



## **Livsnyderrejse til Castelli Romani 1. – 5. juni 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 Romkenderen Helge Kamp, der har sørget for transport til hotellet.

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

Og inden vi når hotellet gør vi holdt for en let frokost hos vennerne på Taverna Mari der vil præsentere os for "Assaggio dei Castelli", der kan oversættes til "smag på slottene" – og det er jo også netop det vi skal på livnyderrejsen.



## Tirsdag:

### Besøg i Castel Gandolfo og Palazzo Pontificio:

Vi mødes på hotellet kl. 9,45 for at tage på besøg i byen Castel Gandolfo og i pavens sommerresidens Palazzo Pontificio.

Der bliver naturligvis også tid til cafebesøg og kl. 13,00 viser Helge Kamp vej til et hyggeligt spisested.



### Middag på Hotel Castel Vecchio

Vi mødes på hotellet kl. 19,30 for at gå til middagen. Og hvis vejret tillader det, nyder vi kaffen på terrassen med udsigt til Palazzo Pontificio.



## Onsdag:

Vi mødes på hotellet kl. 10,00 for at tage på besøg i byen Nemi, der er berømt for sin unikke beliggenhed og de skønne små skovjordbær.

Der bliver naturligvis også tid til cafebesøg og kl. 13,00 viser Helge Kamp vej til endnu et hyggeligt spisested.



## Middag på Hotel Castel Vecchio

Vi mødes på hotellet kl. 19,30 for at gå til middagen.

## Torsdag:

Vi mødes på Piazza della Libertà kl. 12,00 og slentrer til intet mindre end Ristorante Paganelli som i dag står for en lokal vinsmagning.

Vinsmagningen ledsages af lidt let tilbehør, men ikke mere end der også bliver plads til den efterfølgende frokost.



## Middag på Hotel Castel Vecchio

Vi mødes på hotellet kl. 19,30 for at gå til rejsens afslutnings-middag.



## 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  
Samson Travel - VR Travel som teknisk rejsearrangør

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

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

# Spisesteder på Livsnyderrejsen

## Taverna Mari

### Assaggio dei Castelli

Smag af slottene

### Antipasto con assaggi del norcino e sfizi dei castelli romani

Forret med smagsprøver fra "svinekødslagteren" og andre delikatesser fra Castelli Romani

### Paccheri con asparagi, guanciale e pecorino Romano

Store pastarør med asparges, den lækre guanciale og romernes svar på osten fra Parma.

### Torta di mele al caramello

Æbletærte med karamel

### Caffè

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand (Pris inkl. drikkevarer pr. person 59,- €)

## Hotel Castel Vecchio

### Involtino di verdure e flan di patate viola

Grøntsagsroulade og lilla kartoffeltærte

### Penne con funghi porcini e pachino

Pasterør med Karl Johan svampe og cherrytomater

### Semifreddo al pistacchio

Italiensk is-klassiker med pistacie

### Caffè

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand (Pris inkl. drikkevarer pr. person 54,- €)

## Il Grottino i Castel Gandolfo

### Ravioli con funghi porcini

Pastapuder med Karl Johan svampe

### Fragoline di bosco con crema alla vaniglia

Vilde skovjordsbær med vaniljecreme

### Caffè

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand (Pris inkl. drikkevarer pr. person 49,- €)

## **Hotel Castel Vecchio**

### **Soufflè di spinaci**

Spinat soufflé

### **Spaghetti alla Siciliana**

Spaghetti på siciliansk vis

### **Coppa di Macedonia con gelato**

Anretning med frugt og is

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand  
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 54,- €)

## **Ristorante Ramo d'Oro**

### **Antipasto della Casa con assaggi della Cucina Romana**

Husets forret med smagsprøver fra det romerske køkken

### **Galletto alla diavola**

Djævelkylling

### **Fragoline di bosco al gelato alla vaniglia**

Vilde skovjordsbær med vaniljeis

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand  
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 59,- €)

## **Hotel Castel Vecchio**

### **Pavè di zucca su biscuit alle mandorle e broccolo alla quinoa**

Forret med græskar, mandler og broccoli

### **Paccheri all'Amatriciana**

Stor rørformet pasta med ragu som man laver den i Amatrice

### **Semifreddo al Cioccolato**

Italiensk is-klassiker med chokolade

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand  
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 54,- €)

## **Cantine Pagnanelli**

### **Degustazione vini presso**

Spændende vinsmagning i Pagnanelli-kældrene

### **Cantine Silvestri Brut**

#### **Tartine con Mozzarella di Bufala e Salame**

Mousserende vin præsenteret med Kanapeer med bøffelmozzarella og salami

#### **Poggio le Volpi, Frascati**

#### **Involtini di Prugne e Pancetta Flambè**

Poggio le Volpi fra Frascati præsenteret med hapsere af blomme og flamberet bacon

#### **Poggio le Volpi, Cesanese**

#### **Scaglie di Parmigiano e Dadolata di Prosciutto Pagnanelli**

Poggio le Volpi fra Cesanese præsenteret med Parmesan-spåner og Pagnanelli-skinke

#### **Casale Marchese, Frascati**

#### **Vol au Vent al Gorgonzola - Cannellino Casale Marchese**

Casale del Marchese fra Frascati præsenteret med Gorgonzola-hapsere  
(Pris pr. person 45,- €)

## **Ristorante Pagnanelli**

### **Antipasti - Fantasia Vegetale!**

Husets berømte grøntsagsfantasi!

#### **Frittella di Cicoria con Miele Filante, Tortino di Zucca, Crostino con Radicchio, Gorgonzola e Pere, Parea di Patate, Zucchine e Tartufo, Formaggio Caprino con Noci, Strudel di Tarassaco**

Cikoriefritter med honning, græskartærte, crostini med radicchio, gorgonzola og pærer, kartoffel-, zucchini- og trøffelpuré, gedeost med valnødder, mælkebøttestrudel.

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand  
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 49,- €)

## **Hotel Castel Vecchio**

### **Cena di chiusura in terrazza**

Flot afslutningsmiddag på terrassen (hvis vejret er til det)

### **Tonnarelli ai funghi porcini e tartufo nero**

Pasta med Karl Johan svampe og sort trøffel

### **Filetto di maiale in panure con crema di melanzane e pistacchi tostati**

Paneret svinefilet med auberginecreme og ristede pistacienødder

### **Gâteau di patate e cardoncello**

Tærte med kartofler og svampe

### **Carota glassata all'agrodolce e tortino di Scarola**

Envietærte med glaseret sød/sur gulerod

### **Bavarese alle Fragole**

Signatur dessert. Jordbær i "bayersk creme"

### **Caffè**

Italiensk espressokaffe

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

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand  
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 87,- €)

## **Palazzo Pontificio**

Entre til pavens sommerresidens og rundvisning med historisk uddannet guide koster 17 € pr. person

## **Deltagelse i spisestederne.**

Inden afrejse modtager du mail direkte fra Helge Kamp, hvor du kan tilmelde dig rejsens udflugter og spisesteder.

Vi er meget taknemlig for at rejsebureauet har påtaget sig opgaven at opkræve betaling for de enkelte spisesteder, så vi ikke skal tænke på det under selve livsnyderrejsen. Afregning sker altid til kurs 7,5.

Opgørelse fra rejsebureauet udsendes således inden afrejse.

## **Tilkøb på spisestederne.**

Ønsker du at nyde en avec til kaffen, mere vin eller andre drikkevarer kan dette naturligvis tilkøbes og bestilles hos tjeneren og skal således afregnes direkte med spisestedet.