

Ugly er Aarhus' hippe pastabar. Uden tvivl. Den ligger på hjørnet af Skolegade og er velbesøgt. Her er der ofte fuldt hus. Hjemmelavet pasta kan noget! Det smager godt, mætter godt og koster ikke alverden.

Det er Mattias Pinna og Troels Buus Thomsen, som ejer og driver pastabaren, Ugly, sammen. De er der selv bag baren mere. Men det sker.

## **Hvad er det her for et sted?**

Vinbaren Sjovinisten har gennemgået en transformation og er nu genopstået som Ugly. Navnet er inspireret af Clint Eastwoods klassiker The Good, The Bad and The Ugly, men de har forkortet den, så den hedder bare Ugly. Nu handler det om pasta og (stadigvæk) vin, men til priser, de fleste kan lide.

## **Maden**

Det er til at forstå. Menukortet er enkelt, og der er ikke overdrevet mange bogstaver på den ene side, som det fylder. Med andre ord har det en størrelse, så man ikke bliver forvirret.

Der er tre - fire slags antipasti. Fire pastaretter og en dessert. Det er det.

Pastaen er hjemmelavet og økologisk og ikke for kødfulde, ud over den med vildsvin. Dem, de ofte kører med, er Carbonara, All'arrabiata, Ai Funghi og Ragú di Chianhiale, men andre retter kan også komme på tale, alt efter humøret på Ugly.

## **Prisniveau**

Det er lavt. Pastarettene koster 100 kr. stykket, og der er enhedspris, antipasti koster mellem fra 75 kr. til 100 kr., mens desserten løber op i 65 kr.. Alt i alt fair.

Vinen er derimod sværere at prissætte, men ofte kan man købe et stort og anstændigt glas vin for 50 kr.. Ellers er der store franske og italiensk vine, dog på flaske, men til utrolig sympatiske priser.

## **Hvordan er stemningen her?**

Ingen tvivl om man ønsker at skille sig ud fra mængden hos Ugly. Bare den lyserøde farve på væggene deler vandene. Men man kan ikke undgå at lægge mærke til den.

Baren er samlingspunktet, og flere sidder også i den og spiser. Ikke fordi man sidder specielt godt, men fordi det er populært at sidde og spise der. Man sidder uden den

store tvivl bedre ved bordene.

Betjeningen er af den friske slags. De er unge og går op i det, de laver. Flere af dem har en markant stor viden om især vin. Udover det, så er fællesnævneren, at de kan lide at være en del af holdet hos Ugly.

## **Seriøst vinkort**

Pasta og vin hænger sammen. Tæt sammen. Noget af det, som skiller Ugly fra de andre pastabarer, er deres seriøse vinkort. Ikke mindst, så bliver man ikke flået her.

Priserne er sympatiske, og vinen er ikke "kun" italiensk, og der er flere hundrede vine at vælge imellem. Her er både naturvin og de mere klassiske vine. Vinkælderer fra Sjovinisten er der endnu. Heldigvis.

### **LÆS OGSÅ:**

[Pastaboom - guiden til en pastabar i Aarhus](#)

[Brunch i Aarhus: Opdateret guide og oversigt](#)