



## **Livsnyderrejse til Rom d. 9. – 13. september 2024**

### **Mandag:**

#### **Flyafgang fra Danmark:**

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 11,10.

Deltagere med såkaldt "provins-tilslutning" modtager direkte orientering om afrejsetidspunktet. Mødetid i lufthavnen er *mindst* en time før afgang.

#### **Ankomst til Rom:**

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 13,45

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med forfatteren og Romkenderen Helge Kamp, der har sørget for transport ind til Rom.

På turen ind til hotellet fortæller Helge Kamp løst og fast om Rom, romerne og programmet for de kommende dage.

Inden afrejse modtager alle deltagere nærmere information om mødested i lufthavnen og andre praktiske oplysninger.

#### **Slentretur og middag på Ristorante Alfredo alle Scrofa:**

Efter at have pakket ud og sluppet lidt af ovenpå rejsen, mødes vi med Helge Kamp i hotellets forhal kl. 17,30 for at tage på en lille times hyggelig slentretur til intet mindre end Ristorante Alfredo alle Scrofa.

Dette spisested kan føre sin historie helt tilbage til 1907 og drives i dag af Mario Mozzetti, der havde en bedstefar, som var overtjener her i 1914, da den legendariske Alfredo opfandt sin berømte pastaret.

Siden er "Fettuccine Alfredo" blevet et stykke af Roms kulturhistorie.

Marios bedstefar købte restauranten i 1943 og i dag fører Mario de stolte traditioner videre.



### **Tirsdag:**

#### **Besøg i Peterskirken.**

Vi mødes på hotellet kl. 8,00 for at besøge Peterskirken.

Med en tidlig indgang undgår vi den lange kø der altid opstår foran kirken og efter en overvældende oplevelse, som et besøg i Peterskirken altid er, viser Helge Kamp vejen til en hyggelig café og områdets absolut bedste spisested.



### **Frokost på Osteria Nuvolari**

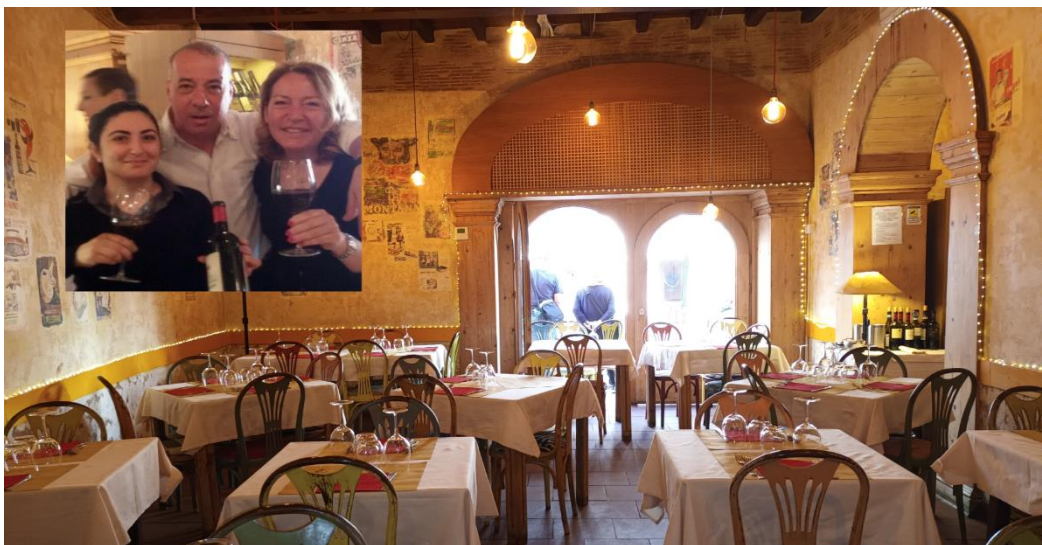
Dette flotte osteria er startet af Massimiliano i en alder af kun 30 år, men så får han også hjælp i køkkenet af både sin mor og søster.

