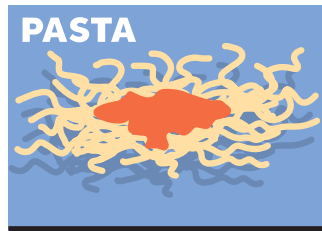


Veel voor weinig bij studentenpizzeria Napoli

De Zomerwijzer werpt zich in de zomer op de kinderfavorieten der 5 magische p's: Patat, Pannenkoeken, Poffertjes, Pizza en Pasta. Elke dinsdag, donderdag en zaterdag doen journalisten verslag van een bezoekje aan een pizzeria, poffertjeskraam of cafetaria in Groningen en Drenthe. Vandaag pasta, pizza én lasagne bij pizzeria Napoli in Groningen.



Door Esther van der Meer

Hartje stad, op de hoek van de Astraat en de Sledemenerstraat zetelt pizzeria Napoli. Studententent bij uitstek. Wie rond etenstijd wel eens langs is gelopen, kent ongetwijfeld de geur van pizzadeeg die uit het restaurant opstijgt. Wij, dat zijn mijn achterneefjes en ik, hebben honger. Grote honger. Gelukkig is er tussen alle studenten nog een tafel voor ons vrij.

Officieel komen we voor pasta, maar een blik op de kaart en een lieve blik naar mij laat de hele planning in het honderd lopen. Julian houdt eigenlijk veel meer van lasagne dan van pasta. En Laurens heeft bij nader inzien toch meer zin in pizza. Waar blijf je dan als grote nicht? Onmiddellijk overstag is de enige optie. En zelf wel bij de pasta blijven, natuurlijk. Ie-



Pizzeria Napoli in de Astraat in Groningen. Foto: DvhN/Corné Sparidaens

mand moet het doen.

De keus valt uiteindelijk op de lasagne normale (6 euro), de

pizza carbonara met ham, rosbief, spek en salami (6,50 euro) en de pasta burinata met room,

champignons, uitjes, ham en doperwtjes (6,00 euro). Niet veel later (Napoli is een geolie-de machine, in staat om hordes jaarclubs op een avond te verwerken) verschijnt het eten op tafel. Laurens' ogen worden in één klap twee keer zo groot. Zijn pizza is reusachtig. En overvol. Naast hem moet zijn broertje ook even slikken. Die lasagne is ook niet mis. En de pasta? Dat laat zich raden: een bordje vol.

Een klein halfuur later zijn onze buiken bolrond. De riem gaat wat losser, we zakken wat onderuit in onze stoelen en bestellen nog wat fris (1,75 euro per glas), want al dat vlees maakt dorstig. Terwijl het eten langzaam zakt, evalueren we uitgebreid de maaltijd. "De volgende keer kunnen Laurens en ik beter een

pizza delen", merkt Julian op, met een blik op zijn lasagne waar nog zeker de helft van over is. "Ze zijn hier inderdaad niet gierig", merkt zijn broer op.

Ach ja, bij een pizzeria zit je altijd vol, luidt de slotsom. En bij Napoli krijg je ook nog eens veel voor weinig geld. En het is nog lekker en gezellig ook, melden de jongens unaniem. Alleen een pepermuntje bij de rekening ontbreekt. En dat vinden ze toch wel een minpuntje. "Stel nou dat je speciaal voor een pepermuntje uit eten was gegaan, dan had je dat mooi misgelopen", mijmeren ze op weg naar huis.

Pizzeria Napoli, Astraat 9, Groningen. Telefoon: 050-3144991. Keuken dagelijks open van 16.00 tot 23.00 uur.

