



# Livsnyderrejse til Umbrien d. 3. – 7. juni 2024

## Mandag:

### Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 10,35. Deltagere med "provins-tilslutning" modtager direkte orientering om afrejsetidspunkt fra Samson Travel, der er teknisk rejsearrangør. Mødetid i lufthavnen er *mindst* en time før afgang.

### Ankomst til Rom:

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 13,10. Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med forfatteren Helge Kamp, der har sørget for transport til Hotel Bramante udenfor Todi i Umbrien. På busturen fortæller Helge Kamp løst og fast om Italien, Umbrien og programmet for de kommende dage og giver praktiske oplysninger.

### Velkomst til Hotel Bramante.

Efter at have pakket ud og slappet af efter rejsen mødes vi på hotellets smukke terrasse kl. 18,00 til en velkomstdrink.

### Middag på Hotel Bramante.

Hvis vejret tillader det, vil vi efterfølgende også nyde middagen på terrassen kl. 19,30.

Efter middagen er baren åben.



## Tirsdag:

### Byen på toppen af bakken over hotellet.

Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 for at tage bussen op til byen Todi.

Efter en lille hyggelig byvandring nyder vi livet på byens cafeer og frokosten på Osteria Basico.



### Middag på Ristorante Bramante.

Hvis vejret tillader det, vil vi nyde middagen kl. 19,30 på terrassen – og ellers i den elegante restaurant.

## Onsdag:

### Udflugt til Assisi.

Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 for at tage bussen til byen Assisi.

Udflugten byder på en meget smuk by og et besøg i den imponerende kirke opført til ære for den hellige Franz af Assisi.

Der vil være mulighed for en let frokost og naturligvis et cafebesøg.



## Middag på Ristorante Bramante.

Hvis vejret tillader det, vil vi nyde middagen kl. 19,30 på terrassen eller i den elegante restaurant.



## Torsdag:

### Udflugt til vinbyen Orvieto.

Vi mødes med Helge Kamp foran hotellet kl. 10,00 for at begive og på tur til byen Orvieto, der byder på et utal af hyggelige og stemningsfulde gade, caféer og ikke mindst en katedral, der vil tage pusten fra de fleste.

Til frokost viser Helge Kamp vej til Trattoria La Pergola.



## **Middag på Ristorante Bramante.**

Hvis vejret tillader det, vil vi nyde middagen kl. 19,30 på terrassen.  
Både før og efter middagen er baren åben!



## **Fredag:**

### **Afrejse fra Hotel Bramante.**

Vi mødes foran hotellet kl. 9,00 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](http://Livsnyderrejser.dk)*

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

# Spisesteder på Livsnyderrejsen

## Ristorante Bramante

### Caprese

Forret med mozzarellaost, tomat og basilikum

### Paccheri con ragù bianco alle verdure (uno per due)

Pastarør med hvid ragout og grøntsager (lille portion),

### Brasato di vitello al grechetto con salsa di peperoni gialli

Kalvekød braiseret i Grechetto-vin i sauce med gul peberfrugt

### Dolce

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 inkl. drikkevarer 69,- euro)

## Osteria Basico i Todi

### Flan di fave e pecorino

Lækker forret med bønner, fløde og pecorino-ost

### Maialino arrosto

Stegt pattegris

### Semifreddo alla ricotta

Dessert tilberedt med ricotta, æg, sukker og flødeskum

### 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 Bramante

### Insalata di zucchini

Zucchinisalat

### Riso carnaroli allo zafferano (uno per due)

Risotto med safran (lille portion),

### Cosciotto di taccino

Lokal specialitet med kalkun

### Dolce

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 inkl. drikkevarer 59,- euro)

## **Ristorante Il Menestrello i Assisi**

### **Selezione di salumi e formaggi tipici, flan di patate con crema al tartufo, sformatino di spinaci, frittatina alla cipolla di Cannara**

Udvalg af typiske pålæg og oste, kartoffelflan med trøffelcreme, spinat-flan og Cannara løgomelet

### **Tagliata di vitello con pecorino e noci con Insalata tartufata e patate arrosto**

Skiveskåret kalvekød med pecorinoost og valnødder med trøffelsalat og ristede kartofler

### **Millefoglie**

Dessert med vaniljecreme

### **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 65,- euro)

## **Ristorante Bramante**

### **Insalata di lenticchie**

Linsedessert

### **Ravioli di melanzane**

Aubergineravioli

### **Maialino da latte alle erbe aromatiche**

Pattegris med aromatiske urter

### **Dolce**

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 inkl. drikkevarer 69,- euro)

## **Trattoria La Pergola i Orvieto**

### **Flan di melanzane, taleggio e erbette croccanti**

Skivet aubergine med ost fra Taleggio-dalen og knasende grønt

### **Umbrichelli all'amatriciana**

Den lokale pasta kombineret med den berømte ragu fra Amatrice

### **Torta di mele con gelato alla crema di nostra produzione**

Stedets berømte æbletærte med hjemmelavet is

### **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 65,- euro)

## **Ristorante Bramante**

### **Cena BBQ - menù alla griglia**

Grill-menu

#### **Apertivo a buffet con degustazione di salumi e formaggi con torta al testo.**

Aperitifbuffet med smagning af pølser og oste

#### **BBQ con pollo, maiale, agnello, misticanza e verdure grigliate**

BBQ med kylling, svinekød, lam, blandet salat og grillede grøntsager

#### **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 78,- euro)

Alle spisestederne går meget op i kvalitet og ønsker at serverer friske råvarer, hvorfor ændringer i menuen kan forekomme i det omfang spisestedet ikke har haft mulighed for at indkøbe tilfredsstillende råvarer.