Salmonе Tagliatelle Lachs Weinbrand Kirschtomaten Petersilie Tomaten-Sahne-Soße	19,20	Gamberetti Penne Shrimps Rucola Grana Padano Tomatensoße Weißwein	18,90
Arrabiata  Penne Zwiebeln Knoblauch Chili Tomatensoße Petersilie	15,50	Quattro Formaggi  Penne Vier-Käse-Sorten Sahne	16,80
Pesto  Penne Pesto Genovese Pinienkerne Basilikum Sahne Kirschtomaten	16,20	Pistacchio  Spaghetti hausgemachte Pistazien Pesto geröstete Pistazien Sahne Knoblauch + Guanciale	17,80 3,00
Aglio olio e peperoncino  Spaghetti Olivenöl Extra Vergine Kirschtomaten Knoblauch Chili Petersilie	15,50		

Fisch

Gegrillte Riesengarnelen	29,50
Rosmarinkartoffeln Aioli Beilagensalat Petersilie Knoblauch	
Gegrillter Oktopus	32,50
Pfannengemüse Knoblauch Beilagensalat	
Lachs in Zitronensoße	32,50
Tagliatelle Zitronen-Sahne-Soße Beilagensalat	
Jakobsmuscheln in Cognac-Sahne-Soße	29,50
Linguine Beilagensalat	
Safrangarnelen in Weißwein-Sahne-Soße	30,50
Linguine Safran Beilagensalat	

Fleisch

Argentinisches Rumpsteak 250gr.	31,50
<i>ein Stück mit schmalem Fettrand, herhaft kräftig & aromatisch</i>	
Rosmarinkartoffeln Kräuterbutter Beilagensalat	
Kalbfleisch in Zitronensoße oder Weißweinsoße	28,50
<i>ausgesprochen zart und mit wenig Fett</i>	
Tagliatelle Beilagensalat	

Dessert

Tiramisu 	8,50	Schokotörtchen 	8,90
-hausgemacht-		mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	
White Dream 	8,50	Dreierlei Sorbet 	8,90
-hausgemacht-			
Weisse Schokolade Kokosmousse			
Mangopüree karamellisierte Walnüsse			
Sahne			
Pistazien-Tiramisu 	9,50	Espresso Affogato 	6,40
-hausgemacht-		Kugel Vanilleeis Doppelter Espresso	
ohne Alkohol			

Heißgetränke

Kaffee/Americano	3,40	Chai - Latte	4,60
Espresso	2,80	Kurkuma - Latte	4,60
Espresso Macchiato	3,20	Matcha - Latte	4,60
Espresso Coretto	5,20	Frischer Minztee	4,40
Espresso doppio	4,60	Heiße Zitrone mit frischem Ingwer	4,40
Cappuccino	3,80	Tee verschiedene Sorten	3,80
Milchkaffee	4,20		
Latte Macchiato	4,60		
+ Sirup - Karamell Vanille			
Kokos Haselnuss	0,80		
Trinkschokolade	4,40		
+ Sahne	0,80		
Hafermilch			
Oatly Hafer Barista	+0,50		

Getränke

Erfrischendes

Ensinger Gourmet
Bio-Mineralwasser
still | medium | classic

0,25l 3,80
0,75l 6,40

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

Schweppes
American Ginger Ale |
Original Bitter Lemon

Thomas Henry
Tonic Water

Flasche 0,2l 3,80

Flasche 0,2l 3,80

Säfte
Orange | Apfel | Maracuja |
Johannisbeere

0,2l 3,60

Saftschorle
Orange | Apfel | Maracuja |
Johannisbeere

0,4l 4,60

Hausgemachte Limonaden
Lavendel - Zitrone
Himbeer - Rosmarin
Wassermelone - Erdbeere
Holunder - Limetten - Minze
Mango - Maracuja - Minze

0,4l 4,90

Aperitif

Lavendel Spritz
Lavendelsirup | Prosecco |
Soda | Limetten

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda |
Orangen

Limoncello Spritz
Zitronenlikör | Prosecco |
Soda | Zitronen

Sanbittèr Spritz
Sanbittèr | Prosecco |
Soda | Orangen

Sanbittèr pur auf Eis
(alkoholfrei)

Lillet Wildberry
Lillet Blanc | Beeren |
Schweppes Wild Berry

Lillet White Peach
Lillet Rosé | Pfirsich |
Schweppes White Peach

Hugo
Holundersirup | Minze |
Limetten | Prosecco | Soda

Campari pur auf Eis
Spritz
Orange
Soda

Martini
Bianco | Rosso

Getränke

Prosecco

Prosecco Hausmarke	Glas	0,1l	4,20
	Glas	0,2l	7,80
	Flasche	0,75l	28,50

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	

Offene Weine

Weißwein

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

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

Rotwein

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

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

Roséwein

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

Weinschorle

0,2l 5,20

Flaschenweine

Weißwein

Cà dei Frati Lugana Lombardei, Italien	0,75l	40,-
---	-------	------

Roséwein

Cà dei Frati Rosa Lombardei, Italien	0,75l	40,-
---	-------	------

Rotwein

A Mano Primitivo Appassimento Apulien, Italien	0,75l	38,-
---	-------	------

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 Guest!

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.

Mo, Mi, Do 11:30 - 22:00 Uhr
Fr, Sa 11:30 - 23:00 Uhr
So 11:30 - 21:00 Uhr
Dienstag geschlossen