



Livsnyderrejse til Piemonte d. 7. – 11. sept. 2026

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. 10,30

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 hvidvinsalsa, pinjekerner og oliven.



Onsdag:

En dejlig dag i Asti på egen hånd – eller udflugt til byen Alba.

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

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

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



Efter frokost bliver der mulighed for en lille slentretur i Alba på egen hånd inden bussen kører tilbage til hotellet i Asti.

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:

Endnu en dejlig dag i Asti på egen hånd – eller udflugt til 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 storslåede Piazza Vittorio Veneto for en ganske let frokost på Ristorante Porto di Savona.



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. 10,30 og da der planmæssig flyafgang kl. 15,30 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

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 57 €

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 68 €

Ristorante Il Cavolo e Merenda

Focaccia con salumi e formaggi tipici

Hjemmebagt krydret brød med lokale pølsespecialiteter 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 68 €

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 68 €

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 68 €

Ristorante Vicolo Battisti

Bis di antipasti con "UOVO 65": Uovo cremoso con verdure primaverili, vellutata di piselli, ricotta e crostini di pane.

Appetitvækkere med "UOVO 65": Cremet æg med forårsgrøntsager, ærtecremesuppe, ricotta og croutoner.

Costine affumicate al barbecue con spicchi di patate

Stedets specialitet bestående af røgede grillribben med kartoffelbåde

Gelati della casa

Hjemmelavet is

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 69 €

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 54 €

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 nocciole con patate al forno

Stegte hasselnødpåneret 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 €