Til info for de der ønsker at besøge Vatikanets museum efter frokost ligger Osteria Nuvolari ca. 15 min. gang fra indgangen til Vatikanet og frokosten forventes at slutte ca. kl. 14,00



### **Middag på Ristorante Terra di Siena.**

Vi mødes på hotellet kl. 19.00 for at tage på en kort smuttur til Toscana. Søkendeparret Marco og Christina holder forældrenes stolte traditioner i hævd og severer alle vidunderlige retter fra den midtitalienske region.



## Onsdag:

### Tur til imperiets Rom

Vi mødes med Helge Kamp på hotellet kl. 10,00 for at begive os på tur til imperiets og ikke mindst antik-kens Rom.

Det bliver en dramatisk formiddag med et væld af historier om konger, kejsere, Vestalinder, mord og vilde gladiatorampe.

Turen går gennem det jødiske kvarter, over Piazza Venezia og langs Forum Romanum på Via dei Fori Imperiali.

Omkring kl. 12,00 slutter turen med en introduktion til Colosseum, der efterfølgende kan besøges på egen hånd.

Nogle vil gå i køen til billetkontoret – andre vil besøge caféen overfor og sunde sig ovenpå strabadserne.

### Middag på Hostaria Al Pompiere

Vi mødes på hotellet kl. 19,00 for at kikke indenfor "hos brandmanden" som Signora Nicoletta Monteferri har valgt at kalde sin meget stilfulde restaurant indrettet i det tidligere Palazzo di Beatrice Censi.

Dette er og bliver et suverænt spisested i elegante omgivelser og det er da også en af Helge Kamp's absolutte favoritter.



## Torsdag:

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

Vi mødes på hotellet kl. 11,00 for at begive os på endnu en hyggelig slentretur – denne gang gennem Trastevere, der af mange betegnes som den mest ærkeromerske del af Rom.

Frokosten er for en ægte romer dagens vigtigste måltid, så derfor gøres der på turen holdt ved Helge Kamps absolut største favorit blandt spisestederne i Rom.

Ristorante Alle Fratte di Trastevere drives af en ganske festlig familie fra Napoli, så det er det folkelige og livlige, der skal sætte punktum for livsnyderrejsen.



Efter frokost bedes hørertelefonen afleveret i receptionen på hotellet.



## Fredag:

### Afrejse fra Rom.

Vi mødes på hotellet kl. 11,30 for at tage til lufthavnen. Flyet afgår kl. 14,35 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 og utænkeligt forbehold for ændringer i dette program

# Spisesteder på Livsnyderrejsen

## Ristorante Alfredo alle Scrofa

### Antipasto Alfredo

Udvalg af Alfredos appetitvækkere

### Le originali fettuccine Alfredo (uno per due)

Den sagnomspundne pastaret, som er en ren legende i Rom

### Dolce di Alfredo

Dagens dessert

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

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

(Pris pr. person 68,- euro)

## Osteria Nuvolari

### Fiori di zucca fritti

Antipasto bestående af friturestegte squashblomster med overraskende indhold

### Tagliolini alla gricia

Frisk pasta med guanciale, der er særlig baconagtig italiensk specialitet

### Caffè

Italiensk kaffe

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

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

(Pris pr. person 46,- euro)

## Hostaria Al Pompiere

### Carciofo alla giudia e fiore di zucca ripieno

Artiskok og fritteret squashblomst på jødisk vis

### Baccalà alla romano con contorni

Elegant tilberedt torsk på romersk vis

### Sorbetto di Limone

Citronsorbet

### Caffè

Italiensk espressokaffe

### Bevande della casa

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

(Pris pr. person inkl. 58,- euro)

## **Ristorante Terra di Siena**

### **Piatto misto di affettati senesi**

Huset vidunderlige antipasti med forskellige pølser

### **Pappardelle al cinghiale**

Bredbåndet pasta med lækker, krydret vildsvine-salsa

### **Cantuccini e ciambelline con vin santo**

De traditionelle toskanske "småkager" med "hellig" vin.

### **Caffè**

Italiensk kaffe

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

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

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

## **Ristorante Alle Fratte di Trastevere**

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

Appetitvækkere bestående af grillet brød med tomater 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 79,- euro)