

Osteria 98 er en lille restaurant, som ligger i Nørre Allé 98 i Aarhus. Lokalerne er der, hvor Morena Mia i sin tid holdt til. Osteria 98 fokuserer på antipasti, pasta, brød og vin. De opererer uden reservationer, hvilket betyder, at det er "først til mølle"-princippet, der gælder, og da restauranten har små 20 siddepladser, så er der mere eller mindre altid fuldt hus her.

Et osteria er et italiensk spisested, der traditionelt tilbyder enkel velsmagende mad og vin. Konceptet stammer fra Italien og fokuserer ofte på lokale retter og ingredienser. Osteriaer er kendt for deres afslappende atmosfære og er ofte mindre formelle end restauranter. De er gode steder for socialt samvær og enkel, velsmagende mad.

Maden hos Osteria 98

Det handler i høj grad om pasta her. Retterne deler vandene, men sådan er det med pasta og ikke mindst, når man bevæger sig ind på italiensk territorium.

Som snacks er der surdejsbrød med olivenolie eller hjemmesyltet oliven. Det er ret enkelt og til at finde ud af. I afdelingen for antipasti er der bønnesalat med Nick's ærter, olivenolie, citron, hvid balsamico og urter. Også her er der surdejsbrød, smør og ansjoser ellers Stracciatella di bufala med tomater og olivenolie.

Pastaen er hjemmelavet. Her er Cacio e Pepe med Nick's urter fra Jordkærgård eller en kanin ragout med girolle og plukket kanin. Hvis man er til lasagne, "som du kender den, bare bedre", så er den også på menukortet. Til dessert er valgmulighederne en Tiramisu eller en Panna Cotta al Limone.

Menuerne er alle enkle og fokuserer på autentiske, italienske retter.

Prisniveau

Priserne varierer fra 35 kr. til 119 kr. for en ret. Råvarerne er ikke dyre, hvilket er en af forklaringerne på niveauet. Portionerne er ikke store, og da pasta mætter ualmindeligt godt, bliver man mæt her. Generelt kræver det ikke meget arbejdstid at tilberede.

Drikkevarerne følger det generelle niveau i Aarhus, og udvalget er stramt og nøje udvalgt. De samarbejder med vinhandlen, Reduktivt i Borggade og det er naturvin eller økologiske vine, vi ser her. Et glas vin koster 75 kr..

Hvordan er stemningen her?

Der er en hyggelig og imødekommende atmosfære hos Osteria 98. Stedet er småt, meget småt, og man sidder tæt. Sådan er det. Om man synes, det er charmerende, er der delte meninger om. Når vejret er godt, er der også siddepladser udenfor på fortovet.

Hvad er egentlig forskellen på et trattoria og et osteria?

Et godt spørgsmål faktisk, for i dag er der i realiteten ingen forskel i Danmark, eftersom begge kategorier indikerer et italiensk spisested, der er mindre formelt end en ristorante. Men begreberne bliver blandet sammen i en stor pærevælling.

Osteria var oprindeligt forbundet til vinudskænkning. Man kunne få et glas af husets vin, og hvis man var heldig, kunne man få lidt mad til. I dag lyder trattoria lidt af dårlig pizza, ternede duge og masser af turister, mens osteria i højere grad taler til de italofile, som godt kender det italienske køkken og ved, hvad de vil have og ikke mindst ikke have.

LÆS OGSÅ:

[Nomelle i Frederiksgade](#)

[Ugly - Pastabar](#)