

MELVÆRK er et familieejt italiensk spisested med et nordisk twist i Risskov Brynet. Her holder de den italienske stil på mad og drikke.

Sharif er manden bag. Sharif er dejnørden og er dagligt til stede. Hos MELVÆRK har de fokus på økologi og bæredygtighed. Passionen stråler ud af ejeren. Det vil du opleve, hvis du tager plads hos MELVÆRK eller kommer forbi efter takeaway.

Maden

De italienske retter består mest af alt af pizza. Derudover er der snacks og små værker, som MELVÆRK kalder det. Crustdip som padronmayo, trøffelmayo eller peberfrugtpasta er også på menuen, hvis kanterne skal dyppes lidt.

De små værker serveres med MELVÆRKs brød. Her finder du bl.a. burrata med tomater, prosciutto di Parma, bresaola med balsamico eller det større bræt med blandede værker.

Pizza

De 10 pizzaer er lavet ud fra napolitanske traditioner og kaldes Pizza á la Napoletana. Dejen består af 75% vand, 50% ØKO mel, havsalt og ØKO gær. Alle pizzaerne består af Fior di latte og derudover italienske råvarer.

Symbolerne ud for pizzaerne viser, om den er stærk, vegetarisk eller kan bestilles vegansk. De fleste pizzaer kan desuden bestilles glutenfri.

Dessert

Til at afslutte middagen er der fem forskellige slags Mammis Gelato, tiramisu eller pizzabund med pistaciecreme, pistacieis og ristede pistacier.

Vin og drikke

Også her holder MELVÆRK sig til det italienske. Flere italienske øl med eller uden alkohol, øko Polara eller San Pellegrino er der at vælge mellem. Ligesom der er bobler, vine, kaffe og te.

Hvordan er stemningen her?

Restauranten er stilfuld indrettet og med en casual og nede på jorden stemning. Der er store træborde, og vinene pynter rundt i lokalet. I sommerperioden er der servering udenfor. Er du på udkig efter selskabslokaler til en fødselsdag eller

konfirmation, står MELVÆRK klar.

Prisniveau

Pris og kvalitet hænger sammen. Pizzaen The Queen koster 95 kr., og ellers står pizzaerne til 125 kr.. Skal der snacks til, er prisen mellem 35 kr. og 45 kr., og det store Melværksbræt med eller uden kød koster 145 kr..

LÆS OGSÅ:

[Vin anmeldelser på Spiseguidens Vinkompas](#)