



## **Livsnyderrejse til Piemonte d. 16. - 20. maj 2022**

### **Mandag:**

#### **Afrejse fra Danmark:**

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 8,25

Deltagere med "provins-tilslutning" modtager direkte orientering om afrejse-tidspunktet.

Mødetid i lufthavnen er *mindst* en time før afgang.

#### **Ankomst til Italien:**

Forventet ankomst til Malpensa-lufthavnen udenfor Milano kl. 10,35

Efter at have fået udleveret bagagen beder vi om at man straks går gennem sikkerhedskontrollen og ud i ankomsthallen.

Her mødes vi med forfatteren Helge Kamp, der på busturen vil fortælle løst og fast om Italien, italienerne og om programmet for de kommende dage.

#### **Frokost på vej mod hotellet i Asti.**

På vej mellem Malpensa-lufthavnen og Hotel Lis i Asti gør vi holdt ved det smukt beliggende Mariano-kloster.

Ved klosteret – ja, nærmest i klosteret - finder vi Osteria Crea, hvor vi for første gang på rejsen kan stifte bekendtskab med det store piemontesiske køkken.

Efter besøget på Osteria Crea er livsnyderrejsen kommet godt i gang og vi fortsætter mod Asti, Hotel Lis og de kommende dage i Piemonte.



## Middag på Osteria del Diavolo.

Efter at have tjekket ind på hotellet, slappet lidt af ovenpå rejsen og måske besøgt en af de mange små cafeer i området mødes vi med Helge Kamp foran hotellet kl. 19,30

En lille stemningsfuld slentretur vil føre os til ikke mindre end djævlens spisested, hvor vi skal nyde aftenens middag her på vores første aften i Piemonte.



## Tirsdag:

### Byrundtur i Asti.

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 10,00 for at begive os på en lille, hyggelig byvandring gennem den smukke Asti.

På turen kommer vi blandt andet forbi den gamle bymur og kikker ind i byens smukke, gotiske kirke.



## Frokost på Ristorante Il Cavolo e Merenda.

I dette hyggelige spisested lige midt i det historiske centrum byder Mario og hans familie (billedet) på mad fremstillet "con amora".

Udover de gode piemontesiske retter er der en dejlig og hjertevarm stemning hos familien Morra på Il Cavolo e Merenda.

Resten af dagen er på egen hånd indtil vi ses til aftenens middag.



## **Middag på Osteria La Vecchia Carrozza.**

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 19,30 for at begive os til endnu en "madhule" i ordets bedste forstand.

Dette stilfulde spisested mestrer "Guanciotti al Barolo" (braiseret kød i Barolo-rødvin), så det går vi naturligvis efter.

Efter denne store smagsoplevelse læner vi os tilbage og siger "Tris di dolci", hvorefter der kommer smagsprøver på hele tre af husets desserter. Vi er jo på livsnyderrejse.



## **Onsdag:**

### **En dejlig dag i Asti på egen hånd – eller udflugt til byen Alba.**

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 9,30 for at tage på udflugt til den smukke lille by Alba.

På vejen skal vi på en lille træffeljagt med Gianni og hans dygtige hunde.

Efter en dejlig slentretur i Alba med store og små seværdigheder, besøger vi "drene" på Osteria Del Arco (billedet) til en let frokost.



Efter frokost bliver der mulighed for en lille slentretur i Alba på egen hånd inden bussen kører os tilbage til hotellet i Asti.

Aftenen i Asti er på egen hånd.

## **Torsdag:**

### **Endnu en dejlig dag i Asti på egen hånd – eller udflugt til Torino.**

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 9,30 for at tage på udflugt til ikke mindre end kongebyen Torino.

Besøget starter med en kort fælles byvandring, hvor vi bliver præsenteret for byen og dens imponerende centrum.

Herefter bliver der god tid til at gå på oplevelse på egen hånd eller blot nyde byens storhed fra en af de mange flotte caféer.



### **Middag på Ristorante Angolo del Beato**

Vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at begive os til den dejlige afslutningsmiddag på livsnyderrejsen.



### **Fredag:**

#### **Afsked med Piemonte.**

Vi mødes ved bussen kl. 7,00 for at tage til Malpensa-lufthavnen udenfor Milano.

Da der er planmæssig flyafgang kl. 11,20 er det vigtigt at vi møder præcist, så bussen kan køre til tiden.

Der er forventet ankomst til Kastrup lufthavn kl. 13,25

Deltagere med "provins-tilslutning" får direkte orientering om dette.

Denne rejse er arrangeret af Helge Kamp i samarbejde med

**Rom-guide.dk**

Danmarks største internetportal til Rom



Der tages forbehold for ændringer i programmet og for ændringer i de anførte menuer.

# Spisesteder på Livsnyderrejsen

## Osteria Crea

### **Sformatino di cipolle rosse di Breme con fonduta al blu del Moncenisio**

Rødløgs-flan med fondue af osten Blu del Moncenisio

### **Peperone bagna cauda**

Peberfrugter serveret med lækker salsa af hvidløg, ansjos og ekstra jomfruolivenolie

### **Degustazione di formaggi**

Platte med forskellige smagsprøver på piemontesiske oste

### **Tiramisu**

Kaffedesert

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris pr. person 42 €

## Osteria del Diavolo

### **La battuta di razza Piemontese e il baccala "Brandacujun" olio Ligure DOP, pinoli, prezzemolo e olive taggiasche**

Ganske fint skivet kød serveret med olivenolie, lille kartoffelpuré, pinjekerner, persille og små oliven

### **Coniglio grigio di Carmagnola disossato con pinoli e olive taggiasche**

Piemontesisk signaturret med kanin i hvidvinssalsa, pinjekerner og oliven

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris pr. person 58 €

## Ristorante Il Cavolo e Merenda

### **Tortino di polenta, salame cotto e fonduta di fontina**

Skøn hjemmelavet polenta-tærte med salami-pølse og smeltet Fontina-ost

### **Maialino da latte confit glassato alla birra Baladin con purè di zucca**

Glaseret stegt pattegris (stegt i Baladin-øl) serveret med græskar-purè

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris pr. person 58 €

## **Osteria La Vecchia Carrozza**

### **Tris di antipasti (battuta di vitello, insalata russa, vitello tonnato)**

Tre små appetitvækkerer: Fintskåret kalvekød, "russisk"-salat og tun-salsa.

### **Guanciotti al Barolo con patate e verdura**

Braiseret kød i rødvin serveret med kartofler og grønsager

### **Tris di dolci**

Anretning med tre små desserter

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + acqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris pr. person 56 €

## **Osteria Del Arco**

### **Insalatina d'anatra, castagne, melograno e Tartufo Nero**

Salat af and med kastanjer, granatæble og sort trøffel

### **Crema di zucca, ravioli di seirass e Tartufo Nero**

Pastapuder med seirass-ost og stor trøffel

### **Semifreddo al torrone Relanghe**

Torrone isdessert serveret med lun chokolade

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + acqua)**

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris pr. person 58 €

## **Ristorante Angolo del Beato**

### **Tonno di coniglio**

Lækkert mørt kaninkød i skiver (typisk ret fra egnen)

### **Fiori di zucca con fonduta**

Squash-blomster med smeltet ost

### **Costolette d'agnello impanate alle nocciole con patate al forno**

Stegte hasselnødpaneret lammekoteletter serveret med ovnbagte kartofler

### **Fragole al Moscato d'Asti**

Jordbær med Moscato d'Asti

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (½ vino rosso/bianco + acqua)**

Til middagen serveres ½ flaske Ruché di Castagnole Monferrato og mineralvand

Pris pr. person 79 €