



# Livsnyderrejse til Rom d. 1. – 5. maj 2023

## Mandag:

### Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 10,00.

Deltagere med "provins-tilslutning" modtager direkte besked om afrejse-tidspunktet. Mødetid i lufthavnen er *mindst* en time før afgang.

### Ankomst til Rom:

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 12,35

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

Her mødes vi med forfatteren og Rom-kenderen Helge Kamp, der har sørget for transport ind til Rom.

### Slentretur og middag på Ristorante Abruzzi

Efter at have pakket ud og sluppet lidt af ovenpå rejsen, mødes vi med Helge Kamp foran hotellet kl. 17,30 for at tage ud på en lille times slentretur, der slutter ved den lille, hyggelige restaurant Abruzzi.

Efter middagen går vi gennem Rom tilbage til hotellet, og mon ikke en og anden falder for et besøg på en af cafeerne på vejen.



## Tirsdag:

### Besøg på Slottet Cantina Castello

Vi mødes foran hotellet kl. 9,45 for at begive os på til slottet Cantina Castello, der ligger i Torrimpietra.

Her bliver vi præsenteret for et af de mest spændende og historiefyldte slotte udenfor Rom.

Der vil være rundvisning udenfor slottet på dansk og naturligvis smagsprøver samt en let frokost.





Tilbage i Rom efter udflugten til slottet i Torrimpietra får vi nogle timer på egen hånd inden aftenens middag.

### **Middag på Hostaria Costanza**

Vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at tage de ganske få skridt hen til naboen.

Hostaria Costanza er ganske smagfuldt indrettet i intet mindre end Pompejus teater, så det er de store historiske omgivelser der skal danne rammen om aftenens måltid her på Piazza Paradiso midt i Rom.



## **Onsdag:**

### **Terme di Diocleziano + Santa Maria degli Angeli e dei Martiri**

Vi mødes foran hotellet kl. 9,00 for at tage på udflugt til disse helt store seværdigheder.



## Frokost på Ristorante Le Tavernelle

Efter en kæmpe oplevelse i det antikke Rom skal vi have en tilsvarende i nutidens Rom og derfor besøger vi bydelen Monti, der er et af de mindst turistmæssigt, spolerede kvarterer i Rom.

Og på Ristorante Le Tavernelle – midt i Monti - venter de på os med alle husets specialiteter.



Efter frokosten går vi tilbage til hotellet gennem Monti-kvarteret. Og måske finder vi vej til en lille hyggelig cafe!

Aftenen er på egen hånd, men Helge Kamp er naturligvis klar med forslag til gode, fristende spisesteder.

## Torsdag:

### Formiddagstur og frokost på Ristorante Alle Fratte di Trastevere.



Vi mødes foran hotellet kl. 11,00 for at begive os på endnu en vidunderlig slentretur, der fører os gennem den jødiske ghetto, over Tiberøen til Trastevere, der af mange betegnes som den mest ærke-romerske del af Rom.

Frokosten er for en ægte romer dagens absolut vigtigste måltid, og traditionen tro besøger vi som rejsens sidste spisested intet mindre end Helge Kamps favorit blandt sine madhuler.

Stedet drives af en festlig familie fra Napoli.

Stedet er og bliver indbefattet af en livsnyderrejse, så denne frokost er en kær og populær gentagelse.

Det er således det folkelige og livlige, der skal sætte punktum for livsnyderrejsen.

Efter frokost bedes hørertelefonen afleveret i receptionen på Hotel Sole.

## **Fredag:**

### **Afrejse fra Rom.**

Vi mødes foran hotellet kl. 11,30 for at tage til lufthavnen.

Flyet afgår kl. 14,30 og da der kan være voldsom trafik på dette tidspunkt af dagen, er det vigtigt at alle møder op til tiden.



Rejsen arrangeres af Helge Kamp med rejsebureauet  
Samson Travel A/S som teknisk rejsearrangør

***Livsnyderrejser.dk***

Med kendskab til den italienske folkesjæl tages der naturligvis ethvert tænkeligt forbehold for ændringer i dette program

## **Middag på Ristorante Abruzzi**

### **Antipasto Abruzzi**

Appetitvækkere med grillede grøntsager og lokale "charcuterivarer"

### **Rigatoni alle carbonara (uno per due)**

Stedets helt uovertrufne specialitet i let anretning.

### **Pana Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco**

Flødedessert med skovens frugter

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa**

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

(Pris inkl. drikkevarer pr. person 59,- euro)

## **Middag på Hostaria Costanza**

### **Bresaola della Valtellina con Rughetta e Parmigiano**

Bresaola-skinke med rucolasalat og parmasanost

### **Crepes di funghi e tartufo (uno per due)**

"Pandekager" med det mest vidunderlige fyld af svampe og trøfler

### **Sorbetto al limone**

Vidunderlig frisk og energigivende citron dessert

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa**

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

(Pris pr. person inkl. 69,- euro)

## **Frokost på Ristorante Le Tavernelle**

### **Antipasto misto con verdure di stagione**

Forskellige små specialiteter serveret med årstidens grøntsager

### **Pesce Rombo con patate**

Lys fisk serveret med ristede kartofler

### **La dolce vita**

Stedets berømte dessert

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa**

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

(Pris pr. person inkl. 69,- euro)

## **Ristorante Alle Fratte di Trastevere**

### **Bruschetta al pomodoro e basilico**

Appetitvækkere bestående af grillet brød med tomatere krydret med basilikum

### **Spaghetti Bolognese (uno per due)**

Lille pastaret med kødsovs (den ægte)

### **Saltimbocca alla Romana con patate al forno**

Kalveschnitzel med skinke og salvie, serveret med ovnbagte kartofler

### **Tiramisu**

Typisk italiensk kaffedessert

### **Caffé / Cappuccino**

Kaffe efter eget valg

### **Bevande della casa**

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

(Pris pr. person inkl. drikkevarer 69,- euro)

## **Menu på slottet Cantina Castello, Torre in Pietra**

### **Antipasto Cantina Castello**

Traditionel forret med forskellige pølser, typiske lokale oste 'caseificio', 'pecorini' og 'vaccini'

### **Mezze Maniche de Gricia**

Halve pastarør med Guanciale-bacon og Pecorino Romano-ost

### **Crostata**

Italiensk kagedessert

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa**

Til maden serveres et udvalg af husets vine og mineralvand

(Pris pr. person inkl. 79,- euro inkl. udflugt)

## **Udflugt til Terme di Diocleziano og Santa Maria degli Angeli e dei Martiri**

Busudflugt til Terme di Diocleziano og Santa Maria degli Angeli e dei Martiri med rundvisning af historisk uddannet, dansktalende guide.

(Pris pr. person inkl. 38,- euro)

## **Besøg på slottet Cantina Castello, Torre in Pietra**

Velkomst af stedets ønolog med efterfølgende rundvisning.

Fremvisning af produktionsområderne, aftapning, gæring, vinfremstilling med forklaring på, hvordan druerne bliver til vin.

Terre di Breccia.

(Pris inkl. i ovennævnte menu)