

Luna Rossa hedder den italienske restaurant, der er beliggende på hjørnet af Fredensgade og Østergade. Kokkene er italienske og laver mad fra bunden efter de stolte madtraditioner. Der anvendes italienske råvarer som olivenolie, parmesanost, mascarpone og mel leveret af lokale leverandører.

Maden

Menukortet har god variation og skifter alt efter sæson. Der er hjemmelavet pasta, pizza, risotto samt kød- og fiskeretter. Der er altid månedens menu med to eller tre retter. Kødretter er der tre af. Fx saltimbocca alla Romana, som er stegt kalvefilet med parmaskinke og salvie i en hvidvinssauce eller Filetto al gorgonzola en oksemørbrad i gorgonzolasauce.

Der er også en enkelt ret med fisk. Alle kødretter serveres med dagens kartofler og garniture.

Pizza og pasta

De italiensk råvarer skinner igennem i de ni pizzaer, hvor der anvendes mozzarella og italiensk skinke. Pastaen er hjemmelavet, og her byder de på retter som Pappardelle con salsiccia e Porri, som er bredbåndet pasta med salsiccia pølse, oksemørbrad i tern og porre i en flødesauce eller Tagliolini alla vongole, der er Tagliolini med venusmuslinger i en delikat sauce tilsat hvidvin, hvidløg, persille, cherrytomater og frisk chili.

Vin og drikke

Der er ikke meget at tage stilling til i vinkortet. Seks rødvine og fire hvidvine. Fadøl, den italienske Moretti samt sodavand og San Pellegrino kan også slukke tørsten. Også Grappa, likør og drinks er der at bestille.

Hvordan er stemningen her?

Hos Luna Rossa er der rustikke, men hyggelige rammer. Der hersker en familiær og afslappet stemning, og du føler dig hjemme i restauranten. Personalet er nede på jorden og hjælper gerne med at guide i forhold til maden.

[Barguiden: Find en god bar i Aarhus her:](#)

Prisniveau

Det er hjemmelavet italiensk mad, der er lavet fra bunden. Pris og kvalitet hænger

fint sammen. En pastaret koster 149 kr., og en pizza står til mellem 125 og 139 kr.. Mest value for money får du ved at vælge en 3-retters menu til 289 kr..

LÆS OGSÅ:

[Canotto på Viborgvej i Aarhus](#)