

# Livsnyderrejse til Bologna d. 20. – 24. september 2021



## Mandag

### Afrejse fra Danmark

Der er planmæssig flyafgang fra Kastrup lufthavn kl. 6,00

Deltagere med "provinstilslutning" modtager naturligvis direkte besked om afrejsetidspunkt. Mødetid i lufthavnen er en time før afgang.

### Ankomst til Bologna

Forventet ankomst til lufthavnen i Bologna er kl. 12,30

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med Helge Kamp, der har sørget for transport til Hotel Donato i hjertet af Bologna.

Straks efter at have tjekket ind på hotellet mødes vi udenfor på den smukke piazza for at begive os til frokost hos intet mindre end Signora Donatello.

### Velkomst til Hotel Donato

Efter den dejlige frokost og når vi har slappet lidt af ovenpå rejsen, mødes vi i hotellets bar kl. 18,30

Over en velkomstdrink byder Helge Kamp velkommen til Bologna og tager os efterfølgende med på en lille, hyggelig slentretur gennem byen.



### Middag på Ristorante Ciacco

Aftenens slentretur fører os til den dejlige Ristorante Ciacco, der drives af tre særdeles kvalitetsbevidste herrer.

Salvatore Lombardo er ansvarlig for gæsterne, Stefano Bussaglia for vinen og Riccardo Cattalani står for det helt opulente køkken.



## Tirsdag

### Byvandring i Bologna



Efter hotellets gode morgenmad – måske nydt på terrassen, mødes vi foran hotellet kl. 10,00 for at begive os på slentretur gennem Bologna.

Det bliver en spændende tur på ca. 3 timer med mange indtryk – og naturligvis også med indlagt cafebesøg, for vi er jo livsnydere.

Eftermiddagen er på egen hånd indtil vi mødes foran hotellet kl. 19,00 for at begive os til endnu et af Bolognas dejlige spisesteder.

Her besøger vi Ristorante Teresina, der venter på os med Straccetti di Manzo Rucola e Parmigiano con patate al forno.



## Onsdag

### Det kulinariske Bologna



Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 og tager tråden op med endnu en 3-timers byvandring i Bologna, hvor der denne gang er fokus på det koloniariske og mere ubemærkede seværdigheder.

## Middag på Trattoria Anna Maria



Vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at begive os ind i universitetskvarteret.

Her har Anna Maria i mere end 35 år drevet sit helt vidunderlige spisested.

Billederne på væggene er af eller fra gæster, der gennem de mange år har nydt hendes Tagliatella alla Ragu Bolognese og andre herligheder.

Så det er her - hos søde Anna Maria - vi skal stifte bekendtskab med byens signaturret, der fremstilles efter alle kunstens regler.

## Torsdag

### Livsnyderri i eller måske også lige udenfor Bologna



Torsdagen i Bologna er på egen hånd – måske til et nærmere besøg af nogle af de mange seværdigheder vi er blevet introduceret til på byvandringerne, måske til shopping, en tur med Sightseeing-bussen eller måske blot til ægte livsnyderri her i denne smukke by.

## Middag på Ristorante Da Cesari

Vi mødes foran hotellet kl. 19,15 for at begive os til rejsens afslutningsmiddag.

Her bliver vi præsenteret for intet mindre end "madhulen i Bologna", som Helge Kamp kalder dette helt unikke spisested.

Efter middagen slentrer vi tilbage mod hotellet. Men mon ikke vi finder en lille hyggelig café på vejen?



## Fredag

### Afsked med Bologna



### Afrejse fra Bologna

Vi mødes foran hotellet kl. 14,30 for at tage til lufthavnen.

Det er vigtigt at alle møder til tiden så vi kan nå vores fly kl. 17,25 med planmæssig ankomst til Kastrup kl. 22,30

Denne rejse er arrangeret af Helge Kamp i samarbejde med:

*Rom-guide.dk*

Danmarks største internetportal til Rom

 **SAMSON  
TRAVEL**

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

# Spisesteder på livsnyderrejsen

## Ristorante Donatello

### Prosecchino di benvenuto

En let og elegant prosecco byder os velkommen til Bologna

### Antipasto Emiliano

Anretning med husets elegante antipato

### Caffè

Italiensk kaffe

### Bevande della casa

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

Pris 49,00 € pr. person inkl. drikkevarer

## Ristorante Ciacco

### Flan di zucchine crema di squacquerone e saba con crocchette di Parmigiano

Riccardo har tryllet med courgetter og parmesan

### Guancia di manzo brasata al Sangiovese con pure di patate

Til hovedretten bliver der tryllet med grillet bøf i rødvin og "kartoffelmos"

### Pannacotta con salsa all´ananas

Den vidunderlige pannacotte i udgave med ananas

### Caffè

Italiensk kaffe

### Bevande della casa

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

Pris 69,00 € pr. person inkl. drikkevarer

## Ristorante Teresina

### Salami del territorio con Formaggi

Husets flotte præsentation af lokale pølser og ost

### Straccetti di Manzo Rucola e Parmigiano con patate al forno

Signaturretten med ovnstegte kartofler

### Gelato di crema con cioccolato

Hjemmelavet vanilleis med chokolade

### Caffè

Italiensk kaffe

### Bevande della casa

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

Pris 65,00 € pr. person inkl. drikkevarer

## **Trattoria Anna Maria**

### **Frittata di verdure, verdure appena cotte e insalata di stagione**

Anna Marias hjemmelavede æggekage med grøntsager

### **Tagliatelle al ragù**

Bolognas signaturret (som vi kalder Bolognese)

### **Dolce a scelta**

Dagens dessert efter eget valg

### **Caffè**

Italiens kaffe

### **Bevande della casa**

Til middagen serveres 1/2 flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 59,00 € pr. person inkl. drikkevarer

## **Ristorante Da Cesari**

### **Ravioli Verde di Coniglio al burro fuso e ricottina di capra affumicata**

De mest vidunderlige pastapuder

### **Scaloppina alla "Petroniana" con patate al forno**

Cesari-udgaven af Scaloppina med ovnstegte kartofler

### **Semifreddo allo zabaglione e croccante di mandorle**

Husets signatur-dessert – glæd dig

### **Caffè**

Italiensk kaffe

### **Bevande della casa**

Til middagen serveres 1/2 flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 69,00 € pr. person inkl. drikkevarer