



*Mirwais Shirzai har lært seg kunstens regler.
En av dem er å vite nøyaktig når pizzaen skal
hentes ut av steinovnen.*

VIKTIG MED JEVN TEMPERATUR

Åpen flamme: Steinovnen fyres opp i god tid før steking. Ovnens har "hightech" justering av trekken. Cafe Grua stiller tydelige krav til sin lokale leverandør av fyringsved. Det eneste som er kurant er tørr bjørkeved. Den gir jevn varme og spraker ikke. Det stekes på omtrent 350 grader.



"En av ingrediensene i pizzadeigen er hemmelig, noe som gjør at pizzacafeen har en egen unik smakssignatur"

- John Arnesen

SATSER PÅ NAPOLETANSK PIZZA

Elsker pizza: Trine Røsnæs (t.v.) er datter av John Arnesen (t.h.). Trine og søsteren Hege lærte seg kunsten å lage napoletansk pizza på håndverksmessig vis. I dag består menyen av mer enn et dusin varianter - for at flest mulig skal finne noe de har lyst på. Hilde Arnesen og Kjetil Paulsen er også involvert i familiebedriften.