

Bar Piatto ligger i Mejlgade i Aarhus. Det er en italiensk restaurant og cocktailbar. Maden er designet til at deles. Menuen skifter med sæson og råvarer. Der lægges vægt på personlig betjening og høj kvalitet.

Hvad er det her for et sted?

Stedet fungerer som både restaurant og bar. Atmosfæren er folkelig og afslappet. Ejere er Rasmus Koller Sørensen, Andreas Aarvig, Nikolaj Engell-Hansen og kokken Hans Gustav Kjellsson. Kjellsson står i køkkenet sammen med Oliver Ravn, hvilket ser ud til at fungerer ganske glimrende.

Hvad er der på menukortet?

Der er småretter, hjemmelavet pasta, hovedretter og dessert. Småretterne omfatter focaccia med salvie, carpaccio med nori tsukudani frisk wasabi og hasselnødder, torta frita med culatello og matsutake svampe, pasta fritto med parmigiano, hvide asparges med figer og yuzu, friteret zucchinibloster med shinjo af rødfisk, aubergine med stracciatella og blommeeddike samt salater af sommergrønt med sennepsvinaigrette.

Pastareterne omfatter pasta casarecce med grønne asparges og salsiccia, cacio e pepe og agnolotti med kylling og pancetta. Hovedretterne omfatter grillet fisk med salmoriglio, grillet okse fra Varde Ådal og polenta med svampe og 24 måneder gammel parmigiano. Desserterne omfatter vanilje softice med pistacie og yuzu og affogato med kaffe fra April Coffee Roasters.

Dagens menu koster cirka 450 kr. og skal vælges af hele bordet.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten ligger i det gule hus i Mejlgade som Sct. Oluf tidligere holdt til. Stemningen minder om en italiensk lille og intim restaurant. Der er rå vægge, dæmpet belysning og et åbent køkken. Indretningen er dansk-moderne med varme toner. Der er siddepladser både inde og ude. Fortovsservering benyttes i godt vejr og af dem som er vilde med at se på cyklister.

Prisniveau

Prisniveauet er midt i mellem og i den gode ende af middelsegmentet. En dagens menu koster cirka 450 kr.. Generelt er der sympatiske priser og god værdi for pengene. Pris og kvalitet hænger ganske godt sammen her, alt efter hvad man ønsker at drikke. Billigt er det dog ikke, men Bar Piatto er sin egen, og skiller sig ud

på en del punkter. Det gør de ikke umiddelbart har direkte sammenlignelige kolleger i Aarhus.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er stort. Cocktailkortet byder på drinks som Dusk, Grassy Old Fashioned og Seasonal Sour. Vinkortet omfatter både klassiske og naturlige vine. Der serveres øl på fad og flaske. Der er også vand, saft, sodavand og kaffe.

Hvordan er betjeningen her?

Betjeningen er venlig og imødekommende. Personalet har overskud og lytter til ønsker. De arbejder i et roligt tempo. Værtskabet er godt. Servicen er opmærksom, engageret og pålidelig. Personalet sætter en ære i at give god service og ikke mindst fortælle grundigt om mad og drikke.