

Du mærker ret hurtigt den afslappede atmosfære, når du træder ind ad døren hos det italienske hjørne, POCO Nero, i Jægergårdsgade. Hos POCO Nero kan du få mad fra det italienske køkken med fokus på social dining og deleretter. Der er 25 pladser indenfor samt 25 pladser på fortovet udenfor.

POCO Nero ligger perfekt, hvis du er til at sidde udenfor i solen, og du kan på alle tider af døgnet finde et bord i solen udenfor. Det er nærmest skræddersyet til en Aperol Spritz.

Hvad er det her for et sted?

En italiensk restaurant og café i en af de mest hippe gader i Aarhus. Hvis en gade minder om gaderne i Rom eller Paris, så er det Jægergårdsgade. Den har sit helt eget dna. Betjeningen, indretningen og atmosfæren er afslappet. Her er ro, og tiden flyver afsted. Dagen starter med brunch her og slutter med natmad. Der er udeservering, når vejret er godt.

Maden

Hos POCO Nero serveres der både brunch, frokost og aftenserveringer. Maden bliver selvfølgelig lavet med udgangspunkt i det italienske køkken, og alt bliver lavet frisk på stedet. Det siger næsten sig selv. Ved både brunch og frokost kan retterne bestilles som tre, fire eller fem retter fra menukortet.

Hvis du blot vil læne dig tilbage og lade køkkenet vælge retterne for dig, kan du om aftenen hoppe om bord i POCO Neros Social Dining Menu. Her får du serveret 10 retter – der skifter efter sæson – og som alle bliver serveret som deleretter på midten af bordet. Retterne kommer af forskellige omgange, og der kan tilkøbes vinmenu, så du også er sikker på, at drikkevarerne er skræddersyet til maden.

Drikkevarer

Der er noget at vælge mellem. Vinkortet er fyldt med udelukkende italienske vine og byder på alle de obligatoriske vine, som Italien kan byde på. Dertil kommer danske og italienske øl, spiritus, drinks lavet på italiensk gin og forskellige former for likør. Her kan du selvfølgelig blandt andet få Grappa, Amaretto og Limoncello, som hører sig til i Italien. Der er også sodavand, saft og forskellige varme drikke såsom kaffe.

Hvordan er stemningen her?

POCO Nero er designet til samtale og fællesskab omkring bordet, og deres koncept

gør det nemt at sammensætte en kombination af retter, der giver dig den ultimative sociale madoplevelse. Lokalerne har gennemgået en gennemgribende renovering, så interiør og indretning fremstår hyggeligt og med god stil, hvor der er kælet for de mindste detaljer.

Visionen fra ejernes side er at skabe et sted, der giver dig følelsen af at være i et rum eller en lille by i Italien. Det, mener de, passer rigtig godt til stemningen i Jægergårdsgade.

Prisniveau

Set i lyset af at vi er i Jægergårdsgade, så er priserne på niveau med lignende restauranter og caféer. De holder et godt middelniveau, og generelt er der god value for money.

Brunch koster fra 135 kr. og op til 195 kr.. En brødkurv med smør koster 29 kr. og skal købes oveni. Frokosten koster fra 155 kr. og op til 225 kr..

Om aftenen er det deres POCO Neros social dining menu med 10 deleretter til 398 kr., som er hittet. Hvis man ikke er til den, så er der også a la carte.

LÆS OGSÅ:

[Café K i Aarhus C](#)