



## Livsnyderrejse til Piemonte d. 13. – 17. maj 2024

### **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.**

Mellem lufthavnen og Hotel Lis i Asti gør vi holdt ved det smukt beliggende Mariano-kloster.

Ved klosteret – ja, nærmest i selve 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 Ristorante Campanaro**

Efter at have tjekket ind på hotellet og måske slappet lidt af ovenpå rejsen mødes vi kl. 19,30

Aftenens spisested har specialiseret sig i at tilberede mad af råvarer af høj kvalitet fra lokalområdet. Det såkaldte "0 kilometer koncept".

## **Tirsdag:**

### **Byrundtur i Asti.**

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

På cafeen på Piazza Statuto nyder vi en forfriskning inden frokost.



### **Ristorante Il Cavolo e Merenda.**

I dette hyggelige spisested lige midt i det historiske centrum byder Mario og hans familie 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 del Diavolo.**

Vi mødes foran hotellet kl. 19,00 hvor en lille stemningsfuld slentretur vil føre os til intet mindre end djævlens eget spisested, der byder på en ganske særlig piemontesiske signaturret med kanin i hvidvinssalsa, pinjekerner og oliven.

## Onsdag:

### Trøffeljagt og lækker frokost i Alba.

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

Efter en dejlig slentretur i Alba besøger vi "drene" på Osteria Del Arco (billedet) til en let - men ganske elegant frokost.



Både før og efter frokost bliver der mulighed for en lille slentretur i Alba på egen hånd inden bussen kører tilbage mod hotellet i Asti kl. 15,30

På vejen skal vi på en lille trøffeljagt med Gianni og hans dygtige hund.

Aftenen i Asti er på egen hånd - medmindre vi går ud og spiser sammen på Ristorante Volli - for så mødes vi på hotellet kl. 19,00

## Torsdag:

### Besøg i kongeriget Italiens imponerende hovedstad - Torino.

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



På vej til Torino introducerer Helge Kamp den storslåede by og udleverer et bykort med flere gode forslag til besøg i byen.

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

De der har tid til en frokost mødes på den elegante Piazza Vittorio Veneto for en ganske let frokost på Ristorante Porto di Savona.

Bussen kører tilbage til Hotel Lis kl. 16,30



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

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

*[Livsnyderrejser.dk](http://Livsnyderrejser.dk)*

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

# 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 (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 54 €

## Middag på Restaurante Campanaro

### **Antipasti con carne cruda, vitello tonnato, peperoni con bagnetto, millefoglie con robiola, noci e miele.**

Udvalg af stedets mange lokale forretter

### **Stracotto di manzo all' Arneis**

Gryderet med oksekød og lokal hvidvin

### **Panna cotta al limone con fragole fresche**

Citronflødedessert med friske jordbær

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 65 €

## Ristorante Il Cavolo e Merenda

### **Focaccia con salumi e formaggi tipici**

Hjemmebagt krydret brød med lokale nølsespecialiteter og ost

### **Coscia di galletto disossata alla cacciatora (al sugo di pomodoro) e contorno di verdure**

"Jægergryde" med udbenet hane med tomatsauce og grøntsager

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 65 €

## **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 (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 65 €

## **Osteria Del Arco**

### **Insalatina di anatra e asparagi**

Salatanretning med and og asparges

### **Crema di piselli con ravioli di ricotta e spinaci**

Creme af ærter med ravioli med spinat og ricotta-ost

### **Tortino di grano saraceno e gelato al caramello salato**

Boghvedekage med saltet karamelis

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 65 €

## **Ristorante Volli**

### **Stuzzichino di Benvenuto**

Velkommen forretter

### **Crocchetta di asparagi con fonduta di Raschera**

Aspargeskroket med Raschera fondue

### **Carnaroli "Riserva San Massimo" con carciofi di Albenga profumato alla maggiorana**

Carnaroli "Riserva San Massimo" med Albenga-artiskokker smagt til med merian

### **Tradizionale Panna Cotta**

Panna Cotta som man laver den på Volli

### **Bevande della casa (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

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

Pris pr. person 67 €

## **Ristorante Porto di Savona**

### **Caponet piemontese**

Kålruller som man traditionelt laver dem i Piemonte

### **Misto di formaggi Piemontesi**

Signora Barbara har sammensat et flot udvalg af oste fra Piemonte

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

### **Bevande della casa (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres 1/2 flaske Ruché di Castagnole Monferrato og mineralvand

Pris pr. person 49 €

## **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 nocchie 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 (1/2 vino rosso/bianco + aqua)**

Til middagen serveres 1/2 flaske Ruché di Castagnole Monferrato og mineralvand

Pris pr. person 79 €