



# Livsnyderrejse til Rom d. 13. – 17. april 2026

## Mandag:

### Flyafgang fra Danmark:

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 8,30

### Ankomst til Rom:

Forventet ankomst til Roms lufthavn kl. 11,05

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

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med forfatteren og Rom-kenderen 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.

Da vi ikke kan tjekke ind på hotellet så tidligt på dagen, deponerer vi bagagen hvorefter Helge Kamp viser vej til en hyggelig lille frokost.

### Slentretur og middag på Ristorante Abruzzi

Efter at have pakket ud og slappet lidt af ovenpå rejsen, mødes vi med Helge Kamp på hotellet kl. 17,30 for at tage ud på en lille times slentretur, der slutter ved intet mindre end Ristorante Abruzzi.

Her skal vi udover stedets elegante antipasti opleve verdens absolut bedste Carbonara.

Det er således et særdeles godt og velrenommeret køkken fra regionen Abruzzen, der skal danne rammen om rejsens første middag i Rom.

Efter middagen går vi gennem Rom tilbage til hotellet, og mon ikke en og anden falder for et besøg på en af cafeerne på vejen.



## 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.



### 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 Nuvolari ca. 15 min. gang fra indgangen til Vatikanet og frokosten forventes at slutte ca. kl. 14,00



### 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.





## 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 gladiator-kampe.

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 Ristorante Terra di Siena.

Vi mødes på hotellet kl. 19.00 og tager en lille smuttur til Toscana.

Søskendeparret, der fører deres forældres stolte traditioner videre, serverer nemlig, som restaurantens navn også indikerer, mad og vin fra dette smukke område i Italien.



## 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. 8,30 for at tage til lufthavnen. Flyet afgår kl. 11,55 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 Lagana

Let frokost på ankomstdagen. Menuen er endnu ikke fastlagt.

## Ristorante Abruzzi

### Antipasto Abruzzi

Appetitvækkere med grillede grøntsager og lokale charcuterivarer

### Rigatoni alle carbonara (uno per due)

Stedets helt uovertrufne specialitet i let anretning.

### Pana Cotta con Salsa ai Frutti di Bosco

Flødedessert med skovens frugter

### Caffè

Italiensk kaffe

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

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

(Pris inkl. drikkevarer pr. person 69,- 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 (1/2 vino rosso/bianco + aqua)

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

(Pris pr. person 52,- 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. 69,- 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)