



Livsnyderrejse til Sorrento d. 2. – 7. juni 2014

Mandag:

Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afgang kl. 10,20 fra Kastrup lufthavn.

Rejsende med provinstilslutning får direkte besked fra Samson*Travel om afrejsetidspunkt.

Husk at mødetid i lufthavnen er mindst en time før afgang.

Ankomst til Italien:

Vi ankommer til Fiumicino kl. 12,55 hvor vi mødes med Helge Kamp, der har sørget for bustransport til Hotel Carlton i Sorrento.

På den meget smukke bustur ned ad Via del Sole, der er en stor oplevelse i sig selv, vil Helge Kamp fortælle nærmere om de kommende dages program.

Aftenprogram:

Efter at have slappet lidt af efter rejsen og måske nydt en lille kølig drink på terrassen, mødes vi i hotellets forhal kl. 19,00 for at tage på en hyggelig lille tur gennem de små gader i Sorrento

Turen fører os til den imponerende Ristorante La Favorita O' Parrucchiano, der har plads i den anerkendte bog "Historiske restauranter og kroer i Italien".

Efter middagen går vi gennem det smukt oplyste Sorrento tilbage til hotellet, men mon ikke nogen fristes af de mange hyggelige cafeer på vejen.



Tirsdag:

Udflugt til Capri.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 10,00 for at tage på en pragtfuld sejltur ud til Capri.

På denne smukke ø skal vi med lokalguide besøge den flotte Villa Michele og naturligvis sejler vi også ud for at kikke indenfor i Den blå Grotte.



Efter at have sluppet lidt af efter turen til Capri mødes vi i hotellets forhal kl. 19,30 for at slutte dagen med et besøg på Ristorante Pizzeria La Lanterna.

Restauranten er grundlagt i 1980 og er beliggende i de små hyggelige gader i Sorrentos historiske centrum.

Elegant og stilfuld indretning med hyggelig atmosfære.



Onsdag:

Spændende besøg i Napoli.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 10,00 for at begive os på endnu en sejltur.

Denne gang til en af Italiens mest vidunderlige byer: Napoli.

Under den meget stemningsfulde og smukke byvandring gennem en af de mest ærkeitalienske byer gør vi holdt ved Ristorante Ciro a Santa Brigida.

Her spiser Italiens præsident altid når han er i byen, så hvorfor skulle vi ikke også lure ham kunsten efter.



Napoli byder på så mange fantastiske seværdigheder. Blandt andet Piazza del Plebiscito og Galleri Umberto II (billederne), så der venter store indtryk og oplevelser på denne tur, hvor Helge Kamp selv viser rundt.



Torsdag:

Udflugt til Pompeji.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 10,00 for at tage bussen til Pompeji.

Vi skal besøge byen, der i antikken blev overrasket af et voldsomt udbrud fra vulkanen Vesuv. Et udbrud der på grusom vis begravede byen, men også sikrede at den blev bevaret for eftertiden.



Fredag:

Sorrento på egen hånd og en stor fælles spiseoplevelse.

Efter nogle dejlige dage, hvor vi har fået et ganske godt lokalkendskab til Sorrento tager vi den sidste dag på egen hånd.

Og efter en dejlig afslappende dag i den smukke Sorrento mødes vi i hotellets forhal kl. 19,00 for at tage en kort afskeds-slentretur med Helge Kamp gennem den gamle bydel.

Turens mål er Ristorante Caruso, der er Helge Kamps favorit blandt samtlige spisesteder i Sorrento.

Restauranten er en stor hyldest til den store operasanger Caruso, men så sandelig også til det gode køkken.



Lørdag:

Hjemrejsedag.

Bussen afgår fra hotellet kl. 9,00 og vi forventes at lande planmæssigt i Kastrup lufthavn kl. 18,00



Spisesteder på Livsnyderrejsen.

Ristorante La Favorita O' Parrucchiano

Antipasti favorita: Panzerottini della Casa

Husets Panzerotti (lokal brødspecialitet med mozzarella- og tomatfyld)

Fiori di zucchini

Friturestegte squashblomster

Mozzarella al limone

Mozzarella med Sorrentisk citrus

Involtini di Melanzane

Fyldte Aubergineruller

Pizzetta della Nonna

Minipizzaer

Scialatielli con Melanzane

Pasta med lokale oste, aubergine og tomat

Scaloppina alla Sorrentina

Kalvekød på Sorentinsk

Delizia al Limone

Sorrento's kendte og lækre dessertkage med Citroncreme

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ rød eller hvidvin efter valg og ½ mineralvand
(Pris pr. person 65,- euro)

Ristorante Pizzeria La Lanterna

Aperitivo

Velkomstdrink

Ravioli verdi con Spinaci e Ricotte

Ravioli pasta med spinat og ricotta ost

Filetto all'aceto Balsamico con Patate nuvelle al Rosmarino

Oksefilet med balsamico og nye kartofler med rosmarin

Mista di stagione al gratte

Sæsonens gratinerede grønsager

Bigne al profumi Sorrentini

Husets dessert kager

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ rød eller hvidvin efter valg og ½ mineralvand
(Pris pr. person 68,- euro)

Ristorante Ciro a Santa Brigida

Penne melanzane e mozzarella

Skøn pastaret med aubergine og mozzarella

Scaloppine alle Sorrentina

Tynd skive stegt kalvekød med skiver af salami og mozzarella

Baba alla Frutta

Napoletansk dessert med frugt

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ rød eller hvidvin efter valg og ½ mineralvand
(Pris pr. person 49,- euro)

Ristorante Caruso

Aperitivo

Velkomst aperitif

Canelloni alla Sorrentina

Cannelloni a la Sorrentino (med mozzarella, tomat, basilikum, chili, m.m)

Filetto di Manzo Pinoli e Basilico

Oksefilet med pinjekerner og basilikum

Verdure di Stagione

Årstidens grønsager

Dolce della casa

Husets dessert

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ rød eller hvidvin efter valg og ½ mineralvand
(Pris pr. person 68,- euro)

Seværdigheder og udflugter på rejsen med entre:

Udflugt til Napoli.

Sejltur Sorrento - Napoli t/r og rundvisning er inkl. i rejsens pris.

Udflugt til Pompeji.

Bustransport Sorrento – Pompeji t/r + entre til de historiske udgravningerne og rundvisning af autoriseret lokalguide koster 48 euro pr. person.

Udflugt til Capri.

Sejltur Sorrento – Capri + entre til Villa Michele + sejltur til Den blå Grotte og rundvisning med autoriseret lokalguide koster 85 euro pr. person.

Rundvisning i Sorrento.

Guide i Sorrento jf. programmet er inkl. i rejsens pris.

Med kendskab til den italienske levevis må vi naturligvis tage forbehold for små ændringer i programmet.

Denne rejse er arrangeret af rejsens guide Helge Kamp i samarbejde med:

Rom-guide.dk

Danmarks største internetportal til Rom

SAMSON  **TRAVEL**