

Bello Pizza Club er et italiensk pizzakøkken, der ligger i Banken Food Hall ved Domkirken og Strøget i hjertet af Aarhus. Her serveres autentiske napolitanske pizzaer tilberedt i en ægte italiensk ovn.

Bello Pizza Club er placeret i Banken Food Hall, som ligger strategisk på Strøget med skøn beliggenhed ud til åen i Aarhus. Madhallen ligger i den gamle hovedbygning for Danske Bank og rummer i alt 8 forskellige køkkener, hvilket skaber et levende madmiljø.

Hvad er det her for et sted?

Et italiensk pizza-køkken med specialitet i napolitanske pizzaer, tilberedt i en ægte italiensk ovn. Bello er det eneste pizzakøkken i madhallen, hvilket giver dem en særlig position. Deres filosofi er simpel: Fremragende råvarer skal skabe den bedste smagsoplevelse, uden at hænge sig for meget i deres oprindelse. Der lægges stor vægt på kvalitet og smag i hver eneste pizza.

Hvad er der på menuen?

Menukortet er altid skarpt udvalgt med mindst 5 forskellige pizzaer og 3 italienske sandwiches, som varierer løbende. Dog er Margherita altid at finde på menukortet.

Blandt pizzaerne finder man:

- Margherita
- Lucky Potato
- Truffle Tunes
- I Wanna Nduja
- Seoul Disco

Hver pizza er nøje udvalgt og tilberedes med stor omhu, hvilket sikrer høj kvalitet fremfor kvantitet. Kvaliteten på fyldet er i orden. Tomatsaucen er intens og dufter af sommer i Italien. Den løfter pizzaerne uden tvivl.

Prisniveau

Her er tre eksempler på deres mad:

- Margherita: 99 kr.
- Øvrige pizzaer: 109 kr.
- Dyreste pizza: 129 kr.

Priserne vurderes som fair og giver god value for money. Sammenlignet med konkurrenter på samme kvalitetsniveau, er priserne decideret lave. Man bliver mæret og pizzerne er store.

Hvad kan man drikke her?

Drikkevarer købes i en af de to barer som også ligger i Banken. Køkkenerne sælger ikke selv drikkevarer. Baren i Banken tilbyder:

- Deres egen signaturøl (eksklusiv og kun kan fås her)
- Øvrigt udvalg af øl, vin og drinks

Et godt råd er at købe drikkevarer, før maden bestilles. Dette er særligt vigtigt i de gængse spisetider, hvor der kan være pænt lang kø ved køkkenerne.

Hvordan er stemningen her?

Livlig og dynamisk. Alle køkkener i Banken deler fælles siddepladser, hvilket skaber en uformel og energisk atmosfære. Banken Food Hall er imponerende med plads til omkring 300 gæster indendørs og yderligere 50 udenfor ved Clemens Bro. Der er både høje og lave borde, samt mindre, mere intime rum, hvor man kan sidde.

Selve hovedlokalet, hvor køkkenerne ligger, er enormt og skaber en særlig stemning med sine store dimensioner. Der er gang i den, og stedet summer af liv.

Betjening

Personalet er ofte knivskarpe. De fokuserer på perfektion i tilberedningen af hver enkelt pizza, hvilket tyder på høj faglig stolthed og professionalisme. En praktisk detalje er, at du efter bestilling får udleveret en bipper, som fortæller dig, når din mad er klar. Dette smarte system sikrer, at maden altid serveres brandvarm, og det fungerer perfekt i en så stor madhal, hvor mange gæster er samlet samtidig.

LÆS OGSÅ:

[Craftburger Downtown i BANKEN](#)

[Green Neighbour i Banken](#)

[Danyar Fish & Chips i Aarhus Street Food](#)

Olivia's i Aarhus Street Food