



Livsnyderrejse til Rom den 20. – 24. september 2027

Mandag, den 20. september.

Der er planmæssig afrejse med fly fra Kastrup lufthavn kl. 8,30 med forventet ankomst til Rom kl. 11,05

Lige udenfor ankomsthallen mødes vi med Helge Kamp, der har sørget for transport ind til Rom.

Velkomstfrokost.

Inden vi tjekker ind på hotellet, skal vi nyde en let frokost hos Cinzia og Mimmo, der på 20'ende år driver deres dejlige restaurant assisteret af deres voksne børn.



Slentretur til Ristorante Abruzzi.

Efter at have pakket ud og måske sluppet lidt af ovenpå rejsen og frokosten, mødes vi kl. 17,00 i hotellets forhal.

Med hotellets suveræne beliggenhed ligger hele Rom for vores fødder og efter en lille times hyggelig slentretur med store oplevelser besøger vi rejsens anden "madhule", som Helge Kamp har for vane at kalde sine favorit-spisesteder.

Ristorante Abruzzi er Rom-mestre i en særlig udgave af Carbonara.



Tirsdag, den 21. september.

Palazzo Colonna.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 10,00 for at tage på besøg hos Oddone Colonna.

Oddone Colonna blev den første pave i Rom efter "det store skisma" i den katolske kirke, hvor paverne havde opholdt sig i Avignon.

Med andre ord besøger vi intet mindre end Oddone Colonna, der indtog pave stolen som Martin V.

Palazzo Colonna er en af de prægtigste paveboliger i Rom, der kun er åbent for besøg i et kort tidsrum om lørdagen og efter særlig aftale.

Vi har fået en særlig aftale og besøger Palazzo Colonna i selskab med dygtig og historisk uddannet guide.

Palazzo Colonna blev brugt i filmen fra 1953 "Prinsessen holder fridag".

Terrazza Borromini og middag på Hostaria Costanza.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 17,00 for at begive os ud på en lille slentretur til intet mindre end tagterrassen over kirken Sant'Agnese i Agone på Piazza Navona.

I særdeles elegante omgivelser og med eksklusiv udsigt over Piazza Navona og byens tage nyder vi en aperitif inden vi fortsætter til middag på Hostaria Costanza.



Onsdag, den 22. september.



Besøg i Villa Farnesina og frokost på Ristorante Pollarola.

Vi mødes i hotellets forhal kl. 10,00 for at begive os ud på endnu en hyggelig slentretur med besøg i den smukke renæssancevilla udsmykket af selveste Raphael – med "assistance" af Michelangelo og efterfølgende let frokost på Ristorante Pollarola.

Middag på Ristorante Al Pompiere.

Vi mødes igen kl. 19,00 for at spise middag på "brandstationen" som signora Monteferri har valgt at kalde sit helt vidundelige spisested.



Torsdag, den 23. september.



Formiddagstur og frokost på Ristorante Alle Fratte di Trastevere.

Efter morgenmaden på tagterrassen mødes vi kl. 11,00 for at tage på rejsens sidste slentretur, der fører os gennem Rom til Trastevere.

Frokosten er for en ægte romer dagens absolut vigtigste måltid, og traditionen tro besøger vi som rejsens sidste spisested intet mindre end Helge Kamps favorit blandt sine madhuler.

Stedet drives af en festlig familie fra Napoli.

Netop Ristorante Alle Fratte di Trastevere er og bliver indbefattet af en livsnyderrejse, så denne frokost er en kær og populær gentagelse.

Det er således det folkelige og livlige, der er på menuen til frokost.

Fredag, den 24. september.

Så kom dagen, hvor vi desværre må tage afsked med Rom for denne gang, så vi mødes foran hotellet kl. 8,30 at begive os til Roms lufthavn.

Da der kan være meget 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 Laganà

Carpaccio di salmone

Stedets lækre forret med laks i let anretning

Tagliolini ai funghi porcini (uno per due)

Tagliolini-pasta med salsa af Karl Johan svampe

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 58,- euro)

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 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 69,- euro)

Ristorante Pollarola

Aperitivo

Velkomstforfriskning

Ravioli ricotta e spinaci fatti in casa con pomodori freschi e basilico

Hjemmelavede ravioli med ost og spinat serveret med friske tomater og basilikum

Fragoline di bosco con zabaione

Små skovjordsbær med dessertcreme

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa (vino rosso/bianco + aqua)

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris inkl. drikkevarer pr. person 69,- euro)

Terrazza Borromini

Antipasti con un calice di prosecco.

På den fornemme tagterrasse med udsigt over alle byens tage serveres et glas Prosecco ledsaget af en lille tallerken med appetitvækkere.
(Pris pr. person 35,- euro)

Hostaria Costanza

Fiori di Zucca, Olive Ascolane, Crocchette di Formaggio, Pizza calda con Patè e Mascarpone

Squashblomst, oliven og paté indgår i Costanza's forret

Bombolotti all'Amatricianan (uno per due)

Den berømte pastaret fra Amatrice, med tomater og guanciale (bacon)

Filetto di Manzo al Barolo con Patate duchessa

Mør bøf af oksefillet marineret i Barolo-rødvin serveret med kartoffelpurré

Mousse allo Zabaione

Let og cremet dessert

Caffè

Italiensk espressokaffe

Bevande della casa (vino rosso/bianco + aqua)

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris pr. person inkl. drikkevarer 79,- 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 (vino rosso/bianco + aqua)

Til middagen serveres 2 glas rød- eller hvidvin efter valg og mineralvand
(Pris pr. person inkl. drikkevarer 79,- euro)

Seværdigheder med entre

Palazzo Colonna

Privat, eksklusivt besøg af Palazzo Colonna inklusiv autoriseret guide.
55,- euro

Villa Farnesina

Entre til renæssancevillaen og autoriseret, historieuddannet guide.
25,- euro

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.