

Tørsleff Pizza ligger på Trøjborg i Aarhus. De byder på hjemmelavet pizza med stort fokus på kvalitet og smag. Manden bar er Troels Tørsleff, der driver de lille spisested med personlighed og nærvær.

Hvad er det her for et sted?

Det er et lille og meget personligt pizza joint, hvor man kan mærke ejerens tilstedeværelse.

Tørsleff Pizza har et klart koncept: italiensk inspirerede pizzaer lavet på biga dej, der har hævet i mindst 72 timer. Alt er gennemtænkt, men uden at blive smart for syns skyld. Vi ser nogle af de bedste pizzaer i byen hos Tørsleff Pizza.

Hvad er der på menukortet?

Menukortet er kort, nummereret og kurateret med præcision. Her arbejdes med to hovedtyper: pizzaer med tomatsovs og pizzaer med ricottacreme. Dejen hæver i 72 timer og bages ved 450°C.

Blandt de røde pizzaer finder man Margherita Originale, Pizza Salami og Rød Salsiccia, som alle har tomatsovs, mozzarella og parmesan som base. Enkelte er toppet med hjemmelavet chili-honning, som de anbefaler til flere af varianterne.

De hvide pizzaer er uden tomatsovs og laves med hjemmerørt ricottacreme. Her skiller Kartoffel-Rosmarin Pizza og Sød Kartoffel Pizza sig ud med rosmarin, olivenolie og flagesalt. Begge fås i vegetarisk udgave, og den søde version kan tilføjes trøffelolie.

Derudover er der hvide pizzaer med kød som Hvid Mortadella og Hvid Salsiccia, begge med rødløg, parmesan og små detaljer som pistacie-crumble.

Månedens pizza er en fast del af kortet og annonceres på Instagram og Facebook. Den laves med ekstra omhu og skifter jævnligt.

Man kan vælge en menu med pizza, crust dip og italiensk vand til 140 kr. Det giver en besparelse på 20 kr. Toppings som trøffelolie, tørret svampepulver og chili-honning giver mulighed for at justere smagen.

Hvordan er stemningen her?

Stemningen er uformel og afslappet. Der er fokus på nærvær og dialog, både i kommunikationen og i mødet med gæsterne.

Mange af stedets følgere engagerer sig på sociale medier, hvor der deles billeder af dejen, månedens pizza og små opdateringer fra hverdagen. De har ikke travlt her, og man må forvente lidt ventetid.

Prisniveau

Priserne ligger typisk på 100 til 115 kr. for en pizza. En samlet menu koster 140 kr. Det er i den mellemste ende, men pris og kvalitet hænger sammen. Man føler sig ikke snydt her.

Hvad kan man drikke her?

Udvalget af drikkevarer er enkelt og italiensk orienteret. Man kan få San Pellegrino i flere varianter og italiensk vand til 30 kr. Der lægges ikke op til et stort udvalg, men det matcher stedets enkle koncept.

Betjening

Troels Tørsleff driver selv stedet og har fokus på gæstekontakt. Betjeningen er personlig, nærværende og båret af passion. Det er tydeligt, at der bliver sat en ære i håndværket og i at skabe en god oplevelse for gæsterne.

Udbringning

Pizza fra Tørsleff Pizza kan bestilles via flere af de store internationale udbringningstjenester, men det anbefales ikke. Pizzaerne er skabt til at blive spist med det samme, mens bunden stadig er sprød og osten varm.

Når en pizza har ligget i en rygsæk i 30 minutter, mister den sin karakter og balance. Skorpen bliver blød, fyldet trækker fugt, og smagen forringes mærkbart.

Det er tydeligt, at kvaliteten her hænger tæt sammen med oplevelsen af friskhed. Hvis man vil have fuldt udbytte af det store arbejde med dejen og bagningen, skal pizzaen nydes direkte fra ovnen eller hentes selv.

LÆS OGSÅ:

[Markus Pizzaria på Trøjborg](#)

[Grækeren på Trøjborg](#)