

På hjørnet af Tordenskjoldsgade og Herluf Trolles Gade ligger Markus Pizzeria. En lille og hyggelig restaurant at den slags man husker. Her er ingen fine fornemmelser bare en afslappet atmosfære, hvor man tager tingene, som de kommer.

Deres italienske pizzaer er ganske enkelt blandt de bedste i Aarhus. Markus Pizzeria er ganske enkelt en institution på Trøjborg

Hvad er der på menukortet?

Hos Markus Pizzeria er der et stort udvalg af pizzaer. Den italienske stil er tydelig i kategorien *Antico Napoli*, hvor man får pizzaer med sprød og luftig bund bagt med råvarer som buffalo mozzarella D.O.P, San Marzano-tomater, parmaskinke og frisk basilikum.

Her finder man også deres signatur: **Danmarks Bedste Margherita 2022**, lavet med pomodoro San Marzano, buffalo mozzarella D.O.P og Parmigiano Reggiano. Den er forrygende god, og skal ganske enkelt smages.

Ud over de italienske pizzaer er der klassiske varianter med faste favoritter som Diavolo, Capricciosa, Pepperoni og Quattro Stagioni.

Flere af pizzaerne fås i flere versioner. Flere af dem er på menukortet mærket som stærke eller populære.

Menuen indeholder desuden dybe pizzaer, indbagte pizzaer og vegetariske udgaver med blandt andet artiskokker, ananas og asparges.

Der er også et særligt udvalg til børn samt sandwich, salater og enkelte retter som kylling nuggets med pommes frites.

Drikkevarer

De italienske øl er værd at gå efter, ellers er der lidt forskelligt vin, økologiske safte, italienske sodavand samt de klassiske sodavand som Coca Cola, Fanta og Sprite. De er gode til at opprioriterer italienske drikkevarer.

Betjeningen

Markus Pizzeria er en familierestaurant, hvor hele familien arbejder der. Det fornemmer man med det samme. De sætter en ære i at have tilfredse kunder og gæster. Udover det, så ved de hvad godt værtskab er for en størrelse.

Her kommer mange stamgæster, og man fornemmer hurtigt af Markus er et stamsted for rigtig mange.

Hvordan er stemningen her?

25 siddepladser i røde sofaer og komfortable stole. Der er også tre barstole, som du kan sidde på, mens du venter på maden. Og det gør mange. Der kommer mange og henter der pizzaer.

I højtalerne er stemningsmusik, som du kan nyde, mens du kigger ud af vinduerne mod Tordenskjoldsgade. Der er grønne planter, små lamper og en venlig og imødekommende betjening. Når vejret er til det, kan du tage plads udenfor.

Prisniveau

Pizzaerne er generelt billige. Man får meget for sine penge. Der er ikke sparet på de gode råvarer. Pizzaerne ligger typisk i prislejet 96 til 125 kr., og menukortet spænder fra de helt enkle til mere fyldige og moderne udgaver med trøffel, pistacie og mortadella.

Der er pizzaer som kan godt fås billigere, men langt fra med den kvalitet. Godt håndværk og god kvalitet koster lidt mere. Sådan er det, og helt fair.

LÆS OGSÅ:

[Toasted Sandwich & Bagel](#)

[Tjek guiden til brunch i Århus](#)