

Hasselager er måske ikke det sted, de fleste normalt forbinder med at tage det pæne tøj på for at gå ud og spise. Men pludselig sker der ting, der ændrer folks vaner.

Ved den travle hovedvej i et område, der ellers er mest kendt for at være mobilt og uformelt, er PiPa Pizza og Pasta dukket op som en kærkommen overraskelse. Det er på høje tid, at bydelen har fået en restaurant, der laver mad som ganske enkelt er værd at køre langt efter.

Hvad er PiPa i Hasselager?

PiPa er en italiensk restaurant med dybe rødder i det autentiske italienske køkken. Idéen stammer fra deres første succesfulde restaurant i hjertet af Ry, hvor de gennem mange år har opbygget en loyal kundeskare. Selve restauranten i Ry er fra 1986.

I Hasselager fortsætter de den samme passion for kvalitet og gode råvarer. Det er et sted, hvor man tager håndværket seriøst, hvilket understreges af deres investering i en professionel brændefyret ovn i den absolut bedste liga.

Hvad er der på menuen?

Menukortet er en hyldest til det italienske køkken, hvor alt er nøje udvalgt. Fokus er på pizza og pasta.

Pizza brtilberedt i ændefyret ovn: Den langtidshævede dej og varmen fra træet giver en uovertruffen sprødhed. Du finder klassikere som Margherita eller luksusudgaver som Spicy Salami eller Burrata og Pesto. Pizzaerne er blandt de bedste i Aarhus.

Hvide pizzaer: For dem, der søger noget andet end tomatsauce, tilbyder de varianter med kartoffel og salsicca eller mortadella og pistacie.

Pasta-retter: Du finder alt fra klassisk Spaghetti Bolognese til deres populære ovnbagte penne med kylling, bacon. I flere af retter bruger de fløde, men ikke i alle.

Frokost: Som noget nyt serveres der også sandwich på hjemmebagt brød i hverdagene fra kl. 11.00.

Hvordan er stemningen her?

Glem alt om de sædvanlige takeaway-steder med et enkelt bord i hjørnet. Hos PiPa er der cirka 30 siddepladser, hvilket skaber rammen om en rigtig restaurantoplevelse. Man sidder godt og akustikken er fin. Bordene er pæn store, og her er god plads.

Hvordan er betjeningen hos PiPa?

Noget af det, der virkelig får PiPa til at skille sig ud, er den personlige oplevelse. Personalet er glade og venlige, og de møder deres gæster med en oprigtig og charmerende imødekommenhed.

Det er ikke unormalt, at man bliver takket flere gange for besøget, hvilket vidner om en stolthed og taknemmelighed over for gæsterne. Det er en type gæstfrihed, man ofte mærker stærkere, jo længere man bevæger sig væk fra de store bymidter, og hos PiPa føler man sig altid velkommen og set.

Prisniveauet

Hos PiPa får man høj kvalitet uden at sprænge budgettet. En pizza eller en mættende pastaret ligger typisk i prislejet mellem 114 kr. og 135 kr., hvilket er gode priser

Man kan tilføje lækkert tilbehør som trøffel-pommes til 75 kr. eller forskellige crust-dips til 15 kr., hvilket gør det til et sted, hvor de fleste kan være med. Der er god værdi for pengene hos PiPa.

Hvad kan man drikke her?

En god italiensk middag kræver de rette drikkevarer. PiPa har sørget for, at der både er kolde italienske øl og nøje udvalgte vine på kortet. Drikkevarerne passer godt til den mad de laver og priserne på drikkevarer er sympatiske.

Hvem kommer her?

Gæsterne eller kunderne er mangfoldige. Det er stort set alle typer gæster vi ser her. Selvfølgelig flest lokale. Om aftenen summer restauranten af liv fra både lokale familier og par, der har valgt at spise ude frem for at tage maden med hjem.

Det er et samlingspunkt for alle. Både lokale og men ikke kun. Gæsterne sætter pris på ægte italiensk håndværk og en uformel, men professionel betjening.

Laver PiPa takeaway?

Ja, det gør de og takeaway fylder en del hos PiPa. Du kan nemt bestille direkte via deres egen hjemmeside for hurtig afhentning eller benytte Wolt, hvis du ønsker maden leveret direkte til døren. Wolt er ikke optimal på de her kanter, da en pizza skal spises varm og ikke efter en halv time i en rygsæk på en elcykelbud.

Selvom maden smager fantastisk hjemme i stuen, er det dog altid værd at kigge forbi og mærke magien fra den brændefyrede ovn.