



05
jan 2016

Goda smakkombinationer på Pizzeria Giro

Skribent: **Agnieszka Baltyn**

Är man ute efter den där utsökta pizzan med spännande smakkombinationer bör man ta sig till Pizzeria Giro.

Tomatsåsen på pizzorna är så där härligt smakrik, trots att den endast består av tomater. Att tomatsåsen smakar så fantastiskt beror på att den är gjord på San Marzano-tomater. De tomaterna smakar så mycket att man inte behöver addera någon vitlök eller salt. Smaken är intensiv och söt, verkligen smarrigt!

Pizzadegen på Giro är inte krispig, utan tunn och mjuk. Degen görs på Caputomjöl. Glutenfri pizza finns som alternativ, degen görs då på ris- och potatismjöl.



Den gröna pizzan är med zucchinikräm, rökt mozzarella och färska pachino-tomater. Riktigt bra kombo. Zucchinikrämen är len och mild, mozarellan har en perfekt rökig ton och tillsammans med tomaterna är det en otroligt bra pizzaupplevelse. Pizzan med tomatås heter Melanzane och består av tomat, mozzarella och auberginer som har friterats. Även den är supergod. Innan pizzorna skjutsas in i den vedeldade ugnen ringlar man lite solrosolja över. När pizzorna tas ut upprepas samma procedur, fast då med italiensk olivolja. Även 'pizzasalladen' är så där fräsch som man önskar att en sallad ska vara, består av lite grönsallad, tomat och parmesan.



Pizzeria Giro har ett samarbete med pizzeria Da Michele i Neapel, en välomnämnd pizzeria som endast serverar två olika pizzor: Marinara och Margherita. Det är även samma pizzeria som Julia Roberts åt på i filmen Eat, Pray, Love. Samarbetet med Da Michele innebär att en degmästare från den pizzerian besöker Giro med jämna mellanrum för att säkerställa tillagningsmetoderna på restaurangen.



På Giros meny finns ett femtontal pizzor. Priser: ca 119-197 kr/pizza. På lunchen ingår dryck (läsk/vatten). Lokalen är fräsch, fint inredd och har många sittplatser. Adress: Sveavägen 46. Öppet: mån-tis 11.30-22, ons-fre 11.30-23, lör 12-23, sön 14-22.