

Pizza behøver ikke være usund junk. Det har Pizza Propria i Jægergårdsgade gjort op med. De kalder sig selv en brændende kærlighed til italiensk gastronomi og er inspirerede af pizzaer i napolitansk stil med tynde bunde og italienske råvarer. Hos Pizza Propria er ovnen speciallavet, og de importerer selv deres råvarer. De er ikke danske og lokale, men italienske. Det kan smages!

Maden hos Pizza Propria

Pizzaerne er som i Italien med tynde, men blødere bunde, som fremhæver smagen. Der er en enkelthed over pizzaerne, der har lidt, men velsmagende fyld.

Et udvalg på 16 pizzaer finder du her. Bresaola, salsiccia, formaggi og salami. Kan du ikke vælge, og tør du tage chancen, kan du prøve kokkens pizza, Capocuoco.

Snacks og forretter er også en mulighed. 5 til 10 forskellige er der at vælge mellem. Fx. salumi som er et udvalg af salame, skinke og ost. Klassisk håndværk – fra små italienske slagterier og mejerier samt friskbagt brød della casa.

Ovnen er et kapitel for sig selv

Den er speciallavet, er importeret fra Firenze og er muret op på Propria. Der fyres med træ, og ovnen har en temperatur på op til 500 grader, hvor almindelige pizzaovne er omkring 300 grader varme. Det betyder, pizzaerne er færdige på 1 til 2 minutter og giver den tynde bund en perfekt sprødhed. Desuden er der en snert af røg og bål i pizzaerne.

Levende vine til friske råvarer

Gode pizzaer fortjener god vin. Pizza Propria har udvalgt vine, som komplementerer råvarerne og bunden. Naturvine fylder godt på hylderne, da Pizza Propria mener, de passer godt til deres pizzaer. Udvalget udvides løbende. Der er også øl og vand.

Stemningen

Et lille, intimt sted med plads til 12 spisende gæster. Der er ikke langt mellem bordene hos Pizza Propria. Man kan se den flotte stenovn, mens man venter eller spiser. I køkkenet står en italiensk familie og laver pizzaerne. Mere autentisk bliver det ikke.

Prisniveau

Vil du have kvalitet, så koster det. [Pizzaerne](#) her er i den dyrere ende. Det er helt fair. Mellem 90 kr. for Margherita og 135 kr. for Tartufo affumicata eller Bresaola er prisen for pizzaerne.

LÆS OGSÅ:

[Savner du en god brunch i Aarhus, så tjek brunchguiden her:](#)

[Her finder du de græske spisesteder i Aarhus](#)

[Canotto på Viborgvej i Aarhus](#)