

Den nybyggede runde og opsigtsvækkende bygning i krydset ved Bellevuehallerne i Risskov huser den italienske restaurant, Piccolo Risskov. Adressen er Nordre Strandvej, som er vejen, som går langs stranden i Risskov. Piccolo har en unik arkitektur, smagfuld indretning og et gennemført koncept. Det er restauratørparret Uffe og Inge Jakobsen, som står bag restauranten, som er søster-restaurant til Grappa Piccolo.

Piccolo Risskov skriver selv, at man får følelsen af Vendig hos dem. Det kan nok diskuteres, men om alting er, så er der utrolig hyggeligt og stemningsfuldt hos den flotte og moderne restaurant.

Maden

Her er hjemmelavet pasta et trækplaster. Det samme med de små deleretter og lidt større hovedretter. Råvarerne ser ud til at være gode. Men om de er importeret fra Italien eller ej afhænger af årstiden.

Vegetarene er der også tænkt på. Køkkenet er grønt på flere måder, og der er gode bud at finde, hvis man er vegetar. Menukortet byder blandt andet på italiensk inspireret brunch, salater, charcuterie, hjemmelavet pasta, foccaciabrød med fyld, risotto og ikke mindst pizzaer.

Prisniveau

Det er heller ikke specielt dyrt at spise hos Piccolo, selvom man kunne tro det, når nu vi er på Nordre Strandvej. Men nej. Maden er god, og det betyder noget i forhold til prisen. At man så sidder midt i et smørhul i en smuk ny arkitekttegnet bygning, tæt på stranden, gør det hele bliver mere eksklusivt.

Stemning

Den runde, luksuriøse og særprægede bygning, den flotte og gennemtænkte indretning, og det særlige italienske koncept har ramt plet. Stilen er moderne, og den bærer præg af den "gode" smag. Det er blevet et møde- og spisested, som tiltrækker gæster langvejsfra.

Der er masser af siddepladser udendørs, og det er ganske enkelt en perfekt oase at gæste, når vejret er godt. Piccolo Risskov har store terrasser, og der er sol hele dagen.

[Læs mere](#)