

Canotto er en ny pizza restaurant, som åbnede i sommerferien 2025 på Viborgvej i Aarhus C. Den har hurtigt fået opmærksomhed for sin kvalitet og sit fokus på napolitansk pizzahåndværk.

Placeringen overfor det gamle Amtssygehus er godt set, da der ikke rigtig er nogle konkurrenter på pizzafronten.

Hvad er det her for et sted?

Canotto har en klar idé om at lave pizza i den allerbedste liga. Her arbejdes med langtidshævet dej, enkel stil og gode råvarer. Dejen hæver i 72 timer og bages ved ca. 450 grader i stenovn, hvilket giver en sprød kant og luftig midte. Stedet er afslappet, jordnært og imødekommende.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet består af 10 forskellige pizzaer. Otte af dem er lavet med tomatsauce, og to er hvide pizzaer med udelukkende hvid ost. Signaturretten er Mini Pizza Box, hvor man får tre små pizzaer i én servering. Det særlige er, at den koster det samme som en stor pizza. Det gør det til et af de stærkeste tilbud på kortet.

Derudover bydes der på friske salater, langtidshævet surdejsbrød, pommefrites med parmesan, hjemmelavede dips og desserter som cookies og kager.

Det hele laves med omhu og fokus på gode råvarer. Ikke bare laveste fællesnævner.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er uformel og behagelig. Indretningen er enkel, og her er plads til både familier, par og dem der bare vil hente en pizza med hjem. Man mærker, at det er et sted med personlighed og kærlighed til det, de laver.

Der er parkeringspladser meget tæt på, hvilket gør det nemt at hente maden selv.

Prisniveau

Priserne er fair. Man føler sig ikke snydt her, og pris og kvalitet hænger sammen. Mini Pizza Box er især værd at fremhæve, fordi man får tre forskellige pizzaer til samme pris som én stor. Tænk bare på hvad en håbløs frysepizza koster i de danske supermarkeder. Udover prisen så smager de fleste dårligt. I det lys er alt her en god pris.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er smalt men skarpt. Der serveres kaffe, som omtales som en af byens bedste, samt kolde drikkevarer uden alkohol. Der sælges ikke alkohol hos Canotto. Det er et bevidst valg, der følger stedets enkle og familievenlige linje.

Betjening

Betjeningen er god, venlig og ualmindelig hjælpsom. Personalet gør, hvad de kan for, at gæsterne har det godt. Man bliver mødt med overskud og ægte interesse. Det er en betjening, man husker.

Levering og afhentning

Canotto samarbejder ikke med de store internationale udbringningsportaler. Gebyrerne er for høje, og vigtigere: Ejeren vil ikke gå på kompromis med kvaliteten.

Udbringning ville forringe råvarerne, og det vil de ikke være med til. Det er en sympatisk og prisværdig holdning. Derfor vælger mange gæster selv at hente deres mad i restauranten.

Bonusinfo

Canotto-pizzaen er kendetegnet ved sin meget luftige, høje og næsten oppustede skorpe, som får pizzaen til at ligne en gummibåd. Navnet "canotto" betyder oppustelig båd på italiensk.

Stilen stammer fra den napolitanske tradition, men med endnu mere fokus på volumen og luftighed i kanten.

I de senere år er denne type pizza blevet populær blandt både pizzarestauranter og hjemmebagere, og mange bruger betegnelsen i deres markedsføring, især fordi det visuelle udtryk er særligt iøjnefaldende.

Canotto er ikke en officielt anerkendt pizzastil, men snarere en uformel betegnelse for en bestemt type udseende.