

I Borggade har der igennem flere år ligget et pizzeria ved navn Passione & Enoteca. Da den italienske ejer Marcello Passalia døde, tog Pizza Boys, der dengang havde en foodtruck på Aarhus Ø, over.

De to ejere er Nikolaj Engell-Hansen og Andreas Aarvig, og de kalder deres nye spisested .gusto. Den uformelle stemning, som den tidligere restaurant havde, er bibeholdt, men dog i nye rammer.

Navnet Gusto betyder på italiensk smag, velsmag, nydelse og fornøjelse, hvilket passer godt til den nye restaurant. De har fokus på surdejspizza og naturvin.

Maden

Menukortet er stramt. Til at starte med er der snacks som saltede mandler eller brød. Anti pasti består af bl.a. burrata eller charcuteri. Pizzaerne er hovedretten. Det er surdejspizzaer, hvor dejen er lavet, så den kan fermentere i længere tid end normalt, hvilket gør, at den har mere smag, og man ikke føler sig så oppustet, når man har spist. Her er fem forskellige at vælge mellem som fx Truffle med mozzarella, portobello svampe, trøffelcreme og trøffelolie.

Der er også et par desserter som fx figner og mint.

Vin og drikke

Der er rød, hvid eller orange naturvin fra vinbutikken Reduktivt. Af øl er der friskbryggede fadøl fra det danske mikrobryggeri To Øl. Der er også et par cocktails, Coca Cola og sparkling water.

Hvordan er stemningen her?

Det er farverigt i restauranten. De hvide vægge og de store vinduer mod Borggade giver et fint lys om dagen. Løjnefaldende er de koboltblå gulve. Her er borde-bænke sæt i markante farver samt mindre borde med blanke, hvide klinker samt blå skamler og brune træstole at tage plads på. På bordene er levende lys, og i restauranten er der planter og blomster.

Her er højt til loftet(ikke i fysisk forstand) og en uformel stemning. Senere på aftenen skrues op for musikken, og der er et leben. Udenfor er der lyserøde borde-bænke sæt.

Prisniveau

.gusto holder fornuftige priser, kvaliteten taget i betragtning. Anti pasti koster mellem 70 til 145 kr., mens pizzaerne står til mellem 100 og 138 kr.. Det er der ikke så meget at sige til.

LÆS OGSÅ:

[Smørrebrød Aarhus - komplet guide](#)