

Lupo er et italiensk gemt frirum i hjertet af Aarhus, hvor autentisk mad, en god betjening og en varm atmosfære går hånd i hånd. Med fokus på bedre råvarer, håndværk og gæstfrihed er det en restaurant, man har lyst til at besøge igen. Lupo ejes af den danske restaurantkoncern, Madklubben.

Hvad er det her for et sted?

Restaurant Lupo ligger på Frue Kirkeplads, lige overfor Vor Frue Kirke, i de lokaler, hvor MAMMA's tidligere hørte hjemme. Med plads til ca. 140 gæster er der rig mulighed for både små og store selskaber.

Fokus er på autentisk italiensk madkultur, hvor retterne er inspireret af det traditionelle køkken fra Italien frem for det italiensk-amerikanske. Lupo har gjort hjemmelavet pasta og sæsonbestemte tavleretter til deres varemærke, og ambitionen er at skabe en lokal "neighbourhood vibe," hvor gæsterne føler sig hjemme og inspireres af en ofte fornyet menu.

Maden

Menuen på Lupo er en fejring af italiensk madtradition med alt fra små snacks til fyldige hovedretter. Forretterne inkluderer klassikere som vitello tonnato, arancini med svampe og mozzarella samt burrata med grillede ferskner og lufttørret skinke.

Hovedretterne skiller sig ud med håndlavet pasta såsom rigatoni alla carbonara og gnocchi med kantareller, mens større retter som kylling med citron og cannellini samt jomfruhummer med 'nduja fuldender oplevelsen. Tilbehør som grøn salat og friskbagt brød supplerer maden, og måltidet rundes af med desserter som en klassisk tiramisu eller en cremet hasselnød-is.

Fælles for alle retterne er, at de tilberedes med respekt for italienske råvarer og autentiske opskrifter. Dermed ikke sagt, at alle råvarerne kommer fra Italien. Det skal give mening, og de skal være bedre end de danske. Tavleretterne skifter løbende og efter sæson, hvilket gør menuen spændende og varieret. Der er ikke noget så kedeligt som et stationært menukort, som aldrig skifter.

Hvordan er stemningen her?

Meget lig Italien er det korte svar. Stemningen på Lupo er afslappet og hyggelig med et moderne italiensk twist. Lokalerne er rummelige og godt opdelt, hvilket gør dem velegnede til både intime middage og større selskaber. Man mærker en varm og hjemlig stemning, men musik i højtalere, der ikke forstyrrer. Der er fokus på gæstfrihed og den klassiske "la famiglia"-følelse. Med den skiftende menu og rolige

indretning er det et sted, der nemt kan blive en favorit blandt lokale.

Prisniveau

Priserne hos Lupo afspejler kvaliteten af både råvarer og håndværk. Forretterne koster mellem 45 og 85 kr. stykket, hovedretterne ligger i prislejet 145-185 kr., og desserterne koster 55-65 kr.. Pris og kvalitet hænger meget godt sammen, og selvom det ikke er et billigt sted, føler man, at man får noget for pengene. For selskaber tilbyder Lupo særlige menuer, der både kan inkludere og ekskludere drikkevarer, hvor man kan få nogle endnu bedre priser.

Udvalget af drikkevarer

Udvalget af drikkevarer er nøje udvalgt for at komplementere de italienske retter. Her finder man klassiske italienske vine, øl og sodavand, der passer godt til maden. Vinene skifter jævnligt, ligesom tavleretterne også gør.

Betjeningen

Betjeningen hos Lupo er i høj grad præget af et ungt og energisk team. Tjenerne arbejder effektivt og professionelt med et smil på læben, hvilket skaber en god stemning. De er pænt opmærksomme og kommer ofte forbi bordene for at sikre, alt er, som det skal være. Der er en tydelig holdånd, som giver gæsterne en oplevelse af værtskab. Man gør i hvert fald noget ud af, at medarbejderne ved, at det handler om gæsterne og ikke alt muligt andet.

Takeaway og selskaber

Lupo er oplagt til både selskaber og takeaway. De store lokaler gør det muligt at huse større grupper, og for selskaber på over 12 personer tilbyder restauranten særlige menuer, som kan tilpasses behov og ønsker. Hvis man ønsker at spise Lupos mad derhjemme, tilbyder restauranten takeaway via en af de store internationale udbringningstjenester, hvor både mad og drikkevarer kan bestilles og leveres direkte til døren. Det koster dog noget i transport, men ikke voldsomt.

LÆS OGSÅ:

[Souk ved åen i Aarhus](#)