

I Jægergårdsgade, meget tæt på krydset til M. P. Bruuns Gade ligger et italiensk Osteria ved navn; Prezzemolo. Det er en lille oase som på flere områder skiller sig ud.

De laver meget autentisk mad, og er ikke faldet i pizza-fælden. Så det er altså ikke et pizzeria, vi har med at gøre, men en lille hyggelig italiensk restaurant med hjemmelavet mad.

Et Osteria og ikke en restaurant

Prezzemolo er et italiensk Osteria. Navnet, osteria betyder frit oversat en kro eller værtshus. Dog er det ikke et værtshus, og vi er i Danmark, hvilket betyder, at osteria er svært at sætte i bås. Og tak for det.

Generelt er det altid en rigtig god idé at undersøge, hvilken form for spisested at man overvejer at gæste. Og der er ikke helt let med et osteria, da vi ikke har ret mange af den slags i Danmark.

Men kan du forvente samme service hos Prezzemolo som på en almindelig dansk kro. Personlig betjening og helt nede på jorden.

Maden

Det er en overskueligt menukort vi ser hos Prezzemolo. Det er rendyrket italiensk. Blandt andet kan der nævnes, at den hjemmelavet pasta sætter helt nye standarder for, hvordan pasta skal smage.

Man kan mellem; 3 forretter, 5 hovedretter og 2 desserter + forskelligt ost. Der er nogle retter der går igen, men kokkene er gode til at skifte menu. En burrata, ricotta-gnocchi med artiskokker, ærter og tørret æggeblomme er et af hittene.

Ellers er vegetarretten, ricotta-gnocchi med artiskokker og ærter en klar anbefaling.

Maden er spændende og velsmagende og det er befriende at komme på en italiensk restaurant i Aarhus, hvor der ikke kan bestilles hverken pizza, lasagne eller pasta bolognese. Det er et en anden side af de italienske køkken vi ser her.

Stemningen er som at sidde i Syditalien

Udefra gaden ser Prezzemolo ikke ud af meget. Den er etableret i en spritny bygning, med store åbne vinduespartier ud mod Jægergårdsgade. Ikke speciel flot,

men det glemmer man fuldstændig når du sidder ved bordet.

Der er 16 pladser ude på fortovet som er ualmindelig attraktive, når vejret er godt.