

Marzano, en forvandling.



Vi har fået endnu en ny cafe/restaurant i kvarteret, en af fire ny, der alle har hvert sit køkken. Således også Marzano, der har fået et helt nyt udseende og et rigtigt godt spisekort. Der er intet tilbage af den gamle Delish, der havde Osmann som chef. Marzano's ejere er en italiensk far og hans søn der begge kommer fra en restaurant/pizzeria på Frederiksberg, kendt for sit gode italienske køkken. Restauranten har fået helt nyt interiør og nyt meget behageligt møblement, da en forudsætning for at spise godt er at man sidder godt, og det gør man hos Marzano.

Væggene har fået en dyb bordeaux farve, der beroliger sindet og skaber den balance der også er forudsætningen for at kunne nyde sit måltid.



Og Her er virkelig noget for ganen. Man fortsætter traditionen fra Osmanns Delish, med et bredt udvalg af sandwiches. Men også med mere normale frokostretter og snacks som især kan nydes udenfor i den kommende tid. Det brede gadekryds dannet af Lundsgade og Upsalagade udgør et slags torv som få har opdaget. Her er der fred til at nyde et glas vin eller en stille fadøl, og med glaspriser på 38 kr for vin og 40 for øl er der stadig plads i pungen, om man skulle finde på at tage et til.

Køkkenet for aftenmenuen er ret stort, og det italienske fornægter sig ikke. Forretterne er fristende, men her er buddet på en dejlig rejesalat, idet jeg vil fremhæve de friske råvarer der gør denne gamle travet til noget af en oplevelse.



Hovedretterne er skåret over den traditionelle store tallerken med de fire gyldne felter, kød eller fisk i kvadrant fire, salat og her menes FRISK salat, i første kvadrant samt tilbehør i tredje. Det er sjældent at kartofler, pomme frites og lignende er veltillavede, men her er der tryllet, så selv en pomme frites fan vil mistænke, at der er en hollænder i køkkenet. Kødet er veltillavet og der er rigeligt på tallerkenen, prisniveauet så absolut til at betale, især hvis nu den hjemlige havregrød er brændt på og man gerne vil ud af røgskyerne. Så kan vi kun anbefale at man fortrækker til Marzano og får en hyggelig aften, medens brandvæsenet tager sig af de hjemlige ulykker.





Vinkortet er absolut drikkeligt og til rimelige priser, det er vine der passer til gode venners lag og som løsner tungen på den gode måde.

Dessertkortet er jo så også italiensk, de belgiske vafler er lækre, men der da så absolut andre lækkerier der kan friste en sød tand. Kaffekortet byder på de sædvanlige varianter, men espressoen er som espressoer skal være, kulsorte og rygende varme, næsten som om man sad i skyggen af Vesuv og nød en kop af den varme lava, tilsat de bønner der ikke sendes opad, men ristes, kværnes og nydes via de små kønne espressokopper. Skulle man sende en bøn opad så vil det blive en om at stedet må blive den succes vi oplever den som.

Så op hulde mænd og bolde kvinder, drag til Marzano og få jer nogle gode minder.

Marzano

Lundsgade 7

Åbent alle dage 11.00 til 22.00

Telefon: 40254125

Booking: www.marzano.dk