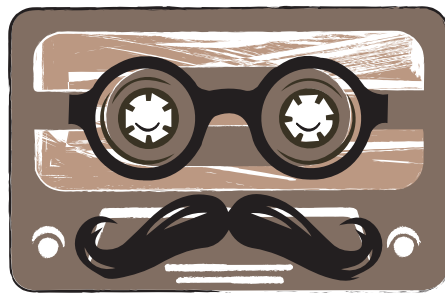


M E N U



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

25,50

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

Pasta alla Norma

18,50

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

Pasta Carbonara - das Original

20,80

Spaghetti | Guanciale | Eigelb | Pecorino | Pfeffer

Hausgemachte Ravioli

Pesce

26,50

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

Vegetariano

23,50


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

Tapas

Vegetariano

Pimientos de Padrón  6,80
Gegrillte Minipaprika | grobes Meersalz

Oliven  5,90
eingelegte grüne und schwarze Oliven

Caponata - Kaltes sizilianisches
Schmorgemüse  7,90
Tomaten | Aubergine | Zwiebeln |
Oliven | Kapern | Staudensellerie |
Knoblauch | Olivenöl Extra Vergine

Champignones al aglio  6,80
Sautierte Champignons | Petersilie |
Knoblauch | Chili

Formaggio di capra con
Mango-Chutney  9,80
Gratinierter Ziegenkäse |
Mango-Chutney

Pesce

Gambas al Ajillo 12,50
Garnelen | Knoblauch | Chili | Petersilie

Pulpo a la gallega 12,50
Oktopus | Kartoffeln | Paprikapulver |
Knoblauch | Zwiebeln

Capesante 8,40
2x Jakobsmuscheln auf
Avocadocreme

Carne

Datteri con pancetta 7,90
4x Datteln im Speckmantel gefüllt
mit Walnüssen

Polpette al Sugo 7,90
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

Bruschetta Cassetta

Auberginencreme | Rucola |
getrocknete Tomaten

9,50

Mediterrane Vorspeisenplatte

- ideal zum Teilen -

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

21,80

Caprese di Bufala

Büffelmozzarella | Tomaten |
Rucola | Balsamicocreme |
Basilikum | Brotkorb

16,80

Carpaccio di manzo

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

18,90

Rote-Beete-Carpaccio

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

16,80

Vitello Tonnato

Kalbsbratenscheiben |
Thunfisch-Kaperncreme |
Kapern | Sardellen | Brotkorb

18,90

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 |
gehobelter Parmesan | Zwiebeln |
Karotten | Orangen | Salatkerne

Bunter Salat mit Rinderstreifen

18,90

Gemischter Salat | Rinderstreifen |
Kirschtomaten | Radieschen |
gehobelter Parmesan | Karotten |
Gurken | Zwiebeln | Orangen |
Salatkerne

Mediterraner Salat

19,80

Gemischter Salat | Gambas |
Lachsstreifen | Zwiebeln | Gurken |
Kirschtomaten | Radieschen |
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

Basmatireis | Falafel | Kirschtomaten |
Gurken | Karotten | eingelegte Zwiebeln |
Edamame | Avocadocreme | Chiasamen |
Sesam

Spicy Salmon Bowl

17,80

Basmatireis | Gegrillte Lachsstücke |
Sriracha Mayoo | Kirschtomaten | Gurken |
Karotten | eingelegte Zwiebeln | Edamame |
Avocadocreme | Chiasamen | Sesam

Burrito Bowl

16,90

Basmatireis | Putenbruststreifen | Mais |
Kidneybohnen | Kirschtomaten | Gurken |
Karotten | eingelegte Zwiebeln | Edamame |
Avocadocreme | Chiasamen | Sesam | Feta

Roastbeef Bowl

18,20

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

Büffelmozzarella | Kirschtomaten |
Pistazien-Pesto | Rucola | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Classic

13,90

Salami | Champignons | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Mare

19,50

Meeresfrüchte | Kirschtomaten |
Knoblauch | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Salmone e Rucola

16,20

Räucherlachs | Kirschtomaten |
Creme Fraiche | Fior di Latte |
Rucola | Kräuter

Parma

18,80

Parmaschinken | Rucola |
gehobelter Parmesan | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Rustico

16,20

Rindersalami | eingelegte Zwiebeln |
Peperoni | Fior di Latte | Tomatensoße |
Kräuter

Gorgonzola

16,20

Gorgonzola DOP | Walnüsse | Honig |
Crème fraîche | Fior di Latte | Kräuter

Verde

16,20

Pfannengemüse | Feta | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Malafemmena

18,20

Marinierte Aubergine | Fior di Latte |
Ricotta Salata | Tomatensoße | Kräuter

Tonno

14,90

Thunfisch | eingelegte Zwiebeln |
Oliven | Fior di Latte | Tomatensoße |
Kräuter

Quattro Formaggi

15,20

Vier-Käse-Sorten | Fior di Latte |
Tomatensoße | Kräuter

Pinsa Pane

10,50

Olivenöl | Knoblauch | Kräuter

Oro Nero

25,50

Schwarzer Trüffel | Salami |
Büffelmozzarella | Trüffelcrème |
Crème fraîche | Rucola

Pasta

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

Fisch

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

Fleisch

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

Dessert

Tiramisu 
- hausgemacht -

8,50

Schokotörtchen 
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

8,90

White Dream 
- hausgemacht -

8,50

Dreierlei Sorbet 
8,90

Weißer Schokolade | Kokosmousse |
Mangopüree | karamellisierte Walnüsse |
Sahne

Panna Cotta 
- hausgemacht -
mit Erdbeersoße und Sahne
8,50

Pistazien-Tiramisu 
- hausgemacht -
ohne Alkohol

9,50

Espresso Affogato 
Kugel Vanilleeis | Doppelter Espresso
6,40

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 0,25l 3,80
 Bio-Mineralwasser 0,75l 6,40
 still | medium | classic

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

Schweppes Flasche 0,2l 3,80
 American Ginger Ale |
 Original Bitter Lemon

Thomas Henry Flasche 0,2l 3,80
 Tonic Water

Säfte 0,2l 3,60
 Orange | Apfel | Maracuja |
 Johannisbeere

Saftschorle 0,4l 4,60
 Orange | Apfel | Maracuja |
 Johannisbeere

Hausgemachte Limonaden 0,4l 4,90
 Lavendel - Zitrone
 Himbeer - Rosmarin
 Wassermelone - Erdbeere
 Holunder - Limetten - Minze
 Mango - Maracuja - Minze

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

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

Sanbittè pur auf Eis 0,1l 5,90
 {alkoholfrei}

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 5,90
 Spritz 0,3l 7,90
 Orange 0,3l 8,40
 Soda 0,3l 7,20

Martini 4 cl 5,90
 Bianco | Rosso

Getränke

Prosecco

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

Offene Weine

Weißwein

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

Rotwein

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

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,-
---	-------	------

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.

Mo, Mi, Do 11:30 - 22:00 Uhr

Fr, Sa 11:30 - 23:00 Uhr

So 11:30 - 21:00 Uhr

Dienstag geschlossen