

Casa Mia i Risskov er et lille, men populært spisested, hvor man kan forvente mere eller mindre autentisk italiensk mad serveret i en afslappet atmosfære. Det er et sted, hvor både takeaway- og restaurantoplevelsen vægtes, og man føler sig altid velkommen. Lokalerne er der, hvor Silvestro Pagano i 31 år drev sit livsværk, Pips Pizza.

Hvad er det her for et sted?

Casa Mia er en mindre italiensk restaurant og takeaway, som ligger på Nordre Strandvej i Risskov. Spisestedet har opnået en solid lokal popularitet, primært som takeaway, men der er også plads til at spise i den hyggelige restaurant.

Det er Marco Matruggia, der ejer Casa Mia i Risskov, og han driver også søster-restauranten på Trøjborg sammen med en kompagnon. Det er Aarhus' ældste pizzeria, som blev etableret i 1988 af hans far, Mauro Matruggia. Familien har således en lang tradition for at servere klassisk italiensk mad i Aarhus.

Maden

Menuen hos Casa Mia er enkel, men byder på velkendte italienske favoritter. Der er et mindre udvalg af forretter, hvoraf to er salater samt en række pizzaer og pastaretter. Der er fem forretter at vælge imellem, og pizzaerne laves efter den romerske tradition med en tynd og sprød bund. Det er en stil, som personalet stolt har fortalt os, de laver – og ikke den fra Napoli, som vi ser andre lave i Risskov.

Pastaretterne er kendt for deres store portioner, som mætter godt og giver en følelse af at få meget for pengene. Casa Mia bruger træbriketter i pizzaovnen, hvilket giver pizzaerne en autentisk smag og sprødhed, som mange gæster sætter pris på.

Udvalget af drikkevarer

Selvom Casa Mia ikke har et omfattende drikkevarekort, kan man få øl og vin, som passer godt til de italienske retter. Der er både italiensk og dansk øl. Der er ikke behov for et større udvalg, da både pizza og pasta går godt sammen med det lille, men velvalgte udvalg af drikkevarer.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er ikke stor, men intim med et åbent køkken, der fylder en stor del af rummet. Indretningen er enkel med hårde træstole og en bænk, der understøtter det rustikke italienske præg.

Væggene er udsmykket med gamle Clint Eastwood-plakater, hvilket skaber en unik og lidt nostalgisk stemning. Der er plads til 16-18 gæster indendørs, og akustikken er måske ikke den bedste, men det bidrager til en livlig atmosfære.

På de solrige dage er der udeservering, hvor man kan nyde sin pizza i det fri, hvilket giver en ekstra dimension til oplevelsen.

Prisniveauet

Prisniveauet hos Casa Mia er meget rimeligt og følger niveauet hos andre lignende italienske spisesteder. En almindelig pizza koster 95 kr., mens de klassiske pizzaer og pastaretterne koster 105 kr. stykket. Der er enhedspris på pizza og pasta, hvilket gør det nemt at navigere i menuen.

Priserne afspejler kvaliteten af råvarerne, og man føler bestemt, at man får værdi for pengene. Det er ikke dyrt, men heller ikke det billigste sted, hvilket passer fint til det, Casa Mia tilbyder. Alt i alt hænger pris og kvalitet godt sammen.

Betjening

Betjeningen hos Casa Mia er imødekommende og venlig. Personalet er engageret og har altid tid til at hjælpe med spørgsmål eller anbefalinger om menukortet. Selvom der ofte er travlt, især i takeaway-delen, virker de aldrig stressede og formår at bevare en afslappet og professionel attitude. Hurtige er de ikke, men det kan også have sin charme med god tid. Der er en følelse af, at de sætter en ære i at levere god service.

Udbringning

Casa Mia tilbyder også udbringning gennem et af de store internationale udbringningsfirmaer. Her er prisen for en pizza omkring 20 kr. dyrere, plus leveringsomkostninger. En pæn stigning i procent. Derfor kan det betale sig at hente maden selv, hvis man vil spare lidt på regningen.

LÆS OGSÅ:

[Delicatezze Pasta Fresca – Pastabar](#